|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Checkliste zum Erstellen bzw. Überprüfen einer Selbstkontrolle

Für Gewerbe-, Handels- und Verpflegungsbetriebe

Jeder Betrieb muss die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Darunter fallen der **Gesundheits­schutz**, der **hygienische Umgang mit Lebens­mitteln**, der **Schutz vor Täuschung**, die korrek­te **Information** (Deklaration, münd­liche Auskunftspflicht) zu den Lebensmitteln, die aus­rei­chende **Rück-** und **Nachverfolgbarkeit**. Die Lebens­mittelsicherheit wird durch ein dem Betrieb angepasstes Kontrollsystem (Selbstkon­trolle) do­ku­mentiert.

Die Selbstkontrolle muss den ganzen Geltungs­be­reich und alle Zweckbestimmungen des Lebens­mittel­gesetzes umfassen. Es sind alle Betriebs­aktivitäten zu berücksichtigen. Alle Mass­nahmen im Rahmen der Selbstkontrolle sind **schriftlich** und in **nachvollziehbarer Weise** zu belegen.

**In der Selbstkontroll-Dokumentation müssen enthalten sein:**

Die verantwortliche Person, Betriebsbeschreibung und Gefahrenanalyse; Arbeitsanweisungen für die einzelnen Bereiche und Massnahmen bei Abweichungen sowie Aufzeichnungen der Tätigkeiten (Überwachung der Arbeits­anweisungen).

Nur wer die Gefahren kennt, kann sie vermei­den. Eine Gefahr umschreibt die Möglichkeit, dass die Konsumentenschaft einen Schaden erleidet. Die Geschäftstätigkeit ist auf mögliche Gefahren zu beurteilen. Eine nicht abschlies­sende Aufzählung befindet sich im zweiten Teil dieser Anleitung. Es müssen Vor­keh­rungen getroffen werden, um die Gefahren abzuwenden oder unter Kontrolle zu halten. Dazu sind Arbeitsanweisungen notwen­dig, die auch be­schrei­ben, welche Massnahmen bei Ab­wei­chun­gen zu treffen sind. Die Vorkeh­rungen und wich­tige Tätigkeiten müssen doku­men­tiert werden.

**Gesetzliche Grundlagen**:

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände­verordnung (LGV) vom 16.12.2016:

4. Kapi­tel, Selbstkontrolle, Art. 73 bis 85.

Die Gesetzeserlasse können auf der Homepage des Bundes unter [www.admin.ch](http://www.admin.ch), Link "systematische Rechtssammlung" abgerufen oder bei der Bundesverwaltung in Bern bezogen werden (Tel. 031 325 50 50, Fax 031 325 50 58).

**Anwendung der Checkliste:**

Die betriebsverantwortliche Person arbeitet die aufgeführten möglichen Gefahren von oben nach unten durch. Sofern das Vorhandensein einer möglichen Gefahr für den Betrieb bejaht (**⌧ ja**) wird, ist eine entsprechende (**⌧**) **Arbeitsan­wei­sung** für die Mitarbeitenden sowie **Mass­nah­men bei Abweichungen** zu verfassen und wo nötig eine (**⌧**) **Dokumentation** der Tätigkeiten zu erstellen.

Die nachfolgende Auflistung der Betriebs­be­schrei­bung, Gefahrenanalyse, Arbeitsanwei­sun­gen und Dokumentation der Tätigkeiten ist nicht abschliessend. Diese sind den Bedürf­nissen des Betriebes anzupassen und allenfalls zu ergänzen.

**Leitlinien:**

Die Lebensmittelwirtschaft hat alternativ zur Erfüllung der Anforderungen nach den Artikeln 76–79 (LGV) Branchenleitlinien erstellt. Wir empfehlen diese Leitlinien anzuwenden:

(siehe: https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/leitlinien-gute-verfahrenspraxis.html).

**Anwendungsbeispiele:**

Auf [www.be.ch/kl](http://www.be.ch/kl) sind weitere Arbeitsanwei­sungen und Dokumentationen (z.B. für Trinkwasserversorgungen) greifbar. Auf der Homepage sind zudem Merkblätter zu verschiedenen Themen vorhan­den. Auch Berufs­verbände und ande­re Institutio­nen bieten entsprechende Unterlagen an.

### *Betriebsbeschreibung*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Bereich | mögliche Themen | |  | Arbeitsanweisungen | |  | Dokumentation derTätigkeiten | |
| **Organisation** |  | Betriebsverhältnisse |  | □ | Verantwortlichkeiten, Funktionen und Stellvertretungen regeln. |  | □ | Organigramm, Betriebs­be­schreibung, Zertifizierungs­unterlagen |
|  | Zutrittsregelung |  | □ | Vorgaben über das Recht auf Zutritt in die Produktionsräume. |  | □ | Liste mit Zutritts­berech­ti­gun­gen |
|  | Angebot / Sortiment |  | □ | Sortimentsliste pflegen, Home­page aktualisieren. |  | □ | Sortimentsliste, Speise­karte |
|  | Umgang mit Rekla­mationen |  | □ | Vorgaben machen: Kunden ernst nehmen, Ersatz anbieten. |  | □ | Liste Reklamationen, getroffene Massnahmen |
|  | Abgabe gesundheits­gefährdender Lebens­mittel oder Ge­brauchsgegenstände |  | □ | Meldesystem: Vorgaben zu Mel­dungen an Vollzugsbehörde, Rückzug, Rückruf. |  | □ | Meldungen,  Rückzugs- und Rückrufdokumente |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Gefahrenanalyse für Betriebe* | | | | |  |  |  | | | |  |  | |
| Bereich | | |  | **mögliche**  **Schwachstellen** |  |  | Gefahren | | | |  | **Gefahr im** **Betrieb**  **vorhanden:** | |
| Waren-Be­schaffungundWaren-Eingang | | |  | Mangelhafte Qualität |  |  | Überlagerte, wertverminderte Produkte. Falsche Kennzeichnung. Unerwünschte Abweichungen von Geschmack und Aussehen. | | | |  | □ nein □ ja 1.1 | |
|  | Unzuverlässige Lieferanten |  |  | Lieferanten kennen Hygienevorschriften nicht. Sie können Schmutz in den Betrieb bringen. Lieferscheine, Zertifikate können fehlen oder sind mangelhaft. | | | |  | □ nein □ ja 1.2 | |
|  | Unsaubere und defekte Gebinde |  |  | Schmutz und Ungeziefer können in den Betrieb eingeschleppt wer­den. Lagerräume und Arbeitsflächen können durch eingebrachten Schmutz verunreinigt werden. | | | |  | □ nein □ ja 1.3 | |
|  | Unsachgerechte Kühlung / Kühlkette nicht eingehalten |  |  | Leichtverderbliche Lebensmittel verderben bei ungenügender Küh­lung rasch. Krankmachende Bakterien können sich bei Temperaturen über 5° C schnell vermehren. | | | |  | □ nein □ ja 1.4 | |
|  | Mangelhafte Produkteinformatio­nen/ungenügende oder fehlende Kennzeichnung (z.B Eigenimport) |  |  | Bei fehlenden Informationen kann die Auskunftspflicht gegenüber der Konsumentenschaft nicht erfüllt werden. Falschdeklaration kann die Folge sein. (Gesundheitsgefahr vor allem für Allergiker). | | | |  | □ nein □ ja 1.5 | |
|  | Produkte mit zu kurzer Haltbar­keit/Produkte mit abgelaufenen oder zu kurzfristigen Daten |  |  | Produkte mit abgelaufenen Daten können verdorben und/oder gesund­heitsgefährdend sein. Die Mindesthaltbarkeit bzw. das Ver­brauchs­­datum kann bis zur Verwendung überschritten sein. | | | |  | □ nein □ ja 1.6 | |
| Lagerung | | |  | Unsachgerechte Lagerbedingun­gen (ungünstiges Klima, Temperaturen, Feuchtigkeit, Schutz) |  |  | Hohe Temperaturen, zu hohe Luftfeuchtigkeit oder Fremdgerüche können zu raschem Verderb, Austrocknung oder Geschmacksver­än­de­rungen führen. | | | |  | □ nein □ ja 2.1 | |
|  | Überlagerte Lebensmittel |  |  | Überlagerte Ware kann im Wert vermindert oder verdorben sein (Gesundheitsgefahr). | | | |  | □ nein □ ja 2.2 | |
|  | Mangelhafte Trennung rein/unrein, Unordnung |  |  | Lebensmittel können sich gegenseitig negativ beeinflussen (Über­tragung von Schmutz und Mikroorganismen). Mangelhafte Übersicht. | | | |  | □ nein □ ja 2.3 | |
|  | Schädlinge / Ungeziefer |  |  | Schädlinge verunreinigen Lebensmittel durch Kot und Urin. Sie über­tragen krankmachende Bakterien und zerstören Lebensmittel durch Frassschäden. | | | |  | □ nein □ ja 2.4 | |
| Produktion | | |  | Falscher Umgang mit Risikopro­dukten (Kontaminationen) |  |  | Unsachgemässe Verarbeitung von Lebensmitteln (rohe Eier, rohes Fleisch, Milch, Rahm etc.) kann zu Kontaminationen und dadurch zu Lebensmittelvergiftungen führen. | | | |  | □ nein □ ja 3.1 | |
|  | Nichteinhalten von Rezepturen |  |  | Mögliche Täuschung der Konsumentenschaft durch falsche Angaben über Zutaten, Überdosierung von Zusatzstoffen. | | | |  | □ nein □ ja 3.2 | |
|  | Unsachgerechtes Auftauen |  |  | Führt zu vermehrtem Bakterienwachstum und zu Qualitätsverlust. | | | |  | □ nein □ ja 3.3 | |
|  | Unsachgerechtes Erhitzen |  |  | Unsachgerechte Erhitzung kann dazu führen, dass krankmachende Keime nicht abgetötet werden oder giftige Nebenprodukte (z.B. Acryl-amid) gebildet werden. | | | |  | □ nein □ ja 3.4 | |
|  | Mangelhafte Abkühlung |  |  | Langsames Abkühlen bei warmen Temperaturen fördert Bakterien­wachstum. Gesundheitsgefahr durch krankmachende Bakterien. | | | |  | □ nein □ ja 3.5 | |
|  | Verunreinigung beim Würzen, Abfüllen, Vakuumieren von vorgekochten Lebensmitteln |  |  | Übertragen von Keimen durch: mangelnde Händehygiene (Berühren von Schubladen, Türen, Vakuumsäcken, Öl- sowie Salzgefässen ohne Zwischendesinfektion); falschen Umgang mit Handschuhen | | | |  | □ nein □ ja 3.6 | |
|  | Verlust der Rückverfolgbarkeit |  |  | Ist die Rückverfolgbarkeit nicht gesichert, gehen wichtige Informatio­nen zum Lebensmittel verloren. Die Auskunftspflicht ist in der Folge nicht gewährleistet. | | | |  | □ nein □ ja 3.7 | |
|  | Lange Verbrauchsfristen |  |  | Verderbnis wegen zu lang festgelegten Verbrauchsfristen | | | |  | □ nein □ ja 3.8 | |
|  | Fremdkörper (Glas-, Holzsplitter etc.) und Gifte (Reinigungsmittel) |  |  | Lebensmittel können physikalisch und/oder chemisch verunreinigt sein und die Konsumentenschaft gesundheitlich gefährden. | | | |  | □ nein □ ja 3.9 | |
|  | Mangelhafte Verpackung |  |  | Nicht gesicherte Lebensmitteltauglichkeit, Dichtigkeit oder Schutz können Lebensmittel nachteilig beeinflussen. | | | |  | □ nein □ ja 3.10 | |
|  | Unkorrekte Restenverwertung und Ab­fall­entsorgung |  |  | Lange Wartezeiten und warme Lagerung führen zu Verderb oder Wert­verminderung von Lebensmitteln. Abfälle können Lebensmittel kontaminieren. Abfälle können Schädlinge anlocken. | | | |  | □ nein □ ja 3.11 | |
| Abgabe | | |  | Unsachgemässer Transport und ungeschützte Abgabe |  |  | Ungenügend geschützte Lebensmittel können verunreinigt werden. Ungeeignete Transporttemperaturen führen zu rascher Vermehrung von Mikroorganismen. | | | |  | □ nein □ ja 4.1 | |
|  | Unsachgerechte Temperaturen und Abgabezeiten |  |  | Zu lange Abgabezeiten haben Qualitäts- und Vitaminverlust zur Folge. Zu hohe Temperaturen beschleunigen den Verderb. | | | |  | □ nein □ ja 4.2 | |
|  | Mangelhafte schriftliche Informationen für Konsumenten |  |  | Täuschung der Konsumentenschaft, keine oder falsche Angaben über Zutaten und Herkunft sowie Alkoholabgabe an Jugendliche. | | | |  | □ nein □ ja 4.3 | |
|  | Ungenügende mündliche Aus­kunft |  |  | Täuschung der Konsumentenschaft, keine oder falsche Angaben über Zutaten. Mögliche Gesundheitsgefährdung von Allergikern. | | | |  | □ nein □ ja 4.4 | |
|  | Fehlerhafte oder täuschende Kennzeichnung |  |  | Täuschung der Konsumentenschaft durch keine oder falsche Anga­ben über Zutaten, Haltbarkeit, Herkunft etc. Mögliche Gesundheits­gefährdung von Allergikern. | | | |  | □ nein □ ja 4.5 | |
| Reinigung, Wartung | | |  | Mangelhafte Reinigung, Dosierung |  |  | Verunreinigung der Lebensmittel durch unsaubere Gerätschaften und Apparate mittels Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen. Ungenügende Wirkung der Reinigungsmittel bei falscher Dosierung. | | | |  | □ nein □ ja 5.1 | |
|  | Schlechte Wartung |  |  | Vorzeitige Alterung und Abnutzung von Gerätschaften können Pro­duk­tionsprozesse beeinträchtigen. | | | |  | □ nein □ ja 5.2 | |
| Personal | | |  | Mangelnde persönliche Hygiene |  |  | Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen auf Lebensmittel. | | | |  | □ nein □ ja 6.1 | |
|  | Verletzungen, Infektionskrank-heiten |  |  | Übertragung von Infektionserregern auf Lebensmittel. | | | |  | □ nein □ ja 6.2 | |
|  | Fehlerhaftes Verhalten am Ar­beits­platz, mangelnde Ausbildung |  |  | Übertragung von Schmutz, Fremdkörper und Mikroorganismen auf Lebensmittel. | | | |  | □ nein □ ja 6.3 | |
|  |  |  | | | | | |  |  |  | | |
|  |  | **Arbeitsanweisungen (wer macht was/wann/wie) zur Gefahrenminderung und Massnahmen bei Abweichungen** | | | | | |  |  | **Dokumentationen der Tätigkeiten** | | |
|  | 1.1 | Vereinbarungen zur Qualität treffen. Zertifikate und Spezifikationen anfordern. | | | | | |  |  | Vereinbarungen, Zertifikate | | |
|  | 1.2 | Vereinbarungen zu Zeitpunkt, Zutrittsregelung, Lieferscheine treffen. Kontrolle von Lieferscheinen und Zertifikaten. | | | | | |  |  | Vereinbarungen, Lieferantenliste, Lieferscheine, Zertifikate | | |
|  | 1.3 | Anforderung an Gebinde erstellen: Sauberkeit, keine Defekte.  Evtl. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferschein schaffen. | | | | | |  |  | Formular Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel | | |
|  | 1.4 | Vorgabe zu Temperaturen und Abweichungen bestimmen und kontrollieren.  Evtl. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferscheine schaffen. | | | | | |  |  | Formular Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel | | |
|  | 1.5 | Kennzeichnungsvorschriften oder Produktespezifikationen kontrollieren.  Evtl. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferscheine schaffen. | | | | | |  |  | Formular Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel | | |
|  | 1.6 | Vorgabe für Haltbarkeitsfristen erstellen.  Evtl. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferscheine schaffen. | | | | | |  |  | Formular Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel | | |
|  | 2.1 | Temperaturen und Kontrollintervalle für Kühleinrichtungen bestimmen. Lebensmittel vor negativen Einflüssen schützen. Einstechthermometer anschaffen. | | | | | |  |  | Formular Temperaturkontrolle, Formular Lagerkontrolle | | |
|  | 2.2 | "First in first out" Regeln erstellen. Maximale Lagerzeiten bestimmen (z.B. für TK-Produkte). Einfache Tests für Lebensmittel mit abgelaufener Mindesthaltbar­keits­frist bestimmen. | | | | | |  |  | Testresultate, Formular Lagerkontrolle | | |
|  | 2.3 | Trennungen und Kontrollen anordnen für: rein / unrein; gekocht / roh;  Bio / nicht Bio; Lebensmittel / Chemikalien; Betrieb / privat. | | | | | |  |  | Schulungsnachweis, Formular Lagerkontrolle | | |
|  | 2.4 | Kontrollen und Kontrollintervalle bestimmen. Evtl. Vertrag mit Schädlingsbekämp­fungs­firma machen. | | | | | |  |  | Formular Lagerkontrolle, Vertrag, Schädlingsbekämpfungsrapport | | |
|  | 3.1 | Schulung durchführen zum Umgang mit: rohem Fleisch, rohem Fisch,  rohen Eiern, Rohmilch, Rahm, vorproduzierten Lebensmitteln. | | | | | |  |  | Schulungsnachweis | | |
|  | 3.2 | Rezepturen festlegen. | | | | | |  |  | Rezepturen mit Datum und Visum | | |
|  | 3.3 | Auftauprozess (Wasserbad, in Kühleinrichtung) festlegen (Schulung). | | | | | |  |  | Schulungsnachweis | | |
|  | 3.4 | Temperaturen und Erhitzungszeit zu Arbeitsprozessen festlegen. | | | | | |  |  | Prozessdokumente, Formular Frittieren | | |
|  | 3.5 | Rasches Abkühlen festlegen (Wasserbad, Schockkühlung, flache Behältnisse benützen). Schulung durchführen. | | | | | |  |  | Schulungsnachweis | | |
|  | 3.6 | Festlegen der einzelnen Arbeitsschritte zum Umfüll-, Abfüll- sowie Würzprozess (Einsatz von 70% Alkohol, Zeitpunkt der Handschuhbenutzung, Berührungsverbot vorgekochter Lebensmittel mit den Händen). | | | | | |  |  | Prozessdokumente  Schulungsnachweis | | |
|  | 3.7 | Interne Datierung für vorproduzierte Lebensmittel, Warenlos definieren. | | | | | |  |  | Schulungsnachweis | | |
|  | 3.8 | Interne Verbrauchsfristen durch Analysen belegen | | | | | |  |  | Analyseresultate | | |
|  | 3.9 | Vorsichtsmassnahmen planen gegen physikalische und chemische Gefahren­quellen (Glas, Holz, Metall, Gifte, Reinigungsmittel). | | | | | |  |  | Schulungsnachweis | | |
|  | 3.10 | Materialvorgaben aufstellen. Regelmässige Materialkontrolle organisieren. | | | | | |  |  | Formular Prozesskontrolle | | |
|  | 3.11 | Kriterien (Gebinde, Ort, Sauberkeit, Trennung) erstellen für: Lebensmittelresten, Rework, trennbare Abfälle, Kehrichtabfuhr. Schulung durchführen. | | | | | |  |  | Schulungsnachweis, Zertifikat von  Speisenabnehmer | | |
|  | 4.1 | Vorgaben definieren: Temperaturen, Sauberkeit, Schutz vor negativer Beeinflussung, überlagerte Produkte. | | | | | |  |  | Schulungsnachweis, Formular Transportkontrolle | | |
|  | 4.2 | Temperaturen und Dauer festlegen für Kühlung, Tiefkühlung und Heisshaltung (Schulung). | | | | | |  |  | Schulungsnachweis, Formular Temperaturkontrolle | | |
|  | 4.3 | Schriftliche Informationen regeln: Fleisch- und Fischherkunft, Alkoholabgabe-verbot an Jugendliche, Spirituosendeklaration | | | | | |  |  | Schulungsnachweis, Speise-, Getränkekarte | | |
|  | 4.4 | Auskunftspflicht für Offenverkauf regeln: Zutaten, allergene Bestandteile, Herkunft von Früchten und Gemüse. | | | | | |  |  | Schulungsnachweis, Sortimentsordner mit Zutaten | | |
|  | 4.5 | Kennzeichnungsvorschriften für vorverpackte Lebensmittel beachten (Checkliste). | | | | | |  |  | Etiketten | | |
|  | 5.1 | Vorgaben machen wie: Bereich, Zeitpunkt, Regelmässigkeit, Reinigungs- und Desinfektionsmittel. | | | | | |  |  | Formular Reinigungskontrolle | | |
|  | 5.2 | Regelmässige Geräte- und Anlagenwartung veranlassen. | | | | | |  |  | Arbeitsrapporte | | |
|  | 6.1 | Vorgaben machen zu Händehygiene, Arbeitskleidung. | | | | | |  |  | Schulungsnachweis | | |
|  | 6.2 | Schulung organisieren zu Wundpflege, Krankheiten melden. | | | | | |  |  | Schulungsnachweis | | |
|  | 6.3 | Spezifische Verhaltensregeln erstellen (siehe auch unter "Produktion"). Stufen­gerechte Ausbildung (interne / externe Schulung) durchführen. | | | | | |  |  | Schulungsnachweis | | |