



Informationen für Verantwortliche von Kindertagesstätten, Mittagstischen, Tagesschulen und Ganztageschulen betreffend die Dokumentation zur Selbstkontrolle

Grundlagen

Das Lebensmittelgesetz (LMG) verfolgt vier Zwecke (Artikel 1 LMG):

- Die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen
- Den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherstellen
- Die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschungen schützen
- Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen

Jeder Lebensmittelbetrieb und jede Organisation, die Lebensmittel abgibt, muss mit einem eigenen Kontrollsystem («Dokumentation zur Selbstkontrolle») dafür besorgt sein, dass die gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden. In einer dem jeweiligen Betrieb angepassten, zweckmässigen Selbstkontrolle sollen folgenden Grundsätze berücksichtigt werden:

- Sicherstellen, dass alle Lebensmittel, die abgegeben werden, von einwandfreier Qualität sind (Hinweis: Trinkwasser ist auch ein Lebensmittel).
- Das Personal ist im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln instruiert.
- Die Konsumenten werden im Zusammenhang mit Lebensmitteln weder über deren Herkunft noch Zusammensetzung getäuscht.
- Mit einer Dokumentation zur Selbstkontrolle zeigt ein Betrieb, dass die gesetzliche Verantwortung wahrgenommen wird und notwendigen Aufzeichnungen erfolgen.

Vorgehen zur Erstellung und Umsetzung einer Dokumentation zur Selbstkontrolle:

1. Gefahrenanalyse erstellen
2. Arbeitsanweisungen erarbeiten und umsetzen
3. Eigene Kontrollen dokumentieren (siehe Beispiel Kontrolllisten)

Gesetzliche Grundlagen

- Lebensmittelgesetz
http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_0/index.html
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_02/index.html
- Hygieneverordnung
<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143394/index.html>

Die Muster-Dokumentation zur Selbstkontrolle ist nicht abschliessend. Der Lebensmittelbetrieb muss sicherstellen, dass seine spezifischen Betriebsprozesse geregelt und dokumentiert sind.

Betriebsbeschreibung

Name der Kita

Leitung / verantwortliche Person

Stellvertretung Leitung

Küchenverantwortlich

Stellvertretung Küche

Anzahl Verpflegungen / Mahlzeit Erwachsene: Kinder:

Angebote Mahlzeiten Morgenessen Znüni Mittagessen Zvieri Nachtessen

Produktion Küche mit eigener Produktion

Anlieferung durch Caterer:

Besonderheiten

Zertifizierungen

Bewilligungen

Muster-Dokumentation zur Selbstkontrolle

A. Gefahrenanalyse

Bereich	Mögliche Gefahr	Beispiele
1. Wareneingang	<p>Verunreinigung offener oder verpackter Lebensmittel</p> <p>Verderb durch zu hohe Temperaturen</p> <p>Gesundheitsgefährdung durch zu tiefe Temperaturen</p> <p>Verderb oder mangelhafte Qualität durch Überlagerung</p> <p>Herkunft (Rückverfolgbarkeit), Zusammensetzung unbekannt</p>	<p>Verpackungen beschädigt, geruchliche Verunreinigungen, Nässe, Gebinde unsauber, Tiere/Ungeziefer usw.</p> <p>Kühlkette unterbrochen, Lebensmittel angetaut</p> <p>Heisse Speisen werden mit Temperaturen von < 65 °C angeliefert</p> <p>Annahme Lebensmittel mit überschrittener Haltbarkeit</p> <p>Angaben fehlend/falsch (z. B. Herkunft, Zusammensetzung Backwaren)</p>
2. Lagerung	<p>Verderb wegen zu hohen Lager-temperaturen oder Überlagerung</p> <p>Kontamination von Lebensmitteln</p>	<p>Kühlung/Tiefkühlung unzureichend, Haltbarkeitsdaten überschritten</p> <p>Lagerung ungeschützt, Abdeckung/ Verpackung fehlend</p> <p>Mangelhafte Trennung roh/ genussfertig oder Food/ Nonfood, Vorkommen von Ungeziefer</p>
3. Produktion/ Zubereitung	<p>Offene Lebensmittel verunreinigt (Übertragung von Mikroorganismen)</p> <p>Keimvermehrung in Lebensmitteln</p> <p>Umgang mit rohem Geflügel</p> <p>Lebensmittelvergiftungen durch rohe Lebensmittel tierischer Herkunft</p>	<p>Verunreinigungen durch Geruch, Nässe, Rohprodukte, Reinigungsmittel, Abfälle, Tiere, Ungeziefer usw.</p> <p>Lebensmitteln werden falsch aufgetaut</p> <p>Lebensmittel werden falsch abgekühlt</p> <p>Geflügel wird ungenügend erhitzt</p> <p>Küchenhygiene mangelhaft (Einsatz der Schneidebretter)</p> <p>Abgabe von Roheierspeisen, Rohmilch, rohem Fleisch</p>
4. Reinigung/ Wartung	<p>Mangelhafte Reinigung/Dosierung</p> <p>Schlechte Wartung</p>	<p>Verunreinigung der Lebensmittel durch unsaubere Gerätschaften und Apparate mittels Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen</p> <p>Vorzeitige Alterung und Abnützung der Gerätschaften können die Produktionsprozesse beeinträchtigen</p>
5. Abfälle	<p>Kontamination der Lebensmittel durch Abfälle</p>	<p>Abfallstandort falsch, nicht sachgemässe Entsorgung von Resten und Abfällen</p>
6. Personal	<p>Fehlerhaftes Verhalten am Arbeitsplatz, mangelhafte Ausbildung</p> <p>Krankheiten, Verletzungen</p> <p>Mangelnde persönliche Hygiene</p>	<p>Übertragung von Schmutz, Mikroorganismen auf Lebensmittel</p> <p>Infektionserreger werden auf Lebensmittel übertragen</p> <p>Übertragung von Schmutz, Mikroorganismen auf Lebensmittel</p>
7. Deklaration/ Abgabe	<p>Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten</p> <p>Verunreinigung bei Selbstbedienung</p> <p>Täuschung durch fehlende oder falsche Angaben</p>	<p>Fehlende Deklaration von Allergenen, mündliche Auskunftspflicht bezüglich Allergene nicht möglich</p> <p>fehlende Bedienungswerkzeuge, Auslage ungeschützt (kein Spuckschutz)</p> <p>Herkunftsland Fleisch/Fisch falsch, Mehrfachnennungen, mündliche Auskunftspflicht (z. B. Allergene) nicht möglich</p>
8. Transport	<p>Verderb durch zu hohe Temperaturen</p> <p>Zu tiefe Temperaturen</p> <p>Verunreinigung offener Lebensmittel</p>	<p>Kühlkette unterbrochen, Lebensmittel angetaut</p> <p>bei Warmanlieferung < 65° C</p> <p>Transportfahrzeug oder Gebinde nicht sauber</p>
9. Trinkwasser	<p>Mangelhafte Trinkwasserqualität</p>	<p>Falsche oder unsaubere Leitungen, schmutzige Behältnisse</p>

B. Arbeitsanweisungen

1. Wareneingang

- Es gelangen nur **kontrollierte** Produkte in den Lager- und Produktionsbereich
- **Folgende Punkte werden bei der Annahme von Lebensmitteln kontrolliert:**
 - Zustand der Lebensmittel, Verpackung in Ordnung
 - Wareneinkauf bzw. Anlieferungen prüfen (z. B. Temperatur in gekühlten Lebensmitteln maximal 5 °C (Fisch max. 2 °C), Tiefkühlprodukte mindestens -18 °C) und auf Lieferschein, Quittung oder Liste dokumentieren
 - Datierung (die Produkte sind noch in der Verbrauchsfrist)
 - Das Herkunftsland für Fleisch und Fisch ist klar angegeben.
 - Zusammensetzung und Informationen (inkl. Allergene) der offen angelieferten Lebensmittel sind bekannt (mündliche Auskunftspflicht).
 - Die Temperatur der warm angelieferten Speisen muss mindestens 65 °C betragen. Die Überprüfung ist schriftlich beim Wareneingang festzuhalten

2. Lagerung

- Sämtliche Lebensmittel, die einer **Kühlhaltevorschrift** unterliegen, bei max. 5 °C aufbewahren oder nach Vorgabe des Lieferanten (**Kontrollliste Temperaturkontrolle**)
- **Fisch** bei max. 2 °C aufbewahren
- **Tiefkühlprodukte** bei mindestens -18 °C aufbewahren
- Sämtliche Lebensmittel werden **verpackt** in Folie oder Behältern mit Deckel aufbewahrt und sind **datiert**
- **Fachgerechter Umgang mit Muttermilch** (Haltbarkeit gekühlt/ tiefgekühlt, auftauen, erwärmen festlegen)
- **Private** (Personal) und für die Abgabe bestimmte Lebensmittel sind klar definiert und **gekennzeichnet**
- Rohe nicht genussfertige Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln **getrennt aufzubewahren**

3. Produktion/Zubereitung

- **Sämtliche Arbeitsflächen**, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, sind hart, glatt und leicht zu reinigen
- Die Arbeitsflächen werden vor und nach jedem Gebrauch **gereinigt und wenn nötig desinfiziert**
- **Trennung** der Arbeitsbereiche „sauber“ und „schmutzig“ um Kontaminationen zu vermeiden
- Für die **Reinigung von Geschirr** ist eine entsprechende Einrichtung (Doppelspültrog oder Spültrog in Kombination mit einer Abwaschmaschine) vorhanden
- **Handwaschbecken** mit Flüssigseife und Einweghandtüchern sind in allen Bereichen, wo mit offenen Lebensmitteln gearbeitet wird, vorhanden
- **Geflügel genügend erhitzen** und ein **rasches Abkühlen** von vorgekochten Lebensmitteln sicherstellen
- **Korrektes Auftauen** (z. B. über Nacht in Kühlschrank); **Arbeitsanweisung** erstellen
- **Produktion von Brei; Arbeitsanweisung** erstellen (**Abkühlverfahren, Haltbarkeit** definieren)
- Speisen werden **ausschliesslich am Produktionstag** abgegeben. Resten werden entsorgt oder vom Personal nach Hause genommen (**Regelung bezüglich Verantwortlichkeiten**)
Keine rohen Eierspeisen, keine Rohmilch, kein rohes Fleisch abgeben

4. Reinigung, Wartung

- Reinigungs- und Wartungsarbeiten gemäss «Guter Hygienepraxis» sicherstellen

5. Abfälle

- Küchenabfälle, Speisereste und andere **Abfälle werden laufend und sachgerecht entsorgt**, oder kühl und verschlossen zwischengelagert.

6. Personal

- Das Personal wird durch die verantwortliche Person über die persönliche Hygiene, die Selbstkontroll-Dokumentation und den korrekten Umgang mit Lebensmitteln instruiert (**Kontrollliste Personalschulung**)
- **Hände werden regelmässig und gründlich gewaschen**. In jedem Fall vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbesuch, nach Pausen, nach Berühren von rohen oder ungereinigten Lebensmitteln etc.
- Dem Personal stehen **einwandfreie Toiletten** mit Handwaschbecken, Flüssigseife und Einweghandtücher zur Verfügung
- **Meldepflicht** von Krankheiten bei Vorgesetzten, korrekte Wundpflege

7. Abgabe/Deklaration

- **Leicht verderbliche Lebensmittel** (z. B. Schinkensandwichs, Torten) werden nur während einer festgelegten Zeit ungekühlt angeboten. Vorrat wird gekühlt gelagert (max. 5 °C)
- Auf der Speisekarte (Menükarte, Tafel) ist das **Herkunftsland** für Fleisch und Fisch schriftlich zu deklarieren
- **Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten (Merkblatt erstellen):** Informationen bei Eltern einholen und auf Notfallblatt oder ähnlichem festhalten, Deklaration von Allergenen (Menüplan oder *Hinweis, dass Infos eingeholt werden können), Infos auf einzelnen Kindergruppen
* Auf Anfrage kann über die **Zusammensetzung** (auch allergene Zutaten) von Lebensmitteln Auskunft gegeben werden

8. Transport

- Sauber verpackt, vor Verunreinigungen geschützt
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt
- Heiss angelieferte Speisen mind. 65 °C, Wärmebox
- Transportfahrzeug und Behältnisse sauber

9. Trinkwasser

- Trinkwasser ist aus einer kontrollierten Versorgung mit **einwandfreier Wasserqualität** zu beziehen. Vorratsgefässe und Leitungsmaterialien müssen für Trinkwasser geeignet sein
- Falls **kein einwandfreies Trinkwasser** zur Verfügung steht, sind folgende Massnahmen zu treffen: **keine Produktion** von Eis, Glace, Sirup, usw.; **Reinigung** von Lebensmittelgefässen **mit abgekochtem Wasser**; Verwendung von **Einweggeschirr**

C. Kontrolllisten (Mustervorlagen zum Anpassen)

Personalschulung		Datum:
Die Unterzeichnenden bestätigen mit ihrer Unterschrift, dass sie über die Hygieneregeln, Verantwortlichkeiten und die Dokumentation zur Selbstkontrolle instruiert worden sind.		
Vorname/Name	Unterschrift	

Warenannahme					
Verantwortliche Person:					
Qualität der gelieferten Lebensmittel gemäss Arbeitsanweisung Wareneingang kontrollieren					
Temperaturkontrolle der gelieferten Produkte (Fleisch, Fisch, Milchprodukte 5 °C / heiss angelieferte Speisen mind. 65 °C)					
Lieferant	Produkte	Lieferdatum	Temperatur	Bemerkung	Visum

Temperaturkontrollen

Verantwortliche Person:

Tägliche Kontrolle der Temperaturen, Aufzeichnungen mindestens 1 x wöchentlich
Abweichungen von Solltemperaturen sowie getroffene Massnahmen festhalten und verantwortliche
Person informieren

Kühlraum max 5 °C	Kühlschrank 1 max 5 °C	Kühlschrank 2 max 5 °C	Tiefkühler 1 mind. – 18 °C	Massnahmen bei Abweichungen	Datum/Visum

Reinigungsplan

Verantwortliche Person:

Festlegen was, wann und wie gereinigt wird (z.B. täglich, wöchentlich, monatlich).

Was	Frequenz	Wie	Datum	Visum
	nach jedem Gebrauch	heisses Wasser und Allzweckreiniger. Abwaschmaschine, wenn nötig Desinfektion mit 70% Isopropanol		
	nach jedem Gebrauch	Heisses Wasser und Allzweckreiniger, wenn nötig Desinfektion mit 70% Isopropanol		
	täglich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger		
	täglich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger		
	täglich	Mopp mit heissem Wasser und Allzweckreiniger		
	wöchentlich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger		
	wöchentlich	Datenkontrolle Kühlschrank		
	monatlich	Datenkontrolle Lager Trockenwaren		
	monatlich	Ungezieferkontrolle Lager		