

LEITLINIE GUTE VERFAHRENSPRAaxis IM GASTGEWERBE (GVG)

LEBENSMITTELRECHT UND -HYGIENE



IMPRESSUM

Herausgeber

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
3001 Bern

CafetierSuisse
Bleicherweg 54
8002 Zürich

Projektteam

Klemm Urs, Dr. phil II, Lebensmittelchemiker
Bartholdi Johanna, CafetierSuisse
Bessire Ariane, Stirnimann David, hotelleriesuisse
Fahrni Thomas, GastroSuisse
Jakob Daniel, Schweiz. Bäcker-Konditorenmeister-Verband
Kaelin Paul, ecopoint GmbH

Arbeitsgruppe

Bannwart Fredy, Restaurant Vogtei, Herrliberg
Dal Ponte Lisa, Hotel Widder, Zürich
Gabriele Jolanda, Antica Osteria del Porto, Lugano
Gabriele Paolo, Antica Osteria del Porto, Lugano
Giger Markus, CafetierSuisse, Zürich
Grinschgl Patrick, Restaurant Nix in der Laterne, Luzern
Güttinger Vreni, hotelleriesuisse, Bern
Hadorn Francis, Frutigen
Hofmann Werner, Hotel Stella, Interlaken
Holzmann Alexander, Tertianum AG, Horgen
Huber Daniela, Hotel Hof Weissbad, Weissbad
Jost Nicole, Faro-Reinigungen AG, Bern
Jungo Hans, Restaurant SchwarzseeStärn, Schwarzsee
Kremmel Urs, Hotel-Restaurant Zollhaus, Gams
Looser Paul, Valora AG, MuttENZ
Tschaggelar Michael, ISS Facility Service AG, Bern
Weber Peter, Landgasthof Kreuz, Kappel
Zimmerli André, Restaurant l'Escale, Basel

Leitung/Koordination

Fahrni Thomas, GastroSuisse

Übersetzungen

Sein GmbH, Seidenhofpark, Amthofstrasse 21, 8630 Rüti

Gestaltung

MediaparX AG, Bellevue im Park, Morillonstrasse 87, 3007 Bern

Lektorat

Martina Läubli

1. Auflage 2013

© GastroSuisse, hotelleriesuisse, CafetierSuisse

VORWORT

GastroSuisse, hotelleriesuisse und CafetierSuisse haben die vorliegende Leitlinie für gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe gemeinsam erarbeitet und vom Bundesamt für Gesundheit am 23. November 2012 genehmigen lassen.

Bei der Erarbeitung haben wir uns zum Ziel gesetzt, eine Leitlinie zu erstellen, die

- attraktiv ist. Sie soll die wesentlichen Punkte aus Gesetzen und Verordnungen zusammenfassen, übersichtlich aufgebaut sein und den Bedürfnissen verschiedener Betriebstypen Rechnung tragen. Damit soll sie eine Hilfe dazu sein, einen Betrieb rechtskonform zu führen und die Rechtssicherheit im Hygienebereich zu steigern.
- einen Beitrag zur Wettbewerbsfähigkeit und Image-Bildung leistet. Die Leitlinie zeigt die Spielregeln für einzelne Betriebe und die ganze Branche und trägt damit zu einer positiven Wahrnehmung bei.
- nachhaltig ist. Sie bezieht ökonomische, ökologische und soziale Aspekte mit ein, lässt sich leicht aktualisieren und ist auf eine langfristige Anwendung ausgelegt.
- anwenderfreundlich und verständlich formuliert ist. Der Zugriff auf die relevanten Informationen soll einfach sein. Alle sind aufgerufen, im Sinne einer lernfähigen Organisation konstruktiv zur Weiterentwicklung beizutragen.
- für die Betriebe rentabel ist. Die gemeinsame Fortschreibung erspart es dem Einzelnen, sich laufend über die Revision von Vorschriften auf dem Laufenden zu halten.

Aus unserer Sicht haben wir diese Ziele erreicht. Diese Leitlinie ist deshalb für alle Betriebe eine unverzichtbare Hilfe bei der Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften und bei der Sicherstellung einer guten betrieblichen Verfahrenspraxis.

Unser besonderer Dank geht an alle Beteiligten aus den Reihen unserer Mitglieder, die sich so engagiert und kompetent eingebracht haben.

Klaus Künzli

Präsident

GastroSuisse

Guglielmo L. Brentel

Präsident

hotelleriesuisse

Johanna Bartholdi

Präsidentin

CafetierSuisse

INHALT

0	EINFÜHRUNG	7
0.1	Gute Verfahrenspraxis im Lebensmittelrecht	8
0.2	Ziel und Zweck der GVG-Leitlinie	8
0.3	In der Leitlinie berücksichtigte Rechtsgrundlagen	9
0.4	Die 5 Schritte zur guten Verfahrenspraxis	9
0.5	Mit der Leitlinie arbeiten	10
0.6	Hilfsmittel für die Umsetzung	11
1	BETRIEB ORGANISIEREN, VERANTWORTLICHKEITEN FESTLEGEN, AUSBILDUNG SICHERSTELLEN	13
1.1	Übersicht über den Betrieb erstellen	14
1.1.1	Betriebsbeschreibung	14
1.1.2	Grösseneinteilung der Betriebe bezüglich Selbstkontrolle	14
1.1.3	Meldepflicht	14
1.1.4	Bewilligungen	14
1.2	Organisation, Verantwortung der Leitungsfunktionen	15
1.2.1	Umfang der Organisationsregelung	15
1.2.2	Verantwortliche Person, Aufgaben, Qualifikation	15
1.3	Allgemeine und spezifische Ausbildungsanforderungen für Mitarbeitende	16
1.3.1	Qualifikation für alle Mitarbeitenden	16
1.3.2	Allgemeine Ausbildungsanforderungen	16
1.3.3	Spezifische Ausbildungsanforderungen Annahme und Lagerung von Lebensmitteln	16
1.3.4	Spezifische Ausbildungsanforderungen Produktion	16
1.3.5	Spezifische Ausbildungsanforderungen Service und Transport	16
1.3.6	Qualifikation der Mitarbeitenden im Wellness-Bereich	16
1.3.7	Qualifikation externer Spezialisten und Mitarbeitenden mit Fachbewilligung für Schädlingsbekämpfung	16
2	RECHTSVORGABEN ÜBERBLICKEN UND BEACHTEN	17
2.1	Personenhygiene, Gesundheit, Zutrittsregelungen	18
2.1.1	Personenhygiene	18
2.1.2	Gesundheit	18
2.1.3	Zutrittsregelung für betriebsfremde Personen und Tiere	18
2.2	Infrastruktur	19
2.2.1	Bauliche Anforderungen	19
2.2.2	Wasserversorgung	19
2.2.3	Bedarfsgegenstände Einrichtungen und Geräte	19
2.2.4	Messgeräte und Prüfmittel	20
2.2.5	Reinigung, Desinfektion	20
2.2.6	Schädlinge	21
2.2.7	Warenannahme	21
2.2.8	Lagerräume	21
2.2.9	Produktion, Küche, Office, Satelliten	21
2.2.10	Verkaufspunkte, Abgabestellen	21
2.2.11	Catering, Festwirtschaft	21
2.2.12	Entsorgungsstationen	22
2.2.13	Transportfahrzeuge, Gebinde	22
2.2.14	Ausschankanlagen	22
2.2.15	Mitarbeiterräume und Umkleidemöglichkeiten	22
2.2.16	Toiletten	23
2.2.17	Gästezimmer, Etage	23
2.2.18	Wellness-, Spa-Bereich	23
2.3	Produktionshygiene	24
2.3.1	Allgemeine Bestimmungen	24
2.3.2	Anlieferung, Deklarationspflicht Lieferant, Rückverfolgbarkeit	24
2.3.3	Lagerung	24
2.3.4	Produktion, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln	25
2.3.5	Umgang mit besonderen Lebensmitteln und Risiken	26
2.3.6	Transporte intern	26
2.3.7	Transporte extern	26
2.3.8	Verkauf, Service	27

2.3.9	Überproduktion, Resteverwertung, Entsorgung	27
2.3.10	Vorgehen nach Feststellung einer Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel	27
2.4	Täuschungsschutz, Kennzeichnung	28
2.4.1	Täuschungsschutz	28
2.4.2	Kennzeichnung	28
	Angaben bei offenen und vorverpackten Lebensmitteln	28
	Speise- und Getränkekarten, bzw. gut sichtbare Anschläge	28
2.4.3	Bestimmungen bezüglich Alkoholabgabe an Jugendliche	29
3	GEFAHREN ERKENNEN, KONTROLLIEREN UND BEHERRSCHEN (HACCP)	31
3.1	Begriff und Methode HACCP	32
3.2	Anwendung des HACCP-Konzepts	32
3.2.1	Gefahren der Bereiche und Prozessschritte erkennen	32
3.2.2	Kontroll- und Lenkungspunkte bestimmen	33
3.2.3	Überwachung festlegen	33
3.2.4	Korrekturmassnahmen vorsehen	33
3.2.5	Systemkontrolle sicherstellen	33
3.3	HACCP Gefahrenliste	34
3.3.1	Gefahren durch mangelnde Übersicht über den Betrieb	34
3.3.2	Gefahren durch unklare Organisation, mangelnde Ausbildung und Qualifikation	34
3.3.3	Gefahren durch mangelnde Personenhigiene, fehlende oder Missachtung der Zutrittsregelung	34
3.3.4	Gefahren durch mangelhafte Infrastruktur	35
3.3.5	Warenannahme und Lagerung	36
3.3.6	Gefahren in der Produktion	36
3.3.7	Produktion, besondere Lebensmittel und Risiken	40
3.3.8	Transport	41
3.3.9	Verkauf, Service	41
3.3.10	Entsorgung, Resteverwertung	42
3.3.11	Vorgehen nach Feststellung einer Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel	42
3.3.12	Täuschungsschutz, Kennzeichnung	42
4	SICHERHEIT DURCH SELBSTKONTROLLE GEWINNEN	43
4.1	Grösseneinteilung der Betriebe bezüglich Selbstkontrolle	44
4.2	Umsetzung der Selbstkontrolle nach Grösseneinteilung der Betriebe	46
4.2.1	Betrieb Kategorie A (gross)	46
4.2.2	Betrieb Kategorie B (mittel)	49
4.2.3	Betrieb Kategorie C (klein)	51
4.2.4	Betrieb Kategorie D (sehr klein)	53
4.3	Überprüfung des HACCP-Konzepts im Rahmen der Selbstkontrolle	55
4.3.1	Zweck der Überprüfung	55
4.3.2	Allgemeine Überprüfung	55
4.3.3	Mikrobiologische Analysen	55
4.3.4	Überprüfung Betrieb Kategorie A (gross)	56
4.3.5	Überprüfung Betrieb Kategorie B (mittel)	56
4.3.6	Überprüfung Betrieb Kategorie C (klein)	56
4.3.7	Überprüfung Betrieb Kategorie D (sehr klein)	56
5	KOMPETENT MIT DEM VOLLZUG ZUSAMMENARBEITEN	57
5.1	Aufgaben und Rechte der Kontrollorgane	58
5.2	Ergebnisse, Massnahmen, Strafen	59
5.3	Aufgaben und Rechte des Betriebsinhabers	59
5.4	Stellenwert und Weiterentwicklung der GVG-Leitlinie	59
6	ANHANG	61
6.1	Rechtsgrundlagen	62
6.2	Maximaltemperaturen für Lebensmittel	63
6.3	Empfohlene Maximallagerzeiten für die Kühllhaltung	64
6.4	Empfohlene Maximallagerzeiten für die Tiefkühlhaltung	64
6.5	Lebensmittelrechtliche Kennzeichnungsvorschriften	65

0 EINFÜHRUNG



0.1 Gute Verfahrenspraxis im Lebensmittelrecht

«Gute Hygienepraxis», «Gute Herstellungspraxis», «Gute Verfahrenspraxis» werden seit jeher im Gastgewerbe angestrebt. Aber was bedeuten sie eigentlich genau? Die Minimalanforderungen sind in 3 Gesetzen, über 30 Verordnungen, in HACCP-Leitlinien und weiteren Publikationen verankert und werden durch ISO- und andere Normen ergänzt. Den Überblick über die wichtigsten Vorgaben zu behalten und diese umzusetzen wird zusätzlich erschwert, weil alle diese Bestimmungen laufend an die aktuellen Erfordernisse angepasst werden. Art. 52 der Verordnung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LGV) bietet die Möglichkeit, eine Leitlinie für die «Gute Verfahrenspraxis» zu erstellen und vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) genehmigen zu lassen. Diese soll für die Umsetzung folgender rechtlicher Vorgaben geeignet sein:

- Wahrnehmung der Aufgaben durch die verantwortliche Person, namentlich bezüglich des Gesundheits- und Täuschungsschutzes sowie des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln
- Anwendung der Verfahren basierend auf den Prinzipien des HACCP-Konzepts
- Sicherstellung des Täuschungsschutzes und damit der Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel
- Sicherstellung des Gesundheitsschutzes, eingeschlossen den Rückruf, falls gesundheitsgefährdende Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände abgegeben worden sind
- Durchführung und Dokumentation der Selbstkontrolle

Im Weiteren wird vorgegeben, dass die einschlägigen Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius berücksichtigt werden müssen und der Inhalt der Leitlinien mit den betroffenen Kreisen abgesprochen sein muss.

0.2 Ziel und Zweck der GVG-Leitlinie

Wichtigste Voraussetzung für eine gute Verfahrenspraxis ist eine klare Regelung der Organisation und Festlegung der Verantwortungen sowie die nötige Ausbildung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, um diese wahrzunehmen. Im Weiteren müssen die gesetzlichen Grundlagen bekannt und präsent sein, damit sie eingehalten werden können. Das HACCP-Konzept sieht vor, dass dabei die wichtigsten Gefahren identifiziert, überwacht und das damit verbundene Risiko auf ein vertretbares Mass reduziert wird. Schliesslich gilt es, sich im Rahmen der Selbstkontrolle über die Wirksamkeit der Massnahmen zu versichern und mit den Vollzugsbehörden konstruktiv zusammenzuarbeiten. Mit der GVG-Leitlinie sollen folgende Ziele erreicht werden:

- die wichtigsten Punkte der Betriebsorganisation und die Verantwortlichkeiten der Leitungsfunktionen sind definiert;
- Allgemeine und spezifische Ausbildungsanforderungen für die verantwortliche Person und die Mitarbeitenden sind festgelegt;
- eine Übersicht zeigt die rechtlichen Vorgaben, welche einzuhalten sind
- über die wichtigsten Kontroll- und Lenkungspunkte, deren Überwachung und die zu treffenden Massnahmen besteht eine Übersicht
- die Durchführung und Dokumentation der Selbstkontrolle ist in Abhängigkeit der Betriebsgrösse und deren administrativen Möglichkeiten umschrieben
- eine Übersicht zeigt die wichtigsten Punkte für die Zusammenarbeit mit den Kontrollbehörden auf.

Mit der Genehmigung der Leitlinie durch das Bundesamt für Gesundheit (BAG) erhält diese einen verbindlichen Charakter für Betriebe und den Vollzug. Damit dieser auch in Zukunft gilt, wird die GVG entsprechend der Fortschreibung des Rechts aktualisiert. Mit der Genehmigung soll künftig die Rechtssicherheit erhöht, mit der einheitlichen Fortschreibung der Aufwand für die Verfolgung der Entwicklung der Gesetzesvorgaben reduziert werden.

0.3 In der GVG-Leitlinie berücksichtigte Rechtsgrundlagen

Art. 23 des Lebensmittelgesetzes (LMG) hält fest, dass, wer Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen muss, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen und gemäss der guten Herstellungspraxis untersucht werden. Somit berücksichtigt die vorliegende Leitlinie das LMG und dessen Ausführungsverordnungen, insbesondere die LG, die Hygieneverordnung (HyV), die Lebensmittelkennzeichnungs- sowie die Vollzugsverordnung (LKV). Einzelne Bestimmungen des Landwirtschaftsgesetzes (LwG) wie beispielsweise die spezifischen Deklarationsbestimmungen sowie Vorschriften des Bundesgesetzes für das Messwesen (MessG) bezüglich Preis- und Mengenangaben haben ebenfalls Eingang in die Leitlinie gefunden. Für die fachlichen Voraussetzungen im Wellnessbereich sowie bei der Schädlingsbekämpfung sind die einschlägigen Bestimmungen des Chemikalienrechts, namentlich die Ausführungsverordnungen der Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung eingeflossen. Bezüglich Management und Organisation beschränkt sich die Leitlinie auf die lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Bei Bedarf können diese durch die Definitionen der ISO-Norm 22'000:2005, Lebensmittelsicherheit, ergänzt werden. Voraussetzung für einen gesetzeskonformen Betrieb ist dies indessen nicht. Der Geltungsbereich des Lebensmittelrechts erstreckt sich noch nicht bzw. nur bedingt auf die Anforderungen an das Badewasser sowie an Einrichtungen und Hotelzimmer, in denen keine Mahlzeiten angeboten werden. Die in der Leitlinie aufgeführten Bestimmungen orientieren sich deshalb an kantonalen Bestimmungen, Branchenregelungen und weiteren Normen. Sie geben den von den beteiligten Verbänden definierten Standard wieder und sind nicht Gegenstand der Genehmigung durch das BAG. Eine Übersicht über die Rechtsgrundlagen bietet Anhang 6.1.

0.4 Die 5 Schritte zur guten Verfahrenspraxis

Die gute Verfahrenspraxis kann unter Einbezug bereits vorhandener Grundlagen in folgenden Schritten eingeführt werden:

1. Schritt: Betrieb organisieren, Verantwortlichkeiten festlegen, Ausbildung sicherstellen

Ein Betriebsbeschrieb bietet einen Überblick über das Unternehmen, dessen Einstufung bezüglich des Umfangs der Selbstkontrolle sowie Bewilligungs- und Meldepflicht. Die Organisationsstruktur richtet sich ebenfalls nach der Betriebsgrösse, wobei die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten in einem Organigramm und in Stellenbeschreibungen oder anderen Vereinbarungen geregelt werden. Für die Gesamtverantwortung des Betriebs wird eine verantwortliche Person bezeichnet. Ausbildung und Qualifikation des Personals richten sich nach den mit dem Einsatz verbundenen Risiken. Minimalwissen für sämtliches Personal sind die 5 Hauptpunkte der Lebensmittelhygiene.

2. Schritt: Rechtsvorgaben überblicken und beachten

Die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben setzt voraus, dass man sie kennt. Es gilt also, eine Übersicht über die für das Angebot des betreffenden Betriebes zutreffenden Bestimmungen zu schaffen. Demgegenüber können Vorschriften für spezielle Bereiche wie beispielsweise Catering, Wellness etc. ausgeklammert werden, wenn diese Leistungen nicht angeboten werden.

3. Schritt: Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP)

Gefahren und damit verbundene Verstösse gegen das Lebensmittelrecht müssen im Betrieb erkannt sein. Durch geeignete Massnahmen sind die damit verbundenen Risiken auf ein akzeptables Mass zu reduzieren. Aufgrund der Bewertung der Risiken ist festzulegen, mit welchen Kontrollmassnahmen diese beherrscht werden können. Bei sehr grossen Gefahren und Risiken für die Gesundheit sind kritische Kontrollpunkte (CCP) mit regelmässigen Kontrollen sowie deren Dokumentation vorzusehen. Bei mittleren und kleinen Gefahren und Risiken sind die Lenkungspunkte (LP) und die einzuhaltenden Bedingungen zu definieren. Deren Überwachung erfolgt stichprobenweise und aufgrund der fachlichen Erfahrungen der Verantwortlichen.

Für den Fall, dass die festgelegten Werte nicht eingehalten werden können, sind Massnahmen zu treffen bzw. vorzubereiten. Diese können beispielsweise die Anpassung der Lagerdauer, der Rezeptur, Entsorgung verdorbener Lebensmittel, Behördeninformation, Rückrufaktionen etc. umfassen.

4. Schritt: Sicherheit gewinnen durch Selbstkontrolle

Jeder Betrieb ist verpflichtet, selbst für die Einhaltung sämtlicher für den Betrieb relevanten lebensmittelrechtlicher Vorgaben sowie die wirksame Umsetzung des HACCP-Konzepts zu sorgen und dies durch Selbstkontrolle zu gewährleisten. Umfang und Dokumentation der Selbstkontrolle richten sich nach der Grösse des Betriebes (Frequenz, Zahl der regelmässig anwesenden Mitarbeitenden). Die Gesamtverantwortung für die Einsetzung des HACCP-Konzepts und das Funktionieren der Selbstkontrolle obliegt der verantwortlichen Person, welche Teilverantwortungen an Mitarbeitende delegieren kann. Die Wahrnehmung der Verantwortung erfordert eine regelmässige umfassende Systemkontrolle und Umsetzung der dabei gewonnenen Erkenntnisse.

5. Schritt: Kompetent mit dem Vollzug zusammenarbeiten

Die Lebensmittelkontrolle überprüft in erster Linie die Selbstkontrolle und damit verbunden die Einhaltung des übrigen Lebensmittelrechts im Betrieb. Grundlage dazu ist das Lebensmittelrecht im Allgemeinen und diese Leitlinie im Besonderen. Kenntnisse über Rechte und Pflichten bei der Lebensmittelkontrolle sowie eine konsequent umgesetzte gute Verfahrenspraxis bilden eine solide Basis für eine kompetente Zusammenarbeit mit dem Vollzug.

0.5 Mit der Leitlinie arbeiten

Einführung der Leitlinie

Bei der Einführung der Leitlinie kann in der Reihenfolge der Kapitel vorgegangen werden.

Kapitel 1 fasst die wichtigsten Punkte im Hinblick auf Beschrieb, Einstufung des Betriebes bezüglich Aufwands für die Selbstkontrolle sowie Meldepflicht und Bewilligungswesen zusammen.

Zentral für alle weiteren Schritte ist die Bezeichnung der verantwortlichen Person, deren Pflichtenheft und Qualifikation. Ebenfalls von wesentlicher Bedeutung ist die Qualifikation der Mitarbeitenden, welche die Erfüllung allgemeiner und spezifischer Ausbildungsanforderungen voraussetzt. Die allgemeinen Anforderungen bestehen

zur Hauptsache aus den 5 Hauptpunkten der Lebensmittelhygiene, welche sich an den 5 Schlüsseln zur Lebensmittelsicherheit der WHO orientieren. Diese stehen im Internet unter der Adresse <http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/5keys/en/> in 68 Sprachen zur Verfügung.

Darüber hinaus müssen die Verantwortlichen den Umgang mit den spezifischen Gefahren kennen, die mit ihrer Tätigkeit verbunden sind. Entsprechende Hinweise finden sich unter Ziffer 3.3, HACCP-Gefahrenliste.

Kapitel 2 bietet eine Übersicht über die rechtlichen Vorgaben. Die Einteilung richtet sich unabhängig von den jeweiligen Rechtsgrundlagen nach der Struktur

- Personal (Personalhygiene, Zutrittsberechtigung etc.)
- Infrastruktur (Bauten, Einrichtungen, Fahrzeuge)
- Produktion (prozessorientiert von der Anlieferung über Lagerung und Produktion bis zu Abgabe und Entsorgung bzw. Resteverwertung)
- Täuschungsschutz und Kennzeichnung

Diese Gliederung erleichtert es, die Einhaltung der Vorgaben nach den jeweiligen Sachthemen, oder Zuständigkeitsbereichen zu überprüfen und zu gewährleisten.

Kapitel 3 listet die wichtigsten Gefahren als Grundlage für ein dem jeweiligen Betrieb anzupassendes HACCP-Konzept auf. Die Beschreibung erfolgt entlang der wichtigsten Prozessschritte. Die Gefahrenliste ist ihrerseits in einzelne Arbeitsschritte gegliedert, so dass sich diese einfach für die Bearbeitung beliebiger anderer Arbeitsabläufe verwenden lassen. Aufwand und Häufigkeit der Kontrollen sowie die vorgesehenen Massnahmen müssen sich nach der Höhe der Risiken richten.

Bei den einzelnen Arbeitsschritten finden sich auch die detaillierten Angaben bezüglich Lagerdauer und -Temperatur. Diese Angaben basieren auf der Grundlage der einschlägigen Hygienevorschriften sowie auf Empfehlungen anerkannter Fachgremien wie beispielsweise der EFSA.¹ In Ergänzung zu den direkten Hygienegefahren umfasst das Kapitel solche aus weiteren Bereichen wie Täuschungsschutz, Organisation etc. Diese betreffen zwar nicht die Hygiene im engeren Sinn, sind aber ebenfalls von Bedeutung für die Einhaltung der Bestimmungen des Lebensmittelrechts bezüglich Gesundheits- und Täuschungsschutz.

Kapitel 4 listet abhängig von der Grösse der Betriebe auf, wie die Selbstkontrolle umgesetzt werden soll. Der Umfang richtet sich allein nach deren administrativen

Möglichkeiten und Organisationsform, da die risikobasierte Massnahmenplanung bereits in Kapitel 3 festgelegt wird.

Kapitel 5 zeigt den Umfang der amtlichen Kontrollen sowie die Rechte und Pflichten der Beteiligten auf. Damit soll eine Basis für einen konstruktiven Dialog geschaffen werden.

Regelmässige Überprüfung der Teilbereiche

Für die Fortschreibung der GVG empfiehlt es sich, eine Folgeplanung zu erstellen mit entsprechenden Überprüfungen (z.B. jährliche Kontrolle des baulichen Zustandes). Dabei können die entsprechenden Themenbereiche gezielt beigezogen werden.

0.6 Hilfsmittel für die Umsetzung

Die vorliegende Leitlinie bietet einen Überblick über Gefahren, Kontroll- und weitere Massnahmen, Dokumentationspflicht je nach Betriebsgrösse und rechtliche Vorgaben. Checklisten, Kontrolltabellen und Detailanleitungen sind nicht Gegenstand der Leitlinie, sondern werden von den beteiligten Verbänden GastroSuisse, hotelleriesuisse und CafetierSuisse individuell für die Verbandsmitglieder den spezifischen Bedürfnissen entsprechend bereit gestellt und laufend ausgebaut. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Verband.

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

CafetierSuisse
Bleicherweg 54
8002 Zürich
www.cafetier.ch

¹Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit

1 BETRIEB ORGANISIEREN, VERANTWORTLICHKEITEN FESTLEGEN, AUSBILDUNG SICHERSTELLEN



Ziel:

- Über den Betrieb, dessen Angebot, Organisation, Zuständigkeiten und Grösse gibt eine Beschreibung Auskunft;
- die verantwortliche Person ist bezeichnet, deren Aufgabenbereich und Qualifikation festgelegt;
- Grundausbildung und stufengerechte Ausbildung der Mitarbeitenden sind sichergestellt.

1.1 Übersicht über den Betrieb erstellen

1.1.1 Betriebsbeschrieb

Um einen Überblick über den Betrieb zu gewährleisten, ist ein Betriebsbeschrieb erforderlich. Dieser gibt über folgende Punkte Auskunft:

- Name und Adresse des Betriebes
- Telefon, Fax, E-Mail
- Eigentümer, Pächter/Mieter, verantwortliche Person, Stellvertretung (Art. 3 LGV)

- Art und Grösse des Betriebs, Betriebsumfang (inkl. Aussenstellen)
- Angebot, Besonderheiten (z.B. Party-Service, besondere Produktionstechnologien, eigene Produkte, Abgabe vorverpackter Lebensmittel, Betreuung von Festwirtschaften etc.)
- Anzahl Mitarbeitende, Kader, Lernende (Voll- und Teilzeit)

1.1.2 Grösseneinteilung der Betriebe bezüglich Selbstkontrolle

Kategorie	Frequenz/Tag	Mitarbeitende	Beispiele
A gross	> 1000 Mahlzeiten	> 50	Grosser Hotel-, oder Restaurationsbetrieb, Kantonale Spitäler, Reha- und Kurkliniken
B mittel	250 – 1000 Mahlzeiten	16 – 50	Mittlerer Hotel- oder Restaurationsbetrieb, Altersheime, Schulmensen, Banketteinrichtungen
C klein	50 – 250 Mahlzeiten	6 – 15	Kleiner Gasthof oder Restaurationsbetrieb
D sehr klein	< 50 Mahlzeiten, bzw. einfaches Angebot	< 5	Bar, Café/Tearoom, Bessenbeiz, Buvette, Imbissstand, Takeaway

Entsprechen Frequenz pro Tag und Anzahl Mitarbeitende nicht der gleichen Kategorie, wird der Betrieb in der entsprechenden höheren Kategorie eingeteilt. Diese Einteilung bestimmt Organisation und Umfang der Dokumentation der Selbstkontrolle unter Ziff. 4.2.1 bis 4.2.4.

1.1.3 Meldepflicht

Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt, ein- oder ausführt, hat seine Tätigkeit sowie wesentliche Änderungen des Betriebs den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (Kantonschemiker, Lebensmittelinspektorat) zu melden.

Im Weiteren ist die Meldepflicht von Erkrankungen (Ziff. 2.1.2) und bei Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel (Ziff. 2.3.10) zu beachten.

1.1.4 Bewilligungen

Je nach örtlichen Vorschriften sind Bewilligungen für den Betrieb erforderlich (Gelegenheitswirtschaften, Boulevard-Café, Wasserbezug aus eigener Fassung etc.). Zuständig in den Kantonen ist in der Regel die ortsansässige Behörde.

1.2 Organisation, Verantwortung der Leitungsfunktionen

1.2.1 Umfang der Organisationsregelung

Sofern die Betriebsverantwortung über mehrere Stellen verteilt ist (z.B. Einkauf, Küche, Service, Betrieb Aussenstelle, Wellness, Hauswirtschaft) wird ein Organigramm und Regelung der Verantwortlichkeiten erwartet. In jedem Fall ist aufzuführen, wer als verantwortliche Person gemäss Art. 3 LGV die oberste Verantwortung für die Produktsicherheit trägt. Im Weiteren ist aufzuzeigen, wie die damit verbundenen, namentlich in der HyV aufgeführten Aufgaben (inkl. Selbstkontrolle) wahrgenommen werden.

1.2.2 Verantwortliche Person, Aufgaben, Qualifikation

Für jeden Lebensmittelbetrieb ist eine Person zu bezeichnen und in der Betriebsbeschreibung aufzuführen, welche die Verantwortung für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben im Betrieb trägt. Die verantwortliche Person hat folgende Aufgaben zu erfüllen:

Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften, dokumentierte Selbstkontrolle

- Umsetzung der in dieser Leitlinie festgelegten Vorgaben in der Betriebsführung
- Sicherstellung einer wirksamen dokumentierten Selbstkontrolle
- Überprüfung der Produktequalität durch Dokumentation und je nach Betriebsart Probenahmen und -Analysen
- Beschaffung und Erneuerung der für den Betrieb nötigen Bewilligungen

Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

- Einhaltung der Hygienevorgaben und Sorgfaltspflicht bei Produktion und Abgabe der Lebensmittel nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts
- Unterhalt und Reinigung von Räumlichkeiten, Transporteinrichtungen und Geräten für die Lebensmittelproduktion
- Durchsetzung und Kontrolle der Personenhygiene

Rückverfolgbarkeit, Täuschungsschutz und Deklaration

- Dokumentation der Herkunft und Weitergabe von Lebensmitteln
- Vermeidung der Täuschung von Konsumentinnen und Konsumenten durch mündliche und schriftliche Deklaration
- Hinweise auf besondere Lebensmitteleigenschaften wie z.B. allergene Inhaltsstoffe

Organisation

- Festlegung der Verantwortlichkeiten der Mitarbeitenden, darauf abgestimmte Schulung
- Zusammenarbeit mit den Behörden, namentlich auch Unterstützung bei der Inspektion
- Einhaltung der Meldepflicht an die Behörden bei der Feststellung, dass
 - bei mehreren Personen im Betrieb übertragbare Krankheiten aufgetreten sind (siehe Ziff. 2.1.2)
 - gesundheitsgefährdende Lebensmittel an eine unbekannte Zahl von Konsumenten abgegeben worden sind (siehe Ziff. 2.3.10)
- Regelung der Zutrittsberechtigung in Betriebsräume und der Haltung und Mitführung von Tieren

Qualifikation der verantwortlichen Person

Die verantwortliche Person hat ihre Kenntnisse in Lebensmittelrecht und Hygiene in Form einer einschlägigen Prüfung oder von zwei Jahren erfolgreicher Betriebsführung zu belegen. Der Umfang der Kenntnisse muss Gewähr für die Erfüllung der unter Ziff. 1.2.2 aufgeführten Aufgaben bieten. Verschiedene Kantone kennen weitergehende Ausbildungs- und Prüfungsbestimmungen, die es zu beachten gilt.

1.3 Allgemeine und spezifische Ausbildungsanforderungen für Mitarbeitende

1.3.1 Qualifikation für alle Mitarbeitenden

Mitarbeitende verfügen über eine stufen- und arbeitsplatzgerechte Qualifikation. Die Kenntnisse richten sich nach den nachfolgend aufgeführten Anforderungen. Schulungsmassnahmen sind zu dokumentieren.

1.3.2 Allgemeine Ausbildungsanforderungen

Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss die allgemeinen Risiken kennen und über hygienische Grundkenntnisse verfügen.

Diese umfassen folgende Punkte:

- Die 5 Hauptpunkte der Lebensmittelhygiene (Grundsätze)
 - Sorge für Sauberkeit
 - Trennung von rohen und zubereiteten Lebensmitteln wie auch Abfällen
 - Genügende Erhitzung und schnelle Abkühlung von Lebensmitteln
 - Lagerung im sicheren Temperaturbereich
 - Verwendung von sauberem Trinkwasser und einwandfreien Rohstoffen und Lebensmitteln
- Personenhigiene, Zutrittsregelung, Meldepflicht bei Krankheiten (siehe Ziff. 2.1)
- Durchführung und Dokumentation der Selbstkontrolle, sofern dafür verantwortlich

1.3.3 Spezifische Ausbildungsanforderungen Annahme und Lagerung von Lebensmitteln

- Wichtigste Risikofaktoren und deren Beherrschung bei der Anlieferung
- Einhaltung der Kühlkette und Lagertemperaturen
- Vorgehen bei der Annahmekontrolle (gemäss Weisungen)
- Anforderungen an die Transportmittel
- Handhabung der Gebinde
- Lagerbewirtschaftung

1.3.4 Spezifische Ausbildungsanforderungen Produktion

- Wichtigste Risikofaktoren und deren Beherrschung bei der Produktion
- Warenflusstrennung bei der Produktion (inkl. Verhinderung der Verschleppung von Mikroorganismen über Gerätschaften)
- Einzuhalten Temperaturbereiche, namentlich auch bei Produkten mit besonderen Anforderungen

- Lenkungs- und Kontrollpunkte bzw. Vorgaben durch Rezepturen
- Unterhalt und Reinigung der Räume, Einrichtungen und Gerätschaften
- Abfallbehandlung und Abfallentsorgung

1.3.5 Spezifische Ausbildungsanforderungen Service und Transport

- Wichtigste Risikofaktoren und deren Beherrschung bei Transport und Service
- Hygieneschutzmassnahmen im Servicebereich, namentlich bei Selbstbedienung
- Kontrollpunkte bzw. Vorgaben durch Arbeitsanweisungen
- Einzuhalten Temperaturbereiche, Zeitlimiten zwischen Zubereitung, Abgabe und Konsum
- Mündliche Auskunftspflicht bezüglich Zusammensetzung der Speisen und allergener Zutaten

1.3.6 Qualifikation der Mitarbeitenden im Wellness-Bereich

Die Anforderungen richten sich nach der Verordnung des EDI über die Fachbewilligung für die Desinfektion des Badewassers in Gemeinschaftsbädern (VFB-DB).

Insbesondere sind folgende Kenntnisse erforderlich:

- Grundlagen der Toxikologie und Ökologie
- Gesetzgebung über Umwelt-, Gesundheits- und Arbeitnehmerschutz
- Massnahmen zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit
- Sachgerechte Verwendung und Entsorgung der Desinfektionsmittel
- Gerätehandhabung²

1.3.7 Qualifikation externer Spezialisten und Mitarbeitender mit Fachbewilligung für Schädlingsbekämpfung

Die Anforderungen richten sich nach der Verordnung des EDI über die Fachbewilligung für die allgemeine Schädlingsbekämpfung (VB-S), 814.812.32.

Insbesondere sind folgende Kenntnisse erforderlich:

- Grundlagen der Toxikologie und Ökologie
- Gesetzgebung über Umwelt-, Gesundheits- und Arbeitnehmerschutz
- Massnahmen zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit
- Sachgerechte Verwendung und Entsorgung der Desinfektionsmittel
- Gerätehandhabung

²Kenntnisse über die SIA-Norm 385/1 «Wasser und Wasseraufbereitungsanlagen in Gemeinschaftsbädern» in Kantonen, welche die Norm für verbindlich erklärt haben.

2 RECHTSVORGABEN ÜBERBLICKEN UND BEACHTEN



Ziel:

- die für den Betrieb und dessen Angebote zutreffenden Vorschriften sind erkannt.

2.1 Personenhygiene, Gesundheit, Zutrittsregelungen

2.1.1 Personenhygiene

Wer mit Lebensmitteln umgeht:

- Hält ein hohes Mass an persönlicher Hygiene ein, wäscht regelmässig Hände und Haar, duscht und pflegt Mundhygiene;
- Reinigt Hände gründlich mit desinfizierender Flüssigseife, vor Arbeitsbeginn und nach jedem Arbeitsunterbruch, nach Reinigungsarbeiten, nach Anfassen verschmutzter Gegenstände, vor Wechsel einer Tätigkeit, nach Bearbeitung von rohem Fisch, Fleisch, Geflügel, Ei und rohen pflanzlichen Lebensmitteln, nach Tragen von Einweg-Handschuhen, nach Toilettenbesuch oder Kontakt mit körperlichen Risikobereichen (Nase, Ohren, Haare, Intimbereich);
- Wendet Handreinigungsmittel gemäss Gebrauchsanweisung des Herstellers an;
- Benützt zum Trocknen der Hände Papiertuchrollen, Einweg-Papiertücher oder Hochdruckgebläse;
- Desinfiziert in Bereichen mit hohem Risiko nach dem Waschen die Hände.

Wer im Produktionsbereich arbeitet:

- Steckt lange Haare zurück oder bindet sie zusammen oder deckt sie ab;
- Verwendet Rasierwasser und Parfüms zurückhaltend;
- Hält die Fingernägel kurz und sauber;
- Verwendet keinen Nagellack und/oder künstliche Fingernägel;
- Trägt keine Strassenkleidung und -schuhe;
- Trägt saubere Arbeitskleidung und -schuhe und wenn erforderlich Schutzkleidung;
- Trägt keinen Schmuck (mit Ausnahme des Eherings), keine Armbanduhren, Ohrenstecker oder andere sichtbare Percings.

Verhaltensregeln

- Werden Einweg-Handschuhe getragen, so sind sie gezielt einzusetzen und öfters zu wechseln, insbesondere nach Unterbruch einer Tätigkeit.
- Niemals auf Lebensmittel niesen oder husten.
- Nicht in der Nase bohren oder an andern Körperstellen kratzen, Abwischen der Hände an der Arbeitskleidung ist zu vermeiden.
- Die Lebensmittel nur mit sauberen Händen berühren und nur wenn es zwingend erforderlich ist.
- Degustiert wird nur mit sauberem Besteck und unter Vermeidung jeder Kontamination der Lebensmittel.
- In Produktions- und Lagerräumen von Lebensmittel gilt ein generelles Rauchverbot.

2.1.2 Gesundheit

- Für Personen, die an Brech- oder Durchfall- oder anderen Erkrankungen leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden können, ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Lebensmittelbereichen generell verboten.
- Betroffene Personen haben ihren Vorgesetzten unverzüglich über Krankheiten und Symptome (insbesondere Durchfall und Fieber) zu informieren. Treten die Fälle gehäuft auf, so meldet dies die verantwortliche Person den Kontrollbehörden.
- Personen mit Wunden, Hautinfektionen oder anderen Hautverletzungen dürfen nur mit entsprechendem Schutzverband (wasserdichtes Pflaster, Schutzhandschuh, Fingerling etc.) Tätigkeiten ausüben, bei denen sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

2.1.3 Zutrittsregelung für betriebsfremde Personen und Tiere

- Abgesehen von den öffentlichen Räumen gilt ein Zutrittsverbot für betriebsfremde Personen zu den Betriebsteilen, in welchen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird. Ausnahmen und die damit verbundenen Auflagen (Schuhe, Mantel, Kopfbedeckung etc.) sind von der verantwortlichen Person festzulegen.
- Haustiere sind generell von allen Räumen, in welchen sich Lebensmittel befinden, fern zu halten. Für die öffentlich zugänglichen Räume kann die verantwortliche Person das Mitführen von Hunden bewilligen.

2.2 Infrastruktur

2.2.1 Bauliche Anforderungen

- Lebensmittelbetriebe verfügen nebst Küche und Gästeräume über folgende Räume und/oder Einrichtungen, sofern platzmässig realisierbar:
 - einen geeigneten Bereich für die Warenannahme;
 - ausreichende Lagerräume, welche eine hygienisch einwandfreie Lagerung (Trennung, Temperaturen, Belüftung etc.) erlauben;
 - Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss. Sie dürfen nicht direkt in die Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird;
 - genügend Handwaschstellen mit Warm- und Kaltwasseranschluss;
 - Umkleieräume und Einrichtungen für die Körperpflege der Mitarbeiter;
 - Räume für die Lagerung von Abfällen, Reinigungsmitteln und Arbeitsgeräten.
- Überall dort, wo Lebensmittel angeliefert, gelagert, zubereitet und verarbeitet werden, sind die Räume so konzipiert und angelegt, dass die Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Verunreinigungen vermieden werden.
- Räume und Einrichtungen von Lebensmittelbetrieben sind sauber und stets in Stand gehalten.
- Wände, Decken, Böden, Türen, Abstellflächen und Möbel sind leicht zu reinigen.
- Fenster von Räumen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden und die sich ins Freie öffnen lassen, sind wirksam gegen das Eindringen von Schädlingen geschützt.
- Bodenabläufe lassen sich leicht reinigen und desinfizieren. Die Ablauföffnungen sind so konstruiert, dass weder Ungeziefer noch Gerüche in Räume eindringen können.
- In Räumen, wo Lebensmittel verarbeitet werden, sind genügend Handwaschstellen mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Flüssigkeitsspender, Papiertuchrollen, Einweg-Papiertücher oder Hochdruckgebläss platziert.
- Falls Lüftungssysteme eingesetzt werden, sind diese grosszügig und reinigungsfreundlich ausgelegt.
- Boden-, Wandabschlüsse und Sockel sind intakt und vollständig abgekittet oder mit Silikonfugen versehen.

2.2.2 Wasserversorgung

- Das Wasser weist Trinkwasserqualität auf. Ausgenommen ist Brauchwasser zur Brandbekämpfung, Kühlung oder ähnlichen Zwecken. Dieses ist in separaten Systemen geleitet und als solches gekennzeichnet.
- Eiszubereitungsmaschinen sind direkt an das Leitungswasser (Trinkwasser) angeschlossen, regelmässig gereinigt und gewartet (inkl. Schöpffhilfsmittel).
- Boilertemperatur beträgt mindestens 60°, resp. verhindert durch temporäre Erhitzung und Spülung die Verkeimung des Warmwassersystems (Legionellen). Wo nötig ist die Wasserhygiene durch eine chemische Depot-Desinfektion gewährleistet.³

2.2.3 Bedarfsgegenstände, Einrichtungen und Geräte

Bedarfsgegenstände

- Die Bedarfsgegenstände entsprechen den Anforderungen der Gebrauchsgegenständeverordnung. Es werden ausschliesslich Materialien verwendet, die für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sind und insbesondere folgende Gefahren ausschliessen:
 - Metall: Verunreinigung der Lebensmittel mit Schwermetallen
 - Kunststoff und Zellglasfolien: Übertritt von Weichmacher und Monomeren, geruchliche Beeinträchtigung
 - Keramik, Glas und ähnliche Materialien: Vermeidung einer Verunreinigung der Lebensmittel mit Blei und Cadmium über den zulässigen Grenzwerten
 - Papier und Karton: Beeinträchtigung des Lebensmittels durch Papier- oder Kartonrückstände an der Oberfläche, Verunreinigung durch mangelhafte Papierqualität (z.B. Altpapier)
 - aktive und intelligente Materialien: Veränderungen, die bewirken, dass ein Lebensmittel in irgendeiner Weise den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes nicht mehr entspricht.
 - Paraffine, Wachse, Farbstoffe: Übertritt kanzerogener Substanzen, unsicheren Farbstoffen und weiterer Bestandteile, welche nicht in der ZuV oder Bedarfsgegenständeverordnung zugelassen sind.
 - Verpackungstinten: Verunreinigung durch nicht zugelassene Farbstoffe

³Detaillierte Angaben finden sich auf der Webseite des BAG: <http://www.bag.admin.ch/themen/medizin/00682/00684/01084/index.html?lang=de>

Einrichtungen und Geräte

- Geräte und Utensilien (Gefässe, Pfannen, Schneidbretter, Geschirr, Besteck, Geräte, Maschinen usw.), welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bestehen aus Material, welches korrosionsbeständig ist und sich leicht reinigen lässt. Die Reinigung und wo nötig Desinfektion erfolgt regelmässig und gründlich.
- Geräte und Maschinen sind so installiert, dass eine gründliche Reinigung gewährleistet ist und keine toten Winkel entstehen (Abstände zu Boden/Wand).
- Geschirr ist in einwandfreiem Zustand und frei von defekten Stellen/Rissen.
- Maschinen, Geräte, Gefässe, Utensilien, Geschirr, Bestecke sind in einwandfreiem Zustand.
- Geräte und Möbel im Küchenbereich sind wo nötig allseitig verkittet.

2.2.4 Messgeräte und Prüfmittel

- Messgeräte (Waagen, Thermometer) werden entsprechend der Gebrauchsanweisung des Herstellers eingesetzt, aufbewahrt, geeicht und unterhalten. Sie sind vor Qualitätsminderung und Missbrauch geschützt.
- Die Funktion jedes Messgeräts wird gemäss Herstellerangaben, bezüglich Richtigkeit der Anzeige, allgemeinem Zustand (Sauberkeit, Kabelanschlüsse, Batterie etc.) im Rahmen der Selbstkontrolle überprüft
- Messmittel, die bei der Selbstbedienung zur Ermittlung des Endpreises eingesetzt werden, entsprechen den Anforderungen der Messmittelverordnung (941.210). Die Richtigkeit der Anzeige wird mindestens jährlich mit einem geeichten Referenzmessgerät (mit Prüfschein) sichergestellt.
- Die Kontrollen werden schriftlich dokumentiert.
- Für Gläser, Messportionierer etc. werden die Vorgaben unter Ziff. 2.4.2 eingehalten.

2.2.5 Reinigung, Desinfektion

Allgemeine Vorgaben

- Räume, Einrichtungen, Gegenstände, Geräte, Maschinen und Ausrüstungen werden regelmässig gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert.
- Reinigungspläne sind für sämtliche Bereiche erstellt, durch den Vorgesetzten überwacht und kontrolliert.
- Reinigungsabläufe sind geschult.
- Gebrauchsanweisungen und Schutzvorkehrungen der Hersteller werden beachtet.

- Unterschiedliche Reinigungsarbeiten werden mit unterschiedlichen Hilfsmitteln verrichtet.
- Reinigungshilfsmittel (insbesondere Lappen und Bürsten) sind sauber und werden regelmässig ausgetauscht.

Desinfektion

- Ziel der Desinfektion ist die Vernichtung von Mikroorganismen, so dass von den behandelten Flächen und Gegenständen kein Hygienierisiko ausgeht.
- Desinfektion wird mit Hitze oder mit speziell für den Lebensmittelbereich zugelassenen Desinfektionsmitteln durchgeführt.
- Vor jeder Desinfektion wird eine gründliche Reinigung durchgeführt.

Reinigungsarten für Hotelzimmer

Unterhaltsreinigungen sind die täglichen Reinigungen, die laufend gemacht werden, z.B. nach einem Arbeitsgang, die tagsüber gemachten Toilettenreinigungen, die Reinigung eines Restant-Gästezimmers (Gast bleibt).

Zwischenreinigungen sind gründlichere Reinigungen, z.B. die morgendliche Reinigung der öffentlichen Toiletten, die Reinigung eines Départs-Gästezimmers (Gast reist ab).

Grundreinigungen sind umfassende Reinigungen, die in längeren Abständen gemacht werden, z.B. die saisonale Grundreinigung etc.

2.2.6 Schädlinge

- Sämtliche Öffnungen ins Freie sind gegen das Eindringen von Schädlingen wirksam abgesichert.
- Angelieferte Ware wird bei Empfang auf Schädlingsbefall hin kontrolliert und gegebenenfalls zurück gewiesen.
- Mögliches Auftreten von Schädlingen wird durch laufende Kontrollen überwacht.
- Auftretende Schädlinge werden sofort bekämpft. Dabei werden nur geprüfte Produkte durch fachlich geschulte Mitarbeiter oder offizielle Schädlingsbekämpfer eingesetzt.
- Bei der Bekämpfung wird auf die Verunreinigungsgefahr von Lebensmitteln geachtet.

2.2.7 Warenannahme

- Der Annahmehbereich ist geeignet, um Lebensmittel zu kontrollieren und von Transport- in Lagergebäude umzupacken.
- Die Warenannahme ist so ausgestattet, dass eine lückenlose Eingangskontrolle der Waren durchgeführt werden kann (Thermometer für das Messen der Oberflächentemperatur, Waage, ausreichende Beleuchtung). Sofern die Waren nicht sofort angenommen und eingelagert werden können, ist eine separate Kühlmöglichkeit vorgesehen.
- Transportwege für Lebensmittel sind klar definiert und den Lieferanten bekannt.
- Transporte durch die Küche werden vermieden.
- Abfalldepots und Depots für Leergebinde sind örtlich getrennt von der Warenannahme organisiert.
- Die Kühlkette wird aufrechterhalten, sofern nötig mit einer zusätzlichen Kühleinrichtung.

2.2.8 Lagerräume

- Lagerräume sind mit geeigneten Gestellen bestückt, die leicht zu reinigen sind.
- Lagerräume für Lebensmittel, welche keine besonderen Temperaturvorgaben aufweisen, sind sauber, trocken, frei von Schädlingen, vor Sonnenlicht geschützt und gut belüftet.
- Kühlräume verfügen über die nötigen Kühleinrichtungen und Temperaturmessgeräte, um die Einhaltung der vorgeschriebenen Maximaltemperaturen zu gewährleisten und zu kontrollieren.
- Lagerräume der Küche sind so angelegt, dass Waren nicht durch die Produktionsräume hindurch angeliefert werden müssen.

2.2.9 Produktion, Küche, Office, Satelliten

- Die Räume verfügen über ein gutes Belüftungs-/Abzugssystem
- Filter der Abzugshauben sind gut zugänglich und leicht zu reinigen.
- Die Küche verfügt über gute Beleuchtung.
- In Küchen und Satellitenküchen ist dafür gesorgt, dass die vorgefertigten Lebensmittel optimal zwischengelagert werden können.
- Sauber- und Schmutzzone sind zeitlich oder örtlich getrennt.
- Die Zugänglichkeit von fest installierten Maschinen ist gewährleistet.
- Handwaschbecken mit Flüssigseife und Einweg-Handtücher sind getrennt zum Becken für das Vorspülen von Geschirr oder zum Waschbecken für Gemüse und Salat.

2.2.10 Verkaufspunkte, Abgabestellen

- Selbstbedienungs-Buffets mit offen angebotenen Speisen sind mit einem geeigneten Spuckschutz ausgerüstet und gut gereinigt.
- Gasträume verfügen nebst der Ambientebeleuchtung auch über ein helles Reinigungslicht.
- Verkaufsvitrinen bestehen aus geeignetem Material und sind leicht zu reinigen.
- Für die Warmhaltung bzw. Kühlung sind die nötigen Einrichtungen vorhanden.
- Sofern leicht verderbliche Lebensmittel darin angeboten werden, ist die Vitrine mit einer Kühlung ausgestattet, sowie einem Thermometer, welches die Überwachung der Temperatur ermöglicht.
- Lebensmittel, welche im Freien offen angeboten werden, sind durch geeignete Behältnisse/Abdeckungen vor Insekten, Schädlingen und anderen Verunreinigungen geschützt.
- Werden leicht verderbliche Lebensmittel im Freien gelagert, sind geeignete Vorrichtungen zur Haltung und Überwachung der Temperaturen vorhanden.

2.2.11 Catering, Festwirtschaft

- Marktstände, Verkaufszelte usw. sind so konzipiert, dass sie sauber und leicht Instand gehalten werden können.
- Sanitäre Einrichtungen und Handwaschbecken stehen zur Verfügung.
- Ein Trinkwasseranschluss ist vorhanden.
- Lebensmittel werden so aufbewahrt und angeboten, dass eine nachteilige Beeinflussung (Schutz durch Dach

oder Schirm, Spuckschutz bei offen angebotenen empfindlichen Lebensmitteln) vermieden wird.

- Für leicht verderbliche Lebensmittel sind die nötigen Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung der richtigen Temperaturbedingungen vorhanden.
- Abfälle werden bis zur Entsorgung getrennt von den Lebensmitteln gelagert.
- Abfälle werden räumlich getrennt von Lebensmitteln transportiert.

2.2.12 Entsorgungsstationen

- Lagerräume und Entsorgungsdepots sind voneinander getrennt.
- Die Aufbewahrung des organischen Abfalls erfolgt gekühlt und in geschlossenen Behältnissen.
- Abfallsammerräume sind so gebaut und unterhalten, dass sie sauber und frei von Tieren und Ungeziefer gehalten werden können.
- Abfälle sind so gelagert, dass schlechte Gerüche vermieden und Ungeziefer und Schädlinge nicht angezogen werden.
- Abfallbehälter schliessen dicht und sind leicht zu reinigen und allenfalls zu desinfizieren.
- Die Abfallentsorgung ist vom Wareneingang örtlich getrennt und erfolgt regelmässig.

2.2.13 Transportfahrzeuge, Gebinde

- Transportfahrzeuge und Gebinde sind so beschaffen, dass sie einfach zu reinigen und, sofern nötig, zu desinfizieren sind.
- Transportfahrzeuge und Gebinde sind gereinigt und sofern nötig desinfiziert. Insbesondere werden Transportmittel, die wechselnd für Lebensmittel und andere Waren dienen vor dem Lebensmitteltransport so gereinigt, dass ein hygienischer Transport gewährleistet ist.
- Transportfahrzeuge und Gebinde, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, die bei einer bestimmten Temperatur gehalten werden müssen (Gefriergut/Speiseverteilwagen), sind so beschaffen, dass diese konstant gehalten wird und eine Überwachung möglich ist.

2.2.14 Ausschankanlagen Unterhalt, Eichung

- Betreiber von Ausschankanlagen sind für den einwandfreien Zustand und die regelmässige Reinigung und Wartung verantwortlich.
- Die Wartung ist dokumentiert und nachgewiesen.

- Für den Ausschank werden mit einem Eichstrich versehene Gefässe verwendet.

Postmixanlagen

- Kohlensäurehaltig hergestelltes Trinkwasser ist so deklariert, dass eine Verwechslung mit Mineralwasser ausgeschlossen ist.

Premixanlagen

- Wird zur Herstellung anstelle von Trinkwasser ein natürliches Mineralwasser verwendet, darf das Erzeugnis als «Tafelwasser» bezeichnet werden. Der Ursprung des Mineralwassers ist erwähnt.

Bierausschank

- Zum Ausschank von Fassbier sind nur Druckapparate gestattet, bei denen komprimiertes Kohlendioxid oder Stickstoff verwendet werden.
- Anschluss der Druckgasleitung am Siphon oder Anstichkopf ist mit einem Rückschlagventil versehen.
- Mit den für Bier bestimmten Schankhähnen dürfen keine anderen Getränke aus-geschenkt werden.

Wasserspender: (Bidon zu 10l und mehr)

- Wasserspender werden regelmässig von einer Fachperson der Herstellerfirma gereinigt.
- Die Reinigung/Wartung durch die Herstellerfirma ist nachgewiesen
- Wasserspender werden nur in Betrieb genommen, wenn die Frequenz hoch genug ist, dass die Bidons innert einer Frist geleert werden, die laut Herstellerfirma jederzeit eine einwandfreie Trinkwasserqualität gewährleistet.
- Heisswasserspender werden regelmässig entkalkt.

2.2.15 Mitarbeiterräume und Umkleidemöglichkeiten

- Für die persönliche Hygiene der Mitarbeiter stehen die nötigen Umkleideräume und Waschgelegenheiten zur Verfügung (wenn räumlich möglich, getrennte Schränke für Strassen- und Arbeitskleider sowie Duschen).
- Falls Ess- oder Aufenthaltsräume zur Verfügung gestellt werden, sind diese genügend gross und mit Sitzgelegenheiten und wenn möglich mit Fenster ausgerüstet.
- Wenn keine Fenster vorhanden sind, verfügt der Essraum über eine ausreichende Belüftung.
- Die Räume werden täglich gereinigt.

2.2.16 Toiletten

- Sanitäre Einrichtungen sowie Toiletten sind von der Lebensmittellagerung getrennt und verfügen über eine natürliche oder künstliche Be- und Entlüftung.
- Türen von Garderoben und Toiletten öffnen sich nicht direkt in Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Toiletten sind mit Papierhandtüchern, Handtuchrollen oder Trockner, Flüssigseife, Desinfektionsmittel, Hygienebeutel und Abfalleimer ausgerüstet.
- Toiletten werden täglich gereinigt.

2.2.17 Gästezimmer, Etage

- Gästezimmer inklusive Nasszellen sind in einem hygienischen und frisch riechenden Zustand. Sie werden durch Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigungen sauber gehalten.
- Korridore, Treppenhäuser, Lifte sowie öffentliche Toiletten und Duschen im Etagenbereich werden durch Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigungen immer sauber gehalten.
- Etagenoffice, Lagerräume, Schränke und Stauraum für verschiedene Materialien werden regelmässig durch Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigungen sauber gehalten.
- Zwischen- und Grundreinigungen von Decken, Wänden, Türen, Fenstern, Vorhängen, Einrichtungsgegenständen, Möbeln, Matratzen, Minibars, Lüftungen, Klimaanlage und Bodenbelägen werden regelmässig durchgeführt.
- Silikonfugen und Fliesen sind frei von Rissen oder Schimmel.

2.2.18 Wellness-, Spa-Bereich

- Die Massnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung der kantonalen Vorgaben sind in einem Reinigungsplan festgehalten.⁴
- Die Wasserqualität (insbesondere pH-Wert) und Desinfektionsmittelkonzentration werden an Badetagen zweimal täglich kontrolliert.
- Die Funktionstüchtigkeit der Aufbereitungsanlage wird täglich geprüft und schriftlich dokumentiert. Sämtliche technische Anlagen und Maschinen sind regelmässig kontrolliert und gemäss Vorgaben des Herstellers gewartet.
- Der Wellness-Spa-Bereich, inkl. der Toiletten, Duschen, Umkleidekabinen, Liegestühle und des Aufenthalts-

raums ist jederzeit in einem einwandfreien hygienischen Zustand.

- Die Gäste werden schriftlich oder mündlich darauf hingewiesen, dass sie nicht mit Strassenschuhen eintreten dürfen und sich vor jedem Wellnessgang duschen müssen.
- Die Einspeisung von frischem Badewasser ist festgelegt und dokumentiert. Die Sicherstellung der Wasserqualität ist durch geeignete Kontrollmassnahmen, in der Regel gemäss kantonalen Vorgaben, gewährleistet.
- Alkoholreiniger und Papier zur Reinigung von Fitnessgeräten und Solarien stehen zur Selbstbedienung durch die Gäste bereit.
- Bereitstehendes Trinkwasser für die Gäste wird täglich gewechselt.
- Die Trinkgefässe sind sauber.
- Eine zweckmässige Überwachung und ein Massnahmenplan im Hinblick auf Ertrinkungs- und weitere Baderisiken sind gewährleistet.

⁴ Verschiedene Kantone haben die SIA-Norm 385/9 und namentlich die darin enthaltenen Qualitätskriterien für verbindlich erklärt

2.3 Produktionshygiene

2.3.1 Allgemeine Bestimmungen

- Bestimmungen zur Einhaltung der Hygiene sind in, für die jeweilige Betriebsgrösse, geeigneter Form festgehalten (Rezeptur, Arbeitsanweisungen, Plakate, Kontrollformulare etc.).
- Personen, die mit Lebensmitteln arbeiten, sind über die betrieblichen Vorschriften informiert und verfügen über das nötige Fachwissen, um diese umzusetzen.
- Arbeitsabläufe sind geregelt und eine Kontrolle über deren Einhaltung ist gewährleistet. Besondere Sorgfaltspflicht besteht für Produktionsstätten, in denen Lebensmittel mit besonderen Risiken – neben rohen Lebensmitteln – zubereitet werden.
- Die gesetzlich vorgeschriebenen Temperaturen werden eingehalten.
- Die Rückverfolgbarkeit ist durch Dokumentation und Kennzeichnung gewährleistet.
- Es werden nur einwandfreie Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte verarbeitet.
- Ausser bei sehr kleinen Betrieben werden regelmässige Lieferanten schriftlich verpflichtet, die vom Lebensmittelrecht und dem Empfänger festgelegten Qualitätsvorgaben einzuhalten.
- Kreuzkontamination (Verschleppung von Verunreinigungen) wird durch gezielten Einsatz der Bedarfsgegenstände vermieden.
- Gebrauchsgegenstände wie Schwingbesen, Gummischaber, Messer und andere Küchenutensilien werden nur in sauberem Zustand verwendet.
- Lebensmittel werden schnell verarbeitet und entweder rasch gekühlt (Schockkühler) oder serviert.
- Alle Lebensmittel, die nicht innert 24h abgegeben werden, sind datiert.
- Bei konventioneller Produktionsmethode werden nur Mengen produziert, die dem täglichen Bedarf entsprechen.
- Ver- und bearbeitete Lebensmittel aus verschiedenen Chargen werden nicht gemischt.
- Die Temperaturen unter Ziff. 6.2 werden eingehalten, Überwachung und Dokumentation sind sichergestellt.
- Die Kühlkette wird nie unterbrochen.

2.3.2 Anlieferung, Deklarationspflicht Lieferant, Rückverfolgbarkeit

- Frischezustand der Lebensmittel, Hygienemängel, Datierung und Deklaration wird bei jeder Lieferung kontrolliert.

- Die Kühlkette wird eingehalten, lange Fahr- und Parkzeiten werden vermieden.
- Es werden nur Anlieferungen in sauberen Fahrzeugen und Gebinden akzeptiert, im Zuge der Kontrolle werden die für gut befundenen Produkte in eigene Gebinde umgepackt.
- Nicht einwandfreie Lebensmittel werden zurückgewiesen. Lieferanten müssen solche Lebensmittel zurücknehmen und einen Retourschein erstellen.
- Lieferdokumente müssen Name und Adresse des Lieferanten, Produktionsland, Mindesthaltbarkeitsdaten und/oder Verbrauchsdaten und weitere, für die Einhaltung der Deklarationsvorschriften und der Rückverfolgbarkeit relevante Daten, enthalten.
- Lieferdokumente oder entsprechende interne Kontrolldokumente werden mindestens 1 Jahr oder bis zur nächsten amtlichen Kontrolle aufbewahrt oder die Daten auf andere geeignete Weise gespeichert, um die Rückverfolgbarkeit und Rückgriff bei allfälligen späteren Beanstandungen zu gewährleisten.
- Werden Lebensmittel direkt beim Produzenten, Grossverteiler oder im Laden abgeholt und transportiert, gelten die gleichen Bestimmungen wie für Lieferanten. Sofern nötig, werden besondere Anweisungen an eigene Fahrer und Lieferanten schriftlich festgehalten.

2.3.3 Lagerung

Allgemeines

- Es werden ausschliesslich kontrollierte Lebensmittel in die Lagerräume versorgt.
- Leicht verderbliche Lebensmittel werden gekühlt oder tiefgekühlt gelagert.
- Rohe, nicht genussfertige Lebensmittel werden von genussfertigen Lebensmitteln getrennt aufbewahrt.
- Rohstoffe und Zutaten werden so gelagert, dass ein gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und der Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.
- Kisten, welche für die Lagerung am Boden vorgesehen sind (z. B. Getränkeharrassen), werden nicht auf Ablageflächen der Produktion gestellt.

Temperaturen (siehe Ziff. 6.2.)

- Temperaturangaben und -vorgaben des Lebensmittelrechts und der Produzenten werden beachtet und eingehalten.
- Die Einhaltung der Temperaturen wird regelmässig kontrollieren und dokumentiert.

Verpackung

- Lebensmittel werden nur in geeigneten, sauberen und unbeschädigten Verpackungen gelagert. Für Verpackungen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wird ausschliesslich Material zu Lebensmittelzwecken verwendet.
- Es werden nur saubere Gebinde in die Lagerräume versorgt.

Beschriftung, Datierung

- Selbst- oder umgepackte Lebensmittel werden mit folgenden Angaben beschriftet: Abpack-, Herstellungs- oder Verbrauchsdatum, Lieferant und weitere für eine einwandfreie Deklaration nötige Angaben.
- Vorverpackte Waren mit einem Verbrauchsdatum werden vor dessen Ablauf verwendet.
- Bei Mindesthaltbarkeitsdatum bei vorverpackten Lebensmitteln garantiert der Produzent für einwandfreie Qualität bis zum angegebenen Zeitpunkt, sofern allfällig vorgegebene Lagerbedingungen eingehalten werden. Die Waren können darüber hinaus verwendet werden, sofern Gesundheitsschutz und einwandfreie Qualität gewährleistet ist. Verantwortlichkeit, Verfahren und Dokumentation für solche Verlängerungen sind klar zu regeln.
- Waren mit Verbrauchsdatum werden innert der vorgegebenen Frist verwertet oder ausgeschieden.
- Werden Waren in Einzelpackungen aus Grossgebinden genommen (z.B. Karton mit 12 Dosen), wird kontrolliert, ob Datierung und Deklaration auch auf den Einzelpackungen aufgedruckt ist und gegebenenfalls angebracht.
- Bei Lebensmitteln, die tiefgekühlt werden, ist die Packung mit Einfrierdatum, Mindesthaltbarkeitsdatum und Sachbezeichnung beschriftet.

Trennung

- Rohe und verarbeitete Lebensmittel (unrein/rein) werden räumlich getrennt aufbewahrt oder, sofern dies nicht möglich ist, innerhalb des Lagers getrennt (z. B. rein oben, unrein unten).
- Lebensmittel, die sich gegenseitig negativ beeinflussen können, werden getrennt gelagert.
- In Räumen für Lebensmittel werden keine Reinigungsmittel und Chemikalien gelagert.

Ordnung

- Neue Ware wird hinter die ältere Ware gestellt (first in – first out)
- Lebensmittelgruppen werden zusammen gelagert.
- Die Bestellmengen werden den Lagermöglichkeiten angepasst.
- Lebensmittel werden nicht auf den Fussboden gestellt.
- Gebinde werden übersichtlich gestapelt und sofern nötig sortiert. Die Beschriftung ist vorne und gut erkennbar.
- Angebrochene Verpackungen werden immer gut verschlossen.

2.3.4 Produktion, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln Temperaturführung

- Die Temperaturführung (Gartemperaturen, Gar- und Abkühlzeiten) ist festgelegt und wird eingehalten.
- Die Abkühlung vorproduzierter Lebensmittel mit geeigneten Geräten ist sichergestellt.
- Geflügel und Fisch werden auf einem Abtropfgitter mit Auffangschale zugedeckt im Kühlraum aufgetaut.
- Wird für Sofortverbrauch schnell aufgetaut, so erfolgt dies unter fließendem, kaltem Wasser oder im Mikrowellenherd (mit Auftaumodus). Die Abtropfflüssigkeit wird entsorgt.
- Beim Frittieren wird die Maximal-Temperatur von 175 °C nicht überschritten.
- Beim sous-vide-Garen werden die Hygienevorschriften, die Kontrollpunkte und die Rezepturen genau vorgegeben. Schnelles Abkühlen in Eiswasser oder im Schockkühler ist gewährleistet.
- Beim Niedergar-Verfahren werden in den Rezepturen die Aussen- und Kerntemperaturen und weitere relevante Grössen genau bezeichnet und eingehalten. Der Kerntemperaturfühler ist sauber und desinfiziert.
- Für die Tiefkühlung wird ausschliesslich einwandfreies Ausgangsmaterial verwendet. Die Lebensmittel werden zweckmässig verpackt und die Vorgaben für die Temperaturführung unter Ziff. 6.2 eingehalten.
- Aufgetaute Tiefkühlprodukte werden mit Auftaudatum und Verbrauchsdatum versehen.

Weitere Bestimmungen

- Verarbeitung von rohen Lebensmitteln wird wenn immer möglich von der Weiterverarbeitung von Halbfertig- und Fertigprodukten getrennt.
- Für unterschiedliche Lebensmittelgruppen werden unterschiedliche Schneidebretter verwendet.

- Beim Grillieren sollten keine Fetttropfen verbrennen.
- Werden Lebensmittel verpackt, so wird auf Sauberkeit geachtet und nur geeignetes Material verwendet.
- Frittieröl wird regelmässig kontrolliert und bei Bedarf ausgewechselt.

2.3.5 Umgang mit besonderen Lebensmitteln und Risiken

- Rezepturen mit besonderen Lebensmitteln und deren Kontrollpunkte werden ausführlich beschrieben, insbesondere:
 - Temperaturführung
 - Anweisungen für die Vorbereitung und allfällige Zwischenlagerung
 - Zubereitungszeiten
 - spezielle Vorgaben für die Handhabung von Arbeitshilfsmitteln und Geräten
 - weitere besondere Vorsichtsmassnahmen.

Hackfleisch

- Anlieferung < 4 °C, nach Anlieferung entweder sofort im Kühlraum lagern (Tropfschutz beachten) oder sofort verarbeiten
- Grundsätzlich ohne Zwischenlagerung verarbeiten
- Verarbeitung auf speziell gereinigten Oberflächen (heisses Wasser, Reinigungsmittel) und mit gereinigten Händen (evtl. Einweghandschuhe)
- Die Vorgaben für die Temperaturführung unter Ziff. 3.3.7 werden eingehalten.

Geflügel

- Rohes Geflügel wird schnell verarbeitet.
- Verarbeitungsgegenstände werden nach Gebrauch gereinigt und desinfiziert.
- Es werden spezielle Schneidebretter verwendet.
- Bei der Verarbeitung werden Einweghandschuhe getragen.
- Verschleppung von Keimen von rohem auf gegartes Geflügel wird durch die Verwendung verschiedener Unterlagen und Gegenstände verhindert.
- die Vorgaben für die Temperaturführung unter Ziff. 3.3.7 werden eingehalten

Fisch, Muscheln, etc.

- Rohe Schalen- und Weichtiere werden lebend oder tiefgefroren verarbeitet.
- Lebende Muscheln werden nicht mehr in Wasser getaucht.

- die Verunreinigung gekühlter, unverpackter Fischereierzeugnisse mit Schmelzwasser wird vermieden.
- Fischereierzeugnisse, die roh konsumiert werden, und kalt geräucherte Fische werden zur Abtötung von Parasiten während 24 Stunden bei -20 °C tiefgekühlt.
- die Vorgaben für die Temperaturführung unter Ziff. 3.3.7 werden eingehalten.

Eier

- Eier werden bei einer konstanten Temperatur gelagert. Einmal gekühlt und ab dem 20. Tag nach dem Legedatum beträgt die zulässige Lagertemperatur max. 4 °C.
- Der Kontakt aufgeschlagener Eier mit der Schale wird vermieden.
- Gekochte Eier, die im Wasser abgekühlt wurden, werden max. 3 Tage gelagert.
- die Vorgaben für die Temperaturführung unter Ziff. 3.3.7 werden eingehalten

Milch, Rahm, Crèmen

- Rohe Milch und roher Rahm dürfen nicht direkt abgeben und nicht zur Herstellung kalter Speisen verwendet werden.
- Schlagrahm wird unmittelbar vor der Abgabe in einem dafür geeigneten, gereinigten Gefäss hergestellt. Gefüllte Rahmbläser werden gekühlt aufbewahrt und nach jeder Leerung gereinigt bzw. regelmässig desinfiziert.

2.3.6 Transporte intern

- Die Transporttemperatur von > 65 °C respektive < 5 °C sowie die unter Ziff. 3.3.8 und Ziff. 6.2 spezifisch vorgeschriebene Temperaturen werden eingehalten.
- Die Transportzeit wird so kurz wie möglich gehalten.
- Lebensmittel werden nur in geeigneten Gefässen und zugedeckt transportiert.

2.3.7 Transporte extern

- Die Transporttemperatur von > 65 °C respektive < 5 °C sowie die unter Ziff. 3.3.8 und Ziff. 6.2 spezifisch vorgeschriebene Temperaturen werden eingehalten.
- Temperaturen werden bei Ankunft am Verarbeitungs- oder Verpflegungsort kontrolliert und dokumentiert.
- Transportzeiten werden so kurz wie möglich gehalten.
- Lebensmittel werden nur in geeigneten Gefässen und zugedeckt transportiert.
- Einwandfreie Lieferung vom Kunden bestätigen lassen.

2.3.8 Verkauf, Service

- Es werden kleine Platten angerichtet und rechtzeitig ausgewechselt.
- Buffets werden regelmässig kontrolliert.
- Buffets sind mit Spuckschutz ausgerüstet.
- Zur Selbstbedienung werden geeignete Bedienwerkzeuge und wenn nötig Verpackungsmaterial zur Verfügung gestellt.
- Beim Portionieren werden saubere Werkzeuge eingesetzt.
- Warmhalten von Speisen während maximal 3 Stunden bei konstanter Temperatur von mindestens 65°C°.
- Leicht verderbliche Lebensmittel werden eisgekühlt angeboten bzw. innert kurzer (in der Regel weniger als 2 Stunden) Zeit konsumiert.

2.3.9 Überproduktion, Resteverwertung, Entsorgung

- Die Menge an Abfällen und Resten wird so tief wie möglich gehalten
- Reste, die sich zur Wiederverwertung eignen, werden bei sicheren Temperaturen und in geeigneten Gefässen zwischengelagert.
- bei der Wiederverwertung von Resten wird deren einwandfreie Qualität und Rückverfolgbarkeit gewährleistet. Reste werden nicht mit Frischprodukten vermischt. Die Deklaration von Allergenen etc. ist auch nach der Resteverwertung gewährleistet.
- Von Tisch und Buffet abgetragene Reste, deren einwandfreier Hygienezustand nicht gewährleistet ist, werden entsorgt.
- Lebensmittel- und andere Abfälle in Betriebsräumen werden in verschliessbaren Behältern an den dafür vorgesehenen Orten gesammelt.
- Abfallbehälter für Lebensmittel werden regelmässig und immer bei Betriebsschluss entleert.
- Abfälle werden umweltfreundlich getrennt und entsorgt. Von der Zwischenlagerung bis zur Entsorgung ist ein hygienischer Umgang (Temperatur, Trennung vom Produktionsbereich, Schutz vor Ungeziefer) gewährleistet.
- Beim Wechsel zwischen der Handhabung von Abfällen und der Produktion findet die Personenhigiene (Arbeitskleidung, Handreinigung etc.) besondere Beachtung.
- Lebensmittelabfälle tierischer Herkunft dürfen nicht für die Herstellung von Futtermitteln verwendet werden.

2.3.10 Vorgehen nach Feststellung einer Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel

Stellt die verantwortliche Person fest oder hat sie Grund zur Annahme, dass vom Betrieb eingeführte, hergestellte, verarbeitete, behandelte oder abgegebene Lebensmittel die Gesundheit gefährdet haben oder gefährden können, und stehen die betreffenden Lebensmittel nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des Betriebs, so muss sie unverzüglich:

- die zuständige kantonale Vollzugsbehörde informieren;
- die erforderlichen Massnahmen treffen, um die betreffenden Produkte vom Markt zu nehmen; und falls die Produkte die Konsumentinnen und Konsumenten schon erreicht haben könnten:
- die Produkte zurückrufen und die Konsumentinnen und die Konsumenten effektiv und genau über den Grund des Rückrufs informieren.

Hat sie Kenntnis davon oder Grund zur Annahme, dass lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Zusammenhang mit ihrem Lebensmittelbetrieb stehen, so hat sie dafür zu sorgen, dass:

- Proben verdächtiger Lebensmittel oder Stämme isolierter Krankheitserreger erhalten bleiben;
- bei Bedarf den Vollzugsbehörden zugänglich gemacht werden;
- mit den Vollzugsbehörden zusammengearbeitet wird.

2.4 Täuschungsschutz, Kennzeichnung

2.4.1 Täuschungsschutz

Zur Gewährleistung des Täuschungsschutzes werden folgende Punkte beachtet:

- Angepriesene Beschaffenheit sowie alle anderen Angaben über Lebensmittel entsprechen den Tatsachen.
- Anpreisung, Aufmachung und Verpackung der Lebensmittel dürfen den Konsumenten nicht täuschen.
- Täuschend sind namentlich Angaben und Aufmachungen, die beim Konsumenten falsche Vorstellungen über Herstellung, Zusammensetzung, Beschaffenheit, Produktionsart, Haltbarkeit, Herkunft, besondere Wirkungen und Wert des Lebensmittels wecken.
- Lebensmittel dürfen nicht zur Täuschung nachgeahmt oder in täuschender Weise hergestellt, behandelt, abgegeben, gekennzeichnet oder angepriesen werden.
- Waren, die keine Lebensmittel sind, dürfen nicht so gelagert, abgegeben, gekennzeichnet oder angepriesen werden, dass sie mit Lebensmitteln verwechselt werden können.
- Der Täuschungsschutz muss sowohl bei schriftlichen Angaben auf Speise- und Getränkekarten wie auch bei mündlichen Empfehlungen durch die Mitarbeiter sichergestellt sein.

2.4.2 Kennzeichnung

Angaben bei offenen und vorverpackten Lebensmitteln

Eine Übersicht aller Angaben, die dem Konsumenten zur Verfügung gestellt werden müssen, findet sich unter Ziff. 6.5. Bei vorverpackten Lebensmitteln erfolgen diese Angaben in schriftlicher Form. Bei der Offenabgabe kann auf eine schriftliche Angabe der im Anhang aufgeführten Punkte verzichtet werden, sofern die entsprechenden Informationen der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise (mündlich, Speisekarten, Anschläge) gewährleistet sind.

Folgende Angaben sind in jedem Fall schriftlich anzubringen, auf Plakaten oder auf der Speise- und Getränkekarte:

- die Angaben über die Anwendung ionisierender Strahlung sowie GVO-Produkte;
- das Produktionsland von Fleisch und Fleischerzeugnissen;
- die Bestimmungen über das Mindestalter für den Alkoholausschank an Jugendliche.

Speise- und Getränkekarten bzw. gut sichtbare Anschläge

Auf korrekten **Speise- und Getränkekarten** oder gut sichtbaren Anschlägen sind folgende Angaben ersichtlich:

- Sachbezeichnung: Name des Lebensmittels, verkehrssübliche Bezeichnung
- Menge beim Offenausschank von Fertiggetränken
- Preis
- Volumenprozent Alkohol bei Spirituosen

Besondere Deklarationshinweise

- Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse: Angabe der Tierart und des Produktionslandes, Herkunft der Rohstoffe;
- Fleisch und dessen Zubereitungen (Pökelfleisch, Hackfleischwaren, nicht aber Erzeugnisse wie Pasteten): Hinweis: «Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein» bzw. «kann mit Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein», sofern das Fleisch aus einem Herkunftsland stammt, in welchem diese Methoden zugelassen sind;
- Gentechnisch veränderte Lebensmittel: Hinweis: «aus gentechnisch verändertem (Sachbezeichnung) hergestellt» oder «aus genetisch verändertem (Sachbezeichnung) hergestellt»;
- bestrahlte Lebensmittel: Hinweis: «mit ionisierenden Strahlen behandelt» oder «bestrahlt»;
- Konsum-Eier und deren Zubereitung: Tierart, von welcher das Ei stammt, sofern es sich nicht um Hühnereier handelt;
- bei Spiegeleiern, gekochten Eiern und Traiteur-Eiern (nicht aber bei Erzeugnissen wie beispielsweise Eierteigwaren, Eierzopf und Stangen-Eier): Hinweis: «aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung», sofern die Eier aus einem entsprechenden Land stammen;
- Spirituosen: Angabe des Alkoholgehaltes in Volumenprozenten. Die Angabe ist nicht erforderlich bei Cocktails, die im Lokal zubereitet werden;
- Wein: Angabe des Produktionslandes, sofern dieses nicht aus der Sachbezeichnung erkenntlich ist;
- Rückverdünnte Lebensmittel müssen als solche gekennzeichnet werden.
- Weitere Angaben auf der Speisekarte, Angaben bezüglich Allergenen:

Freiwillige Angaben auf Speisekarten müssen korrekt sein und dürfen zu keiner Täuschung Anlass geben. Die Angabe von Allergenen wird vielfach gewünscht und ist an sich hilfreich. Wird diesem Anliegen entsprochen, so muss die Deklaration konsequent und richtig erfolgen. Andernfalls ist ein Hinweis ehrlicher und zweckmässiger, dass sich Allergiker mit ihren Anliegen an die Mitarbeitenden wenden und ihre besonderen Bedürfnisse mitteilen sollen.

Mengenangaben, Inhaltsabstufungen

- Offenausschank: Bei der Abgabe von Fertiggetränken wie kalter Milch, Mischgetränke, Bier, Apéritif etc. ist die Mengenangabe vorgeschrieben. Der Ausschank darf nur in Gefässen erfolgen, welche entweder amtlich geprüft und gestempelt sind oder mit einem Füllstrich, Nenninhaltsangabe und einem vom Bundesamt für Metrologie (METAS) anerkannten Kennzeichen versehen sind.
- Keine Mengenangaben sind erforderlich für:
 - Heissgetränke, Cocktails und mit Wasser angesetzte oder mit Eis vermischte Getränke;
 - Speisen, sofern sie nicht bei Selbstbedienung in Abhängigkeit des Gewichtes verrechnet werden.

Messportionierer, Messbecher

- Mit Messportionierer ausgeschenkte Getränke werden in amtlich markierten Gläsern abgegeben.
- Messbecher (z.B. beim Whisky-Ausschank) sind zulässig, sofern sie geeicht sind und vor dem Gast verwendet werden.
- Zum Verkauf angebotene Flaschen sind geeicht.
- Wird der Preis in Abhängigkeit der bezogenen Ware bestimmt, so entsprechen die Messmittel den Anforderungen der Eichverordnung. Tarawerte (z.B. für Geschirr) sind abzuziehen.

Preisangaben

- Gemäss Preisangabeverordnung erfolgen Preisangaben in vergleichbarer Form, für Letztverbraucher (Gäste) ist bei messbaren Waren der Grundpreis, bei vorverpackten Waren den Detail- und Grundpreis anzugeben.
- Bei der Bekanntgabe des Preises für Getränke aller Art ist ersichtlich, auf welche Menge sich die Angabe bezieht.
- In Hotels wird der Preis für die Übernachtung mit oder ohne Frühstück, für Halb- oder Vollpension dem Gast bei der Ankunft mündlich oder schriftlich bekannt gegeben.

2.4.3

Bestimmungen bezüglich Alkoholabgabe an Jugendliche

- Mit einem Anschlag ist deutlich zu machen, dass das Mindestalter für die Abgabe von Bier, Wein und Fruchtw Wein 16 Jahre, für die Abgabe von Spirituosen, Apéritifs und Alcopops 18 Jahre beträgt.

Die Mitarbeitenden sind geschult und verlangen im Zweifelsfall einen Altersnachweis.

3 GEFAHREN ERKENNEN, KONTROLLIEREN UND BEHERRSCHEN (HACCP)



Ziel:

- Über die im Betrieb vorhandenen Gefahren, die Gesundheit zu gefährden oder das Recht zu verletzen, besteht eine Übersicht.
- Die Überwachung und Beherrschung der Gefahren sind gewährleistet.
- Die im Falle einer Überschreitung nötigen Massnahmen sind verfügbar.

treten in den Betrieben häufig Lenkungspunkte, die von den zuständigen Personen aufgrund ihrer Erfahrung im sicheren Bereich gehalten werden. Gefahren und damit verbundene Verstösse gegen das Lebensmittelrecht müssen im Betrieb erkannt sein, durch geeignete Massnahmen ist das damit verbundene Risiko auf ein akzeptables Mass zu reduzieren. Die wichtigsten Gefahren sind nach Bereichen und Prozessschritten gegliedert unter Ziff. 3.3 aufgelistet. Je nach Betrieb müssen diese ergänzt und präzisiert werden.

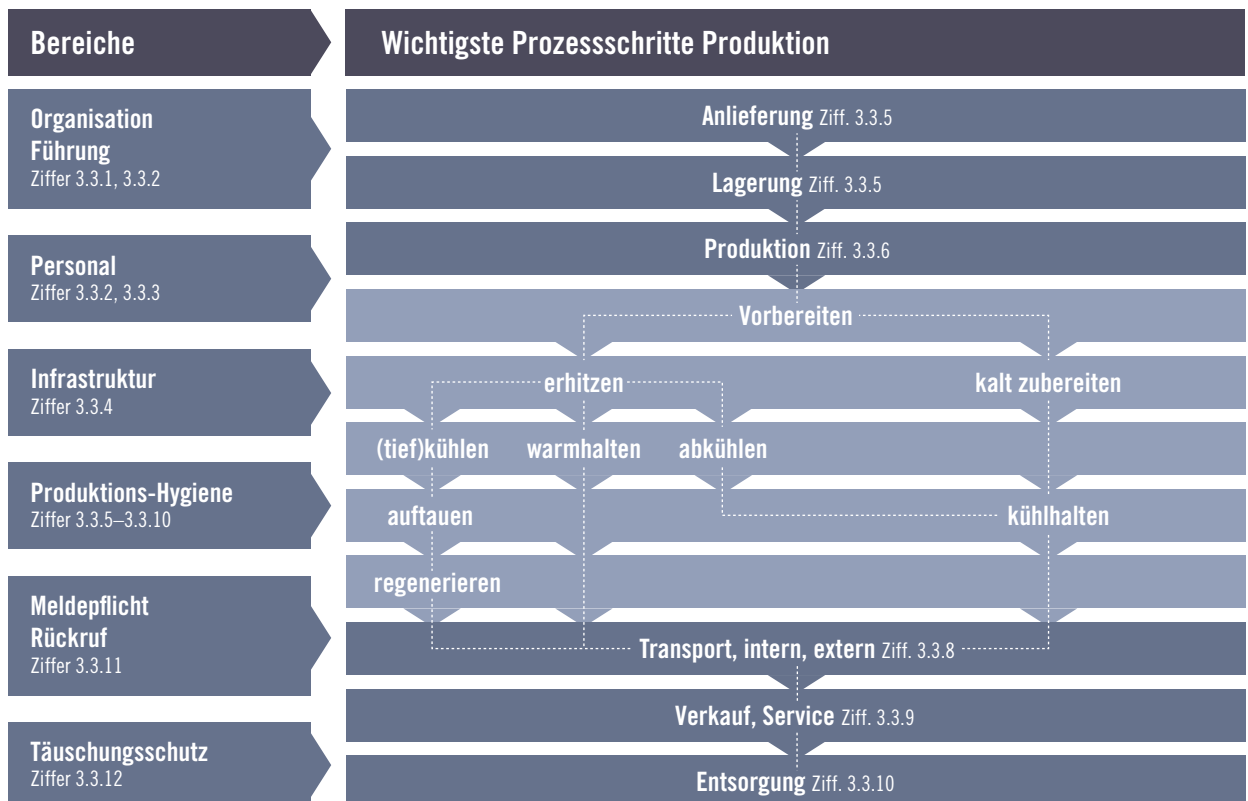
3.1 Begriff und Methode HACCP

HACCP ist die Abkürzung für «Hazard Analysis and Critical Control Points» (Gefahrenanalyse und Bestimmung der kritischen Punkte). Wer Lebensmittel verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, hat eines oder mehrere Verfahren zu entwickeln, um die chemischen, physikalischen, biologischen und mikrobiologischen Gefahren zu beherrschen. Jeder Betrieb ist verpflichtet, Gefahren zu identifizieren, den Arbeitsabläufen zuzuordnen, deren Überwachung festzulegen, Korrektur- und weitere Massnahmen zu planen und im Rahmen der Selbstkontrolle die nötige Dokumentation bereit zu stellen. Anstelle eigentlicher Kontrollpunkte, die in definierten Abständen kontrolliert und dokumentiert werden müssen,

3.2 Anwendung des HACCP-Konzepts

3.2.1 Gefahren der Bereiche und Prozessschritte erkennen

Bei der Umsetzung des HACCP-Konzepts gilt es, einerseits Gefahren zu analysieren, welche in verschiedenen Bereichen für die gesamte Produktionskette zu Risiken führen können. Zu diesen zählen die Organisation, die Mitarbeiterschulung und -Hygiene, die Infrastruktur und spezielle Risiken, die von heiklen Lebensmittel ausgehen, mangelhafte Umsetzung der Meldepflicht sowie im weitesten Sinne der Täuschungsschutz. Andererseits gilt es, entlang der Herstellungskette Gefahren zu identifizieren und die nötigen Vorkehrungen zu treffen.



Im Wesentlichen lassen sich folgende Prozesse unterscheiden:

Das vorhergehende Schema bietet einen Überblick der wichtigsten Bereiche und Prozessschritte mit den zugehörigen Ziffern der HACCP-Gefahrenlisten.

3.2.2 Kontroll- und Lenkungspunkte bestimmen

Aufgrund der Bewertung der Risiken ist festzulegen, mit welchen Kontrollmassnahmen diese beherrscht werden können. Bei den für den Gesundheitsschutz entscheidenden kritischen Kontrollpunkten (CCP) sind regelmässige Kontrollen sowie deren Dokumentation vorzusehen. Bei den weniger relevanten Lenkungspunkten (LP) sind die einzuhaltenden Bedingungen zu definieren. Ziff. 3.3 bietet eine Übersicht über die wichtigsten Lenkungspunkte und die einzuhaltenden Werte, namentlich über Temperaturbedingungen und Lagerzeiten.

Die unter Ziff. 3.3 aufgeführten Temperaturen sind verbunden mit Zeitvorgaben als Lenkungspunkte zu betrachten, d.h. sie müssen kontrolliert und mindestens einmal pro Woche dokumentiert werden. Bei Lebensmitteln mit besonderen Gefahren gelten die Vorgaben bei Betrieben mit erhöhtem Risiken als Kritische Kontrollpunkte, die dauernd überwacht und dokumentiert werden müssen. Dies gilt für sehr grosse und mittlere Betriebe, welche Lebensmittel überwiegend an empfindliche Bevölkerungsgruppen (Alte, Menschen mit Immunschwäche, Schwangere, Kinder und Säuglinge) abgeben.

3.2.3 Überwachung festlegen

Für die einzelnen Kontrollpunkte ist festzulegen, wer was in welcher Häufigkeit kontrolliert und wie die Ergebnisse aufgezeichnet werden.

3.2.4 Korrekturmassnahmen vorsehen

Für den Fall, dass die festgelegten Werte nicht eingehalten werden können, sind Massnahmen zu treffen bzw. vorzubereiten. Diese können beispielsweise Anpassung der Lagerdauer, der Rezeptur, Entsorgung verdorbener Lebensmittel, Behördeninformation, Rückrufaktionen etc. umfassen.

3.2.5 Systemkontrolle sicherstellen

Die Verantwortung für das Funktionieren des HACCP-Konzepts und der Selbstkontrolle obliegt der verantwortlichen Person. Dies erfordert eine regelmässige Systemkontrolle und Umsetzung der dabei gewonnen Erkenntnisse. Die nötigen Informationen werden aus ergebnissen der Selbstkontrolle, Hinweisen von Gästen und Mitarbeitern, der amtlichen Kontrolle und je nach Betriebsgrösse, aus analytischen Untersuchungen gewonnen. Einzelheiten finden sich unter Ziff. 4.3.

3.3 HACCP Gefahrenliste

3.3.1 Gefahren durch mangelnde Übersicht über den Betrieb

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
1.1	Mangelnde Übersicht über Betriebsdaten, Betriebseinstufung und Bewilligungen	Betriebsbeschrieb inkl. Einstufung Selbstkontrolle, Einhaltung Meldepflicht und Bewilligungswesen	Anlage und periodische Überprüfung des Betriebsdossiers

3.3.2 Gefahren durch unklare Organisation, mangelnde Ausbildung und Qualifikation

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
1.5	Fehler als Folge unklarer Regelungen und Verantwortlichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> aktuelle Organisation Aufgabenliste verantwortliche Person Verantwortlichkeitsregelung 	Bezeichnung verantwortliche Person Anlage und periodische Anpassung der Organisationsregelung
1.6	Fehlverhalten der Mitarbeitenden als Folge mangelnder Ausbildung	Kenntnisse der Mitarbeitenden über: <ul style="list-style-type: none"> 5 Schlüsselpunkte für sichere Lebensmittel Besondere Risiken am Arbeitsplatz 	Schulung und Prüfung der Mitarbeitenden

3.3.3 Gefahren durch mangelnde Personenhygiene, fehlende oder Missachtung der Zutrittsregelung

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.1.1 2.1.2	Beeinträchtigung der Lebensmittel durch mangelhafte Personenhygiene, Ansteckung von Gästen durch die Mitarbeitenden	<ul style="list-style-type: none"> Umsetzung der Hygieneregeln Zustand Kleidung, Haare etc. Verfügbarkeit Umkleideraum, Toiletten, Arbeitskleidung Meldepflicht bei Erkrankungen 	Durchsetzung der Hygieneregeln Durchsetzung der Meldepflicht
2.1.3	Kontamination von Lebensmitteln und Räumen durch unbefugte Personen	Zutrittsregelung, Aufenthaltsberechtigung von Personen	Durchsetzung der Zutrittsregelungen, allenfalls unter Einsatz von Weisungen, Anschlägen betr. Zutrittsverboten, Schliessplänen und weiteren geeigneten Massnahmen

3.3.4 Gefahren durch mangelhafte Infrastruktur

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.2.1	Beeinträchtigung durch schlecht unterhaltene Räumlichkeiten und Einrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> • Zustand Räume und Einrichtungen • Zustand von Böden, Ablageflächen, Geräten • Schlupfwinkel und Spalten als Schmutzherde 	Unterhalt der Räumlichkeiten nach Bedarf bzw. nach Unterhaltsplan Laufende, Jahres- und Gesamtrenovationen
2.2.1	Querkontamination von Lebensmitteln untereinander oder durch Abfälle infolge mangelnder räumlicher oder zeitlicher Trennung	<ul style="list-style-type: none"> • Raumkonzept mit der Ausscheidung entsprechender Zonen • evtl. zeitliche Trennung der Handhabung, Zwischenreinigung 	Anpassung des Raumkonzeptes Anpassung der Arbeitsorganisation bezüglich Benützung von Räumen und Einrichtungen
2.2.2	Verwendung von unsauberem Trinkwasser, Abgabe verunreinigter Getränke Verkeimung der Warmwasseranlage durch unzweckmässige Temperaturführung	<ul style="list-style-type: none"> • Zustand und Qualität der Wasserversorgung im Allgemeinen • Zustand von Aufbereitungsanlagen, Eismaschinen etc. • Zustand von Ausschankanlagen und Abgabebidons • Legionellose-Empfehlungen 	Spülung des Leitungssystems, Entfernung toter Leitungsstränge, Sanierung eigener Wasserfassungen, Unterhalt von Enthärtungsanlagen und Eismaschinen Unterhalt Ausschankanlagen und Wasserabgabestellen Temperatur von 60 °C
2.2.3	Beeinträchtigung durch schlecht unterhaltene oder ungeeignete Einrichtungen, Gebrauchsgegenstände, Geräte, Transportfahrzeuge, Abgabestellen	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung von Gebrauchsgegenständen und Materialien, bei denen eine Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen ist. • Vorgaben Geräteunterhalt durch Hersteller • Zustand und Auslegung von Abgabeeinrichtungen und Transportfahrzeugen • Verwendung zulässiger Hilfsstoffe (z.B. Schmiermittel für Maschinen und Geräte) 	Anschaffung von Gebrauchsgegenständen, deren Verwendung für Lebensmittel vorgesehen sind. (vgl. 2.2.3) Durchsetzung der Unterhaltsanleitungen gemäss schriftlicher Vorgaben der Hersteller Durchsetzung der nötigen Hygienevorkehrungen
2.2.4	Täuschung der Konsumenten, falsche Temperaturmessungen durch ungenaue Messmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Korrekte Anzeige der Messinstrumente (Thermometer, Waagen bei Gewichtsverkauf) anhand von Eichthermometern und -gewichten 	Justierung oder Ersatz der Geräte
2.2.5	Verunreinigung von Lebensmitteln durch Schmutz oder Rückstände von Reinigungsmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Sauberkeit der Einrichtungen • fachgerechter Einsatz von Reinigungsmitteln 	Erstellen und Durchsetzen eines Reinigungsplans
2.2.5	Verwechslung von Lebensmitteln und Chemikalien	<ul style="list-style-type: none"> • Chemikalien ausschliesslich in Originalgebinden, nie in Getränkeflaschen etc. • konsequente Trennung bei der Lagerung von Lebensmitteln und Chemikalien 	Kennzeichnung des Chemikalienlagers Periodische Überprüfung der Einhaltung der Lager-Trennung
2.2.6	Verunreinigung der Lebensmittel durch Parasiten Kontamination durch Schädlingsbekämpfungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Zustand der baulichen Vorkehrungen (Gitter etc.) gegen das Eindringen von Schädlingen • Auftreten und Spuren von Schädlingen • Anwendungsvorschriften für Schädlingsbekämpfungsmittel 	Instandstellung baulicher Abwehrmassnahmen Schädlingsbekämpfung, bei Bedarf durch Spezialisten
2.2.7– 2.2.18	Verunreinigung und Verderb von Lebensmitteln durch fehlende oder mangelhafte spezifische Einrichtungen	Spezielle bauliche und Einrichtungsanforderungen	Anpassung Angebot – Einrichtungen

3.3.5 Warenannahme und Lagerung

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.3.2	Anlieferung qualitativ oder quantitativ schlechter Waren Unterbruch der Kühlkette Einschleppen von Verunreinigungen und Schädlinge durch Gebinde	Annahmekontrolle bezüglich <ul style="list-style-type: none"> • Beschaffenheit • Hygiene (sensorische Prüfung) • Menge • Temperatur • Sauberkeit Gebinde 	Rückweisung der Ware Zusatzlieferung Rückweisung der Ware Beanstandung bei fehlerhaften Lieferanten
2.3.3	Verderb während der Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur und Sauberkeit der Lagerräume und Kühleinrichtungen • Datierung und Kontrolle der Ablauffristen • Einhaltung des FiFo-Prinzips (First in – First out) • Verwendung geeigneter Gebinde und Verpackungen 	Sicherstellung hygienisch einwandfreier Lagerungsverhältnisse Entsorgung überlagerter oder verdorbener Lebensmittel (vgl. Ziff. 2.3.4) Erstellung der Ordnung Ausschliessliche Verwendung von Bedarfsgegenständen für Lebensmittel
2.3.3	Verderb von Tiefkühlprodukten durch <ul style="list-style-type: none"> • Verwendung ungeeigneter Lebensmittel • Überlagerung • Falsche Temperaturführung 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellung der einwandfreien Qualität und Eignung des Ausgangsmaterials • Einhaltung der Kühlkette • Portionengrösse und deren Datierung • Temperaturführung während Abkühlung, Lagerung und Auftauen 	Entsorgung ungeeigneter Lebensmittel Entsorgung überlagerter Produkte Korrektur der Temperatur

3.3.6 Gefahren in der Produktion Mise en place

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.3.4	Überlagerte oder anderweitig verdorbene Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Datierung • Sinnesprüfung 	Sofortige Verwenden, allenfalls Lebensmittel entsorgen
2.3.4	Kontamination / Querkontamination vorbereitete / rohe Ausgangsprodukte sowie durch Abfälle	<ul style="list-style-type: none"> • Trennung reine / unreine Lebensmittel und Abfälle 	Räumliche / zeitliche Aufteilung Zonen
2.3.4	Verunreinigung durch Gerätschaften Verschleppung von Verunreinigungen der Oberfläche ins Innere von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Sauberkeit der Gerätschaften • Reinigung der Oberfläche vor Zerteilung und Zerkleinerung 	Reinigung Gerätschaften gemäss Plan, Farbcodierung Geräte nach Verwendungsart Visuelle Kontrolle der Lebensmitteloberfläche
2.3.4	Vermehrung von Mikroorganismen auf den zerkleinerten Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung frühestens 2 Std. vor dem Kochen • Zwischenlagerung bei der vorgeschriebenen Temperatur, in der Regel < 4 °C • besonders heikle Produkte wie Beefsteak Tartar kurz vor Konsum zubereiten 	Rechtzeitige Zwischenkühlung, Entsorgung von Überschuss

Produktion, erhitzen

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.3.4	Vermehrung von Mikroorganismen als Folge zu tiefer Temperaturen oder zu kurzer Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> die Kerntemperatur der zu kochenden Speisen (auch beim Wiedererwärmen) während 2 Minuten auf mindestens 70 °C erhitzen. Fleisch für kurzes Braten bis kurz vor Zubereitung unter < 4 °C lagern 	Prüfung und Korrektur der Temperaturen Fleisch genügend erhitzen
2.3.4	Verderb von Lebensmitteln durch zu hohe Temperaturen	<ul style="list-style-type: none"> Kartoffelspeisen etc. «vergolden statt verkohlen» Fritteusen < 175 °C betreiben 	Sicherstellung durch visuelle Kontrolle, andernfalls entsorgen Temperaturkontrolle, Öl regelmässig prüfen und falls nötig austauschen
2.3.4	Vergiftung durch Pflanzeninhaltsstoffe wegen fehlender oder zu geringer Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> Bohnen, Kartoffeln 	Sicherstellen, dass ausreichend gekocht, Wasser abschütten

Produktion, warmhalten

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.3.4	Rekontamination und Vermehrung der Mikroorganismen der Lebensmittel nach dem Kochen	<ul style="list-style-type: none"> Schutz der Lebensmittel vor Verunreinigungen Rekontamination durch Körperkontakt 	Geeignete Abdeckungen verwenden Degustation mit Besteck, Lebensmittel nicht berühren
2.3.4	Vermehrung der Mikroorganismen durch Lagerung im kritischen Temperaturbereich	<ul style="list-style-type: none"> Temperatur (inkl. Kerntemperatur) auf mindestens 65 °C halten, innert 3 Stunden konsumieren Speisen ohne Warm-/Kühlhaltung innert 2 Stunden konsumieren 	Temperaturkontrolle Rascher Umsatz durch geeignete Chargengrösse, Entsorgung der Reste

Produktion, abkühlen

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.3.4	Kontamination des Produktes nach dem Erhitzen	<ul style="list-style-type: none"> Sauberkeit Arbeitsumgebung Arbeitshilfsmittel Personenhygiene hygienische Degustation 	Lebensmittel bei Bedarf abdecken, einpacken oder anderweitig vor Verunreinigungen schützen Berührung der Lebensmittel vermeiden
2.3.4	Vermehrung der Mikroorganismen während des Abkühlens, namentlich bei Produkten, die gekühlt gelagert werden müssen	<ul style="list-style-type: none"> kritischen Temperaturbereich zwischen 5 und 65 °C so schnell wie möglich durchschreiten, wobei bei den Kerntemperaturen folgende Maximalzeiten eingehalten werden sollten: <ul style="list-style-type: none"> 55–26 °C 5 Stunden 26–04 °C 5 Stunden anschliessend Lagerung gemäss den zutreffenden Temperaturvorgaben. 	Geeignetes Kühlmedium verwenden Anpassen der Portionengrösse an die Kühlkapazität Spezielle Massnahmen für Lebensmittel mit besonderen Risiken gem. Ziff. 3.3.7.
2.3.4	Kontamination des Produktes durch das Kühlmittel (Wasser, Eiswasser)	<ul style="list-style-type: none"> einwandfreie Qualität des Eises und des Eiswassers 	Lebensmittel wo nötig durch Verpackung vor direktem Kontakt schützen, Schmelzwasser entfernen

Produktion, kalt zubereiten

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.3.4	Kontamination der Produkte bei der Zubereitung	<ul style="list-style-type: none"> gleiche Punkte wie bei «Produktion, Vorbereitung» 	
2.3.4	Vermehrung von Mikroorganismen zwischen Zubereitung und Konsum	<ul style="list-style-type: none"> maximale Zeit zwischen Produktion und Abgabe Kühlhaltung bis zum Konsum 	Aufbrauchfrist festlegen und gegebenenfalls schriftlich vermerken Kühlkette sicherstellen

Produktion, kühl halten

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.3.4	Überschreitung der Maximaltemperaturen gemäss Tabelle im Anhang	<ul style="list-style-type: none"> Sicherstellung der einzuhaltenden Temperaturen 	Kennzeichnung und periodische Überprüfung der Temperaturen, inkl. schriftlicher Dokumentation
2.3.4	Überschreitung der Maximaltemperatur in den Kühleinrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> bei der Einlagerung neuer Kühlgüter Erwärmung der vorhandenen vermeiden (Chargengrösse und – Temperatur, Öffnung der Kühleinrichtung etc.) 	Kühlung vor Einlagerung im Kühlbereich, Anpassung Chargengrösse, Mitarbeiterschulung, Temperaturkontrolle
2.3.4	Qualitäts- und Hygieneeinbusse durch Überlagerung	<ul style="list-style-type: none"> Einhaltung der Empfehlungen für Lagerzeiten: siehe auch Anhang Ziff. 6.3 Vorgaben der HyV sowie eigener GHP-Kriterien 	Datierung oder andere Massnahmen zur Einhaltung der Lagerzeiten, visuelle und weitere Sinnesprüfungen der Produktequalität Ausscheiden verdorbener Waren
2.3.4	Unterbruch der Kühlkette	<ul style="list-style-type: none"> bei internen und externen Transporten Produkte kühl halten oder verzugslos von einem Kühlbereich zum andern transportieren 	Mitarbeiterschulung, geeignete Transportbehälter

Produktion, tiefkühlen

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.3.4	Mit-Konservieren von Verunreinigungen und Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> ausschliesslich einwandfreie Produkte verwenden, Vorbereitungen unter Ziff. 4.1 und 4.2 beachten erhitzte Erzeugnisse unverzüglich nach dem Abkühlen auf < 10 °C, bzw. mit Schockkühler tiefgefrieren 	Qualitätskontrolle der Gefriergüter bzw. der zu gefrierenden Lebensmittel
2.3.4	Qualitäts- und Hygieneeinbusse durch zu langsame Abkühlung auf < -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> kleine Stücke wie Steaks etc. < 1h mittlere Stücke wie Braten 2–6 h sehr grosse Fleisch-stücke < 12h 	Kapazität der Kühleinrichtung sicherstellen, Temperaturkontrolle, Kerntemperatur mitberücksichtigen
2.3.4	Qualitäts- und Hygieneeinbusse durch Überlagerung	Empfohlene Maximallagerzeiten beachten: siehe auch Anhang Ziff. 6.4	Datierung der Lebensmittel, Ablauffrist festlegen Produkte regelmässig kontrollieren und aufbrauchen, bzw. entsorgen
2.3.4	Qualitäts- und Hygieneeinbusse durch Temperaturschwankungen und Temperaturüberschreitung	<ul style="list-style-type: none"> bei Einbringen von neuem Kühlgut Erwärmung vermeiden Kühleinrichtungen nur so lange öffnen wie unbedingt nötig 	Periodische Temperaturkontrolle inkl. Dokumentation

Produktion, auftauen und regenerieren

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.3.4	Vermehrung von Mikroorganismen während des Auftauens	Zeit im kritischen Temperaturbereich 5–65 °C kurz halten: <ul style="list-style-type: none"> Auftauen durch Erhitzen oder mit Mikrowellen Auftauen bei einer Temperatur < 4 °C Verunreinigung durch Schmelzwasser 	Temperaturkontrolle Abtropfen von Schmelzwasser, Saft etc. sicherstellen
2.3.4	Vermehrung von Mikroorganismen nach dem Auftauen	<ul style="list-style-type: none"> höhere Verderblichkeit der Erzeugnisse nach dem Auftauen Ablauffrist innert 48 Stunden sicherstellen 	Produkte können nicht mehr für eine Langzeit-Konservierung eingesetzt werden. Erneutes Einfrieren höchstens nach Kochen und für wenige Tage. Das Wiedereinfrieren von Produkten mit spezifischen Gefahren ist unzulässig
2.3.4	Qualitätseinbusse während der Tiefkühlung	Zustand der Lebensmittel nach dem Auftauen durch Sinnesprüfung beurteilen	Verdorben Produkte entsorgen

3.3.7 Produktion, besondere Lebensmittel und Risiken

Die nachfolgend aufgeführten Lebensmittel sind besonders empfindlich auf mikrobiologischen Verderb. Die aufgeführten zu beachtenden Punkte sind strikte einzuhalten, andernfalls erfüllen die betroffenen Lebensmittel und solche, die allenfalls kontaminiert worden sind, die gesetzlichen Vorgaben nicht. Sie müssen je nach Situation genügend erhitzt oder entsorgt werden. Betriebe, welche Lebensmittel überwiegend an empfindliche Bevölkerungsgruppen abgeben, müssen die nachfolgend aufgeführten Vorgaben als CCP überwachen und dokumentieren.

Ziff. LP/ CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte
2.3.5	Hackfleisch: Leichter Verderb wegen grosser Oberfläche	<ul style="list-style-type: none"> Anlieferungstemperatur < 4 °C Verarbeitung auf speziell gereinigten Oberflächen (heisses Wasser, Reinigungsmittel) und mit gereinigten Händen (evtl. Handschuhen) Verarbeitung grundsätzlich ohne Zwischenlagerung bei Raumtemperatur Kerntemperatur 80 °C während mindestens 3 Minuten oder 70–75 °C während 10 Minuten, innert 90 Minuten auf weniger als 5 °C abkühlen
2.3.5	Geflügel: Häufige Übertragungsgefahr von Campylobacter und Salmonellen	<ul style="list-style-type: none"> Anlieferungstemperatur < 4 °C Nach Anlieferung sofort im Kühlraum lagern (Tropfschutz) oder verarbeiten Verarbeitung auf speziell gereinigten Oberflächen (heisses Wasser, Reinigungsmittel) und mit gereinigten Händen (evtl. Handschuhen) Strikte Trennung von Arbeitsflächen und Geräten zur Vermeidung von Verschleppungen auf andere Lebensmittel Kerntemperatur beim Erhitzen von 80 °C während mindestens 3 Minuten oder 70 °C mindestens 10 Minuten Innert 90 Minuten auf weniger als 5 °C abkühlen
2.3.5	Fisch, Muscheln: Gesundheitsgefährdung durch Mikroorganismen auf der Oberfläche, Nematoden im Innern	<ul style="list-style-type: none"> Anlieferung und Lagerung bei 2 °C Fische, die roh gegessen werden, müssen zur Abtötung von Parasiten 24h bei -20 °C tiefgekühlt werden. Falls diese Massnahme vor der Anlieferung erfolgt, ist sie zu dokumentieren. Kontakt mit Schmelz- und Tropfwasser vermeiden, auch bei Lagerung im Kühlschrank Trennung der Verarbeitung von anderen Rohstoffen Gründliche Reinigung von Händen und Arbeitsgeräten Erwärmung mindestens während 3 Minuten auf 70 °C, allfällige Abkühlung innert 90 Minuten auf < 5 °C erwärmte Eierspeisen (z.B. Zabayone) sind innerhalb von 2 Stunden zu konsumieren.
2.3.5	Eier: Gesundheitsgefährdung durch Salmonellen und andere Mikroorganismen auf der Oberfläche oder im Innern des Eis	<ul style="list-style-type: none"> wenn immer möglich pasteurisierte Produkte verwenden Eier bei gleichmässiger Temperatur zwischen 5 und 8 °C lagern Verarbeitung räumlich von andern Zubereitungen trennen, Kontakt aufgeschlagener Eier mit Schalen vermeiden Schalen und Verpackungen sofort entsorgen Hände, Arbeitsgeräte und Flächen gründlich reinigen Erwärmung von Eierspeisen auf mindesten 72 °C und anschliessende Lagerung bei 4 °C oder sofortiger Konsum nach Zubereitung erwärmte Eierspeisen (z.B. Zabayone) sind innerhalb von 2 Stunden zu konsumieren.
2.3.5	Milch, Rahm, Crèmen Gesundheitsgefährdung durch rasche Vermehrung von Bakterien	<ul style="list-style-type: none"> Wenn immer möglich pasteurisierte Produkte verwenden, Rohmilch und -Rahm dürfen nicht abgegeben werden, sondern müssen vor dem Konsum auf mind 70 °C erhitzt werden. Schlagrahm kurz vor dem Konsum herstellen. Rahmbläser gekühlt aufbewahren, und gemäss Vorgaben der Hersteller reinigen, bzw. desinfizieren Lagerung von Rahm und Schlagrahm < 5 °C

3.3.8 Transport

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.3.6 2.3.7	Verunreinigung der Lebensmittel durch Transporteinrichtungen und -Gebinde	<ul style="list-style-type: none"> regelmässige Reinigung visuelle Kontrolle Schutz der Lebensmittel durch geeignete Gebinde, Verpackungen etc. 	Visuelle Kontrolle, Reinigung
2.3.6 2.3.7	Verunreinigung der Lebensmittel durch Querkontamination	<ul style="list-style-type: none"> Trennung saubere/ unreine Lebensmittel / Abfälle 	Geeignete Gebinde oder separate Transportfahrzeuge
2.3.6 2.3.7	Verunreinigung der Lebensmittel durch Transport/ Servicemitarbeitende	<ul style="list-style-type: none"> Personenhygiene 	Schulung und Überwachung gemäss Ziff. 1.3
2.3.6 2.3.7	Verderb durch Transport im kritischen Temperaturbereich 5–65 °C	<ul style="list-style-type: none"> Sicherstellung der nötigen Kühl- bzw. Wärmehaltung 	Transport in Kühl- bzw. Warmhaltegebinden, bzw. Kühlung/Warmhaltung während des Transports
2.3.6 2.3.7	Verderb der Lebensmittel durch Unterbruch der Kühlkette	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturvorgaben gemäss Anhang 9a Rascher Umschlag bei Anlieferung 	Kontrolle der Temperatur Absprache Liefertermin, Sicherstellung Annahme – Transfer in Kühleinrichtung Überschreitungen sind zulässig, wenn die Lebensmittel innert 2 Stunden konsumiert werden.

3.3.9 Verkauf, Service

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.3.8	Verderb der Lebensmittel durch Verunreinigungen durch Umwelteinflüsse, bei Selbstbedienungsbuffets, Festwirtschaften etc.	<ul style="list-style-type: none"> Eignung der Einrichtungen bezüglich Schutz vor Umwelteinflüssen, Spuckschutz etc Anpassung des Angebots an die vorhandenen Möglichkeiten Beaufsichtigung der Abgabe durch ausgebildete Mitarbeitende 	Beschaffung oder Miete geeigneter Einrichtungen
2.3.8	Verderb der Lebensmittel durch Unterbruch der Kühlkette	<ul style="list-style-type: none"> Sicherstellung der Lager- und Abgabetemperatur (z.B. > 65 °C max. 3h) Anpassung der Portionengrösse an die Gegebenheiten 	Kühl- und Warmhalteeinrichtungen in ausreichender Menge bereitstellen Durch Wahl der Grösse der Platten, Schüsseln etc. lange Verweilzeiten im kritischen Temperaturbereich sowie Querkontaminationen vermeiden
2.3.8	Verderb der Lebensmittel durch Reste und Abfälle	<ul style="list-style-type: none"> rechtzeitige Entsorgung von Abfällen klare Trennung angebotene Lebensmittel – Abfälle 	Abfallgebinde bereitstellen, visuelle Kontrollen, Mitarbeiterschulung
2.3.8	Verderb der Lebensmittel durch die Servicemitarbeitenden	<ul style="list-style-type: none"> Personenhygiene 	Schulung und Überwachung gemäss Ziff. 1.3

3.3.10 Entsorgung, Resteverwertung

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.3.9	Verderb der Lebensmittel durch Abfälle und Reste	<ul style="list-style-type: none"> • Trennung und rechtzeitige Entsorgung von Abfällen • «Eingangskontrolle» von Resten, die wiederverwendet werden, • Personenhigiene 	Durchsetzung <ul style="list-style-type: none"> • getrennte Abfallentsorgung, wo nötig mit Kühllhaltung • Entsorgung von unhygienischen Resten • Personenhigiene (Händewaschen nach Kontakt mit Abfällen)

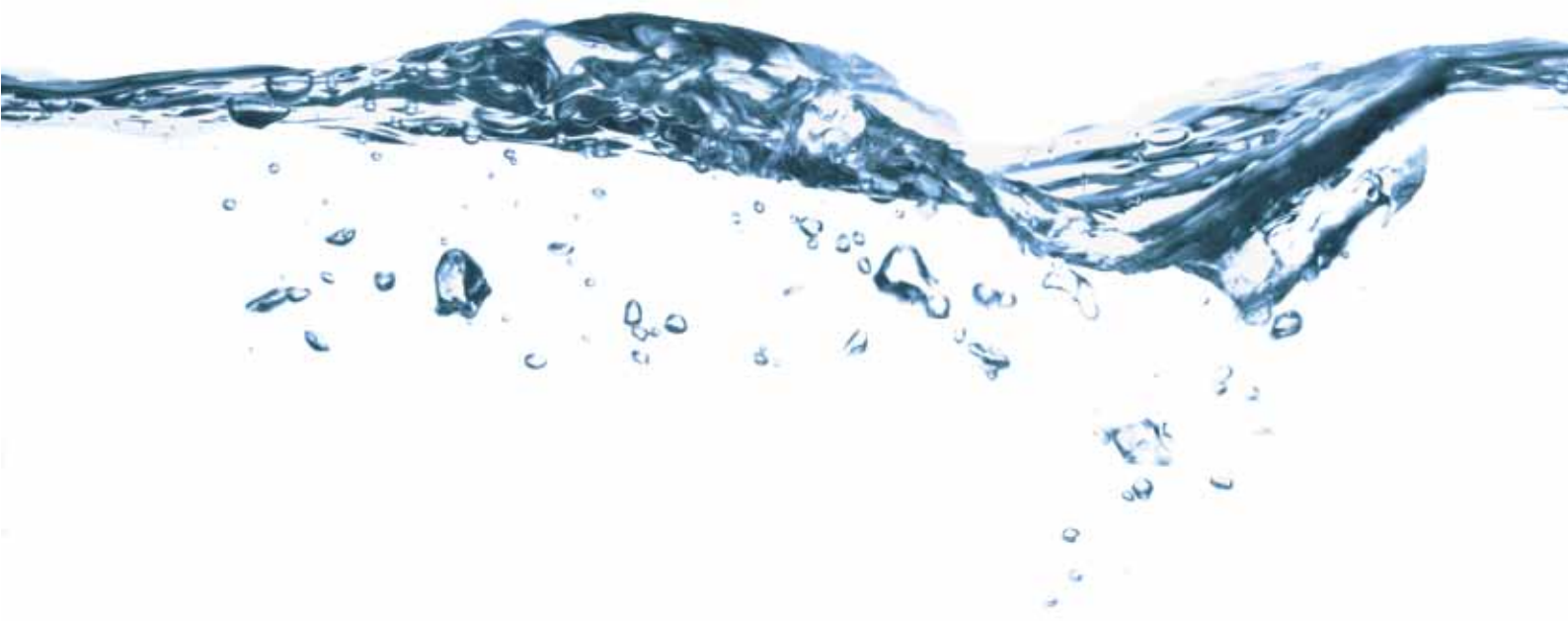
3.3.11 Vorgehen nach Feststellung einer Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.3.10	Gefährdung von Konsumenten durch Verbreitung und Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel nach Feststellung eines Mangels	<ul style="list-style-type: none"> • Meldepflicht nach Feststellung der Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel 	Vorkehren für Meldungen Mitarbeiterschulung

3.3.12 Täuschungsschutz, Kennzeichnung Täuschungsschutz und Kennzeichnung

Ziff. LP/CCP	Gefahr	Zu beachtende Punkte	Korrektur- und weitere Massnahmen
2.4.1 2.4.2	Angaben und Präsentation von Produkten, welche bei Konsumenten falsche Vorstellungen wecken bezüglich Herstellung, Zusammensetzung, Beschaffenheit, Produktionsart, Haltbarkeit, Herkunft, besondere Wirkung und Wert des Lebensmittels	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit und Deklaration durch Aufbewahrung der nötigen Unterlagen (Lieferscheine, Verpackungen etc). • Bereitstellung der nötigen Informationen für die Servicemitarbeitenden 	Einholung allenfalls fehlender Angaben bei Lieferanten Mitarbeiterschulung
2.4.1 2.4.2	Fehlende oder falsche Angaben auf der Speisekarte	<ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Angaben und besondere Deklarationshinweise gemäss Ziff. 6.2 	Überprüfung und Korrektur der Angaben
2.4.1 2.4.2	Gefahr durch falsche Angaben betr. Allergene	<ul style="list-style-type: none"> • Liste allergener Substanzen 	Mitarbeiterschulung Die einfachste Lösung ist oft, wenn die Betroffenen angeben, was sie essen können
2.4.1 2.4.2	Fehlende Angaben bezüglich Alkoholabgabe Täuschung der Mitarbeitenden über Alter der Konsumenten	<ul style="list-style-type: none"> • Pflicht, die Bestimmungen der Abgabebeschränkung auf einem Schild in gut lesbarer Schrift hinzuweisen • Altersbeschränkungen durchsetzen, vom Recht auf Ausweiskontrolle Gebrauch machen 	Schild anbringen, sofern nicht vorhanden Mitarbeiterschulung, Überwachung Einhaltung der Abgabe-Vorschriften
2.4.1 2.4.2	Falsche Mengenabgabe als Folge fehlender Angaben, nicht geeichter Gefässe und Waagen	<ul style="list-style-type: none"> • in der Regel geeichte Gefässe im Offenausschank • geeichte Wagen, wenn der Preiseine Speise in Abhängigkeit des Gewichtes festgelegt wird 	Verwendung geeichter Gefässe Eichen der verwendeten Waagen
2.4.1 2.4.2	Fehlende oder täuschende Preisangaben	<ul style="list-style-type: none"> • Forderung nach Vergleichbarkeit der Angaben (Angabe von Volumen) 	Vorschriftsgemässe Gestaltung der Menükarte und anderer Preisanschriften

4 SICHERHEIT GEWINNEN DURCH SELBSTKONTROLLE



Ziel:

- Die gesetzliche Vorgabe einer dokumentierten Selbstkontrolle wird erfüllt
- Der administrative Aufwand trägt den betrieblichen Möglichkeiten Rechnung
- Die Selbstkontrolle ermöglicht eine Überwachung und, falls nötig, rechtzeitige Optimierung des HACCP-Konzepts.

4.1 Grösseneinteilung der Betriebe bezüglich Selbstkontrolle

Jeder Betrieb ist verpflichtet, selbst für die Einhaltung sämtlicher für den Betrieb relevanten lebensmittelrechtlichen Vorgaben sowie die im HACCP-Verfahren festgestellten Massnahmen zu sorgen und dies durch Selbstkontrolle zu gewährleisten. Umfang und Dokumentation der Selbstkontrolle richten sich nach Grösse (Frequenz, Zahl der regelmässig anwesenden Mitarbeitenden).

Kategorie	Frequenz/Tag	Mitarbeitende	Beispiele
A gross	> 1000 Mahlzeiten	> 50	Grosser Hotel-, oder Restaurationsbetrieb, Kantonale Spitäler, Reha- und Kurkliniken
B mittel	250 – 1000 Mahlzeiten	16 – 50	Mittlerer Hotel- oder Restaurationsbetrieb, Altersheime, Schulmensen, Banketteinrichtungen
C klein	50 – 250 Mahlzeiten	6 – 15	Kleiner Gasthof oder Restaurationsbetrieb
D sehr klein	< 50 Mahlzeiten, bzw. einfaches Angebot	< 5	Bar, Café/Tearoom, Besenbeiz, Buvette, Imbissstand, Takeaway

Entsprechen Frequenz pro Tag und Anzahl Mitarbeitende nicht der gleichen Kategorie, wird der Betrieb in der entsprechenden höheren Kategorie eingeteilt.

Diese Einteilung bestimmt Organisation und Umfang der Dokumentation der Selbstkontrolle unter Ziff. 4.2.1 bis 4.2.4.

Betrieb Kategorie A (gross)

Die Selbstkontrolle wird von der verantwortlichen Person mit Aufgabenbeschreibungen für die einzelnen Zuständigkeitsbereiche (z.B. Hausdienst, Leitung Wellness-Bereich, Produktion, Service) geregelt und bereichsweise wahrgenommen. Die Kontrollpunkte und -verfahren inkl. analytische Überwachung sind detailliert schriftlich festgelegt. Die verantwortliche Person verfügt über die nötigen Kontrollinstrumente, um die Umsetzung in den einzelnen Teilbereichen zu überprüfen.

Betrieb Kategorie B (mittel)

Die Selbstkontrolle wird teilweise von der verantwortlichen Person, teilweise von den Zuständigen in den jeweiligen Bereichen wahrgenommen. Die Kontrollpunkte und -verfahren sind schriftlich festgelegt. Bei Betrieben, welche überwiegend besonders empfindliche Bevölkerungsguppen verpflegen, ist die analytische Überprüfung festgelegt. Die verantwortliche Person kontrolliert die Umsetzung in der Regel persönlich in sämtlichen Bereichen.

Betrieb Kategorie C (klein)

Die Selbstkontrolle wird überwiegend von der verantwortlichen Person umgesetzt, in einzelnen Fällen delegiert. Die wichtigsten Kontrollpunkte und -verfahren sind schriftlich festgelegt.

Betrieb Kategorie D (sehr klein)

Die Selbstkontrolle wird von der verantwortlichen Person wahrgenommen. Die schriftliche Dokumentation von Kontrollpunkten und -verfahren beschränkt sich auf ein Minimum.

BETRIEB KATEGORIE A (GROSS)

4.2 Umsetzung der Selbstkontrolle nach Grösseneinteilung der Betriebe

4.2.1 Betrieb Kategorie A (gross)

Ziffer Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis / Umsetzung / Instrument Selbstkontrolle
1	Betrieb organisieren Verantwortlichkeiten festlegen	
1.1.1	Betriebsbeschrieb	<ul style="list-style-type: none"> Organisations-Handbuch, evtl. mit QS – System Organigramm, Mitarbeiterverzeichnis, Prospekte, Speise- und Getränkekarte
1.1.3	Meldepflicht	<ul style="list-style-type: none"> Eintragung des Betriebs bei der zuständigen Kontrollbehörde
1.1.4	Bewilligungen	<ul style="list-style-type: none"> Dossier mit den nötigen Bewilligungen für den Betrieb
1.2.1	Umfang der Organisationsregelung	<ul style="list-style-type: none"> Organisations-Handbuch, Organigramm, Stellenbeschriebe resp. Pflichtenhefte schriftl. Vereinbarungen
1.2.2	Verantwortliche Person	<ul style="list-style-type: none"> Wahrnehmung der Aufgaben Mindestqualifikation Hygiene oder mindestens zweijährige erfolgreiche Leitung eines Betriebes gemäss Ziff. 1.2.2
1.3	Ausbildungsanforderungen an Mitarbeitende	<ul style="list-style-type: none"> Berufsnachweis bei Mitarbeitenden mit entsprechender Ausbildung Ausbildungskonzept mit Festlegung der Verantwortlichkeiten der Kaderfunktionen bezüglich Ausbildung und Überprüfung des Ausbildungsstands Schulungsnachweise Nachweis der Kenntnisse bei Befragung
2.1	Personenhygiene, Gesundheit, Zutrittsregelungen	
2.1.1	Personenhygiene, Gesundheit	<ul style="list-style-type: none"> Bereitstellung von Umkleidemöglichkeit und Wascheinrichtung Plakate, mündliche Arbeitsanweisungen, visuelle Kontrollen Überwachung der Einhaltung der Hausordnung, Reglement für neue Mitarbeitende Instruktion über Meldepflicht, Überprüfung und Dokumentation der Kenntnisse gemäss Ausbildungskonzept Nachweis der Kenntnisse durch Befragung
2.1.2		
2.1.3	Zutrittsregelungen	<ul style="list-style-type: none"> Bauliche Trennung öffentlicher Bereich – Geschäftsbereich Zutritt Schwimmbad mit Schliesssystem geregelt Schliessplan für alle Bereiche sowie mündliche und schriftliche Regelungen, wo nötig mit Plakaten
2.2	Infrastruktur	
2.2.1	Bauliche Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> Jährliche Bestandesaufnahme für Unterhalts- und Investitionsplanung, evtl. mit Eigentümer Verantwortlichkeitsregelung technischer- und Unterhaltsdienst laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung
2.2.2	Wasserversorgung	<ul style="list-style-type: none"> bei Anschluss ans öffentliche Netz: Publikation Inspektionsbericht des Wasserwerks bei eigener Wasserfassung: Ergebnisse der periodischen Wasseranalysen (in der Regel vier Mal jährlich)
2.2.3	Bedarfsgegenstände, Einrichtungen und Geräte	<ul style="list-style-type: none"> Regelung der Verantwortung in den jeweiligen Zuständigkeitsbereichen Serviceverträge mit Herstellern Unterhaltskartei Verfügbarkeit und Umsetzung der Unterhaltsvorgaben durch Hersteller visuelle Kontrollen, Ersatz von fehlerhaftem Material (Geschirr, Gläser etc.)
2.2.4	Messgeräte und Prüfmittel	<ul style="list-style-type: none"> Kontrolle nach Herstellerangaben Überprüfung und Dokumentation mit Eichmitteln (Eichthermometer, -Gewichte, sofern Gewichtsverkauf erfolgt)
2.2.5	Reinigung, Desinfektion	<ul style="list-style-type: none"> Festlegung der Verantwortlichkeiten in den Stellenbeschrieben Reinigungsmaterial mit klarer Kennzeichnung der Einsatzart, Anwendung und Dosierung der Produkte Reinigungsplan, evtl. Vertrag mit Reinigungsfirma
2.2.6	Schädlinge	<ul style="list-style-type: none"> regelmässige visuelle Kontrolle der für die jeweiligen Bereiche verantwortlichen Person Regelung für den Zuzug externer Spezialisten Regelung Unterhaltsdienst für die Instandhaltung der baulichen Schädlingsabwehr
2.2.7	Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> spezieller geschützter Annahmebereich für reine und unreine Ware (z.B. Gemüse) ausserhalb des Küchenbereichs Stapelmöglichkeiten für sauberes und schmutziges Leergebinde Thermometer für die Überprüfung der Anlieferungstemperatur Waage für die Gewichtskontrolle Temperaturkontrolle Zwischenlager, sofern vorhanden

BETRIEB KATEGORIE A (GROSS)

Ziffer Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Instrument Selbstkontrolle
2.2.8	Lagerräume	<ul style="list-style-type: none"> Bereitstellung des nötigen Lagerraums mit Gestellen gemäss Vorgaben der HyV regelmässige Sauberkeits- und Temperaturkontrolle Servicevertrag für Kühleinrichtung, sofern vorhanden geeignete getrennte und wo nötig gekühlte Abfalllagerung, evtl. Abnahmevertrag mit Entsorgungsfirma
2.2.9	Produktion, Küche, Office, Satelliten	<ul style="list-style-type: none"> Auslegung der Einrichtungen gemäss Ziff. 2.2.9
2.2.10	Verkaufspunkte, Abgabestellen	<ul style="list-style-type: none"> geeignete Einrichtungen für die Einhaltung der Hygienevorgaben gemäss Ziff. 2.2.10
2.2.11	Catering, Festwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> geeignetes Material bzw. Vertrag mit Firma für dessen Vermietung oder Bereitstellung Überprüfung der Eignung der Einrichtungen für die Einhaltung der Hygienevorgaben bei Einsätzen
2.2.12	Entsorgungsstationen	<ul style="list-style-type: none"> geeignete getrennte und wo nötig gekühlte Lagerung, geeignete Gebinde Überwachung der Lagerung und zeitgerechter Entsorgung bezüglich Trennung, Hygiene, Temperatur Regelung der Verantwortlichkeiten, evtl. Abschluss und Durchsetzung eines Abnahmevertrags mit Entsorgungsfirma
2.2.13	Transportfahrzeuge, Gebinde	<ul style="list-style-type: none"> hygienisch einwandfreie Auslegung mit bedarfsgerechten Kühlmöglichkeiten gemäss Ziff. 2.2.13 Reinigungsanweisungen und Dokumentation derer Durchsetzung
2.2.14	Ausschankanlagen	<ul style="list-style-type: none"> Servicevertrag mit Lieferfirma, visuelle Sauberkeitskontrolle Zapfeinrichtung
2.2.15	Mitarbeiter Räume	<ul style="list-style-type: none"> Regelung der Zuständigkeiten für Ordnung und Sauberkeit Reinigungsplan evtl. Vertrag mit Reinigungsfirma regelmässige visuelle Kontrollen mit Visum
2.2.16	Toiletten	<ul style="list-style-type: none"> Regelung der Zuständigkeiten für Ordnung und Sauberkeit
2.2.17	Gästezimmer, Etage	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungsplan evtl. Vertrag mit Reinigungsfirma regelmässige visuelle Kontrollen mit Visum
2.2.18	Wellness-, Spa-Bereich	<ul style="list-style-type: none"> Fachdiplom der für den Wellnessbereich zuständigen Person Betriebsreglement und entsprechende Anschläge für die Benützung Betriebsjournal mit Messdaten der Wasserqualität, Desinfektionsmassnahmen, Frischwasserzufuhr und weiterer relevanter Betriebsparameter Zweckmässige Überwachung und Massnahmenplan im Hinblick auf Ertrinkungs- und weitere Baderisiken
2.3	Produktionshygiene	
2.3.2	Anlieferung, Deklarationspflicht Lieferant, Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> Schriftliche Vereinbarung mit Lieferanten bezüglich Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben, namentlich der HyV, FIV, Rückverfolgbarkeit und weiterer relevanter Vorschriften Vollständige Kontrolle gemäss Checkliste, Protokollierung von mangelhaften Lieferungen Speicherung der Daten für Deklaration und Rückverfolgbarkeit (z.B. Etiketten, Lieferscheine, elektronische Ablage etc.) Temperaturkontrolle bei Lebensmitteln mit Kühlhaltevorschriften gemäss Ziff. 6.2, inkl. Dokumentation der Anliefertemperatur (z.B. Stempel) Die erfolgte Eingangskontrolle (inkl. Temperatur) wird mit Unterschrift, evtl. mit Eingangsstempel ergänzt, auf dem Lieferschein bestätigt.
2.3.3	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> schriftliche Verantwortlichkeitsregelung Unterhalt/Bewirtschaftung der Lager periodische dokumentierte Inventur inkl. Kontrolle der Ablauffristen Mindesthaltbarkeitsdaten regelmässige visuelle Kontrollen, Warentrennung, Beschriftung, Ablaufdaten Temperaturmessung mit täglicher visueller Kontrolle, schriftliche Dokumentation 1 mal wöchentlicher sowie bei Abweichungen
2.3.4	Produktion, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> schriftliche Verantwortlichkeitsregelung Produktionsbereich Vorgaben Herstellung durch Rezepturen, visuelle Kontrollen Warenflusstrennung durch räumliche Anordnung, verschiedenfarbige Arbeitsunterlagen etc. regelmässige visuelle Kontrollen durch verantwortliche Person regelmässige visuelle Kontrollen der Sauberkeit und Einhaltung der Hygienevorgaben durch die verantwortliche Person Überwachung der Lagerzeiten und Temperaturen gemäss Ziff. 6.2 periodische Schulung und Überprüfung der Hygienekenntnisse der Mitarbeiter Probeentnahmen für Hygieneanalysen, Rückstellmuster, Dokumentation und periodische Auswertung der Ergebnisse der Selbstkontrolle
2.3.5		

BETRIEB KATEGORIE A (GROSS)

Ziffer Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Instrument Selbstkontrolle
2.3.6 2.3.7	Transport intern/extern	<ul style="list-style-type: none"> visuelle Kontrolle Transportgebäude und Transportfahrzeuge Temperaturkontrolle gemäss Ziff. 6.2, inkl. schriftlicher Dokumentation
2.3.8	Verkauf, Service	<ul style="list-style-type: none"> Regelung der Verantwortlichkeiten (Chef de Service etc.) visuelle Kontrolle Einrichtungen, Einhaltung Personenhigiene Geeignete Abdeckungen bei Satelliten oder Buffets im Freien periodische Schulung und Überprüfung der Hygienekenntnisse der Mitarbeiter
2.3.9	Überproduktion, Resteverwertung, Entsorgung	<ul style="list-style-type: none"> schriftliche Verantwortungsregelung visuelle Kontrolle Trennung Lebensmittel – Abfälle Temperaturkontrolle Abfall – Zwischenlagerung Überwachung Einhaltung eines allfällig vorhanden Vertrags mit Abnahmefirma
2.3.10	Vorgehen nach Feststellung einer Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> schriftliche Regelung Überprüfung Kenntnisse Meldepflicht (Gegenstand, Adressaten) evtl. Regelung Probenahme für Rückstellmuster
2.4	Täuschungsschutz, Kennzeichnung	
2.4.1	Täuschungsschutz	<ul style="list-style-type: none"> Regelung der Verantwortlichkeiten bezüglich Einhaltung der Deklarationsvorschriften
2.4.2	Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> Speise- und Getränkekarten Nachweis, dass die Angaben richtig sind (Lieferscheine etc). Regelung bezüglich Information über allergene Inhaltstoffe

BETRIEB KATEGORIE B (MITTEL)

4.2.2 Betrieb Kategorie B (mittel)

Ziffer Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis / Umsetzung / Instrument Selbstkontrolle
1	Betrieb organisieren Verantwortlichkeiten festlegen	
1.1.1	Betriebsbeschrieb	<ul style="list-style-type: none"> Organisations-Handbuch Organigramm, Mitarbeiterverzeichnis Prospekte, Speise- und Getränkekarte
1.1.3	Meldepflicht	<ul style="list-style-type: none"> Eintragung des Betriebs bei der zuständigen Kontrollbehörde
1.1.4	Bewilligungen	<ul style="list-style-type: none"> Dossier mit den nötigen Bewilligungen für den Betrieb
1.2.1	Umfang der Organisationsregelung	<ul style="list-style-type: none"> Organisations-Handbuch, Organigramm, Stellenbeschriebe resp. Pflichtenhefte mündl. oder schriftl. Vereinbarungen
1.2.2	Verantwortliche Person	<ul style="list-style-type: none"> Wahrnehmung der Aufgaben Mindestqualifikation Hygiene oder mindestens zweijährige erfolgreiche Leitung eines Betriebes gemäss Ziff. 1.2.2
1.3	Ausbildungsanforderungen an Mitarbeitende	<ul style="list-style-type: none"> Berufsausweis bei Mitarbeitenden mit entsprechender Ausbildung Nachweis regelmässige arbeitsplatzbezogene innerbetriebliche Schulungen und externe Weiterbildung bei Bedarf Nachweis der Kenntnisse bei Befragung
2.1	Personenhygiene, Gesundheit, Zutrittsregelungen	
2.1.1	Personenhygiene, Gesundheit	<ul style="list-style-type: none"> Bereitstellung von Umkleidemöglichkeit und Wascheinrichtungen Plakate, mündliche Arbeitsanweisungen, visuelle Kontrollen Instruktion Meldepflicht, Überprüfung und Dokumentation der Kenntnisse gemäss Ausbildungskonzept Nachweis der Kenntnisse durch Befragung
2.1.2		
2.1.3	Zutrittsregelungen	<ul style="list-style-type: none"> Bauliche Trennung öffentlicher Bereich – Geschäftsbereich Zutritt Schwimmbad mit Schliesssystem geregelt Mündliche Regelung durch verantwortliche Person oder Stellvertreter, wo nötig mit Plakaten
2.2	Infrastruktur	
2.2.1	Bauliche Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> Jährliche Bestandesaufnahme für Unterhalts- und Investitionsplanung, evtl. mit Eigentümer Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem Schadensbehebung
2.2.2	Wasserversorgung	<ul style="list-style-type: none"> Bei Anschluss ans öffentliche Netz: Publikation In-spektionsbericht des Wasserwerks Bei eigener Wasserfassung: Ergebnisse der periodischen Wasseranalysen (in der Regel vier Mal jährlich)
2.2.3	Bedarfsgegenstände, Einrichtungen und Geräte	<ul style="list-style-type: none"> Serviceverträge mit Herstellern Nachweis Serviceberichte Verfügbarkeit und Umsetzung Unterhaltsvorgaben durch Hersteller Visuelle Kontrollen, Ersatz von fehlerhaftem Material (Geschirr, Gläser etc.)
2.2.4	Messgeräte und Prüfmittel	<ul style="list-style-type: none"> Kontrolle nach Herstellerangaben Überprüfung und Dokumentation mit Eichmitteln, (Eichthermometer, -Gewichte, sofern Gewichtsverkauf erfolgt)
2.2.5	Reinigung, Desinfektion	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungspläne für die verschiedenen Bereiche Reinigungsmaterial mit klarer Kennzeichnung der Einsatzart, Anwendung und Dosierung der Produkte Reinigungsplan, evtl. Vertrag mit Reinigungsfirma
2.2.6	Schädlinge	<ul style="list-style-type: none"> Regelmässige visuelle Kontrolle und Instandhaltung der baulichen Schädlingsabwehr Bei erhöhtem Risiko Servicevertrag mit externem Fachspezialist
2.2.7	Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> Spezieller Annahmebereich für unreine Ware (z.B. Gemüse) ausserhalb des Küchenbereichs Thermometer für die Überprüfung der Anlieferungstemperatur Temperaturkontrolle Zwischenlager, sofern vorhanden
2.2.8	Lagerräume	<ul style="list-style-type: none"> Bereitstellung des nötigen Lagerraums mit Gestellen gemäss Vorgaben der HyV Regelmässige Sauberkeits- und Temperaturkontrolle Servicevertrag für Kühleinrichtung, sofern vorhanden geeignete getrennte und wo nötig gekühlte Abfalllagerung, evtl. Abnahmevertrag mit Entsorgungsfirma
2.2.9	Produktion, Küche, Office, Satelliten	<ul style="list-style-type: none"> Auslegung der Einrichtungen gemäss Leitlinie GVG
2.2.10	Verkaufspunkte, Abgabestellen	<ul style="list-style-type: none"> geeignete Einrichtungen für die Einhaltung der Hygienevorgaben gemäss Ziff. 2.2.10
2.2.11	Catering, Festwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> geeignetes Material bzw. Vertrag mit Firma für des-sen Vermietung oder Bereitstellung Überprüfung der Eignung der Einrichtungen für die Einhaltung der Hygienevorgaben bei Einsätzen

BETRIEB KATEGORIE B (MITTEL)

Ziffer Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis / Umsetzung / Instrument Selbstkontrolle
2.2.12	Entsorgungsstationen	<ul style="list-style-type: none"> geeignete getrennte und wo nötig gekühlte Lagerung, geeignete Gebinde Überwachung der Lagerung und zeitgerechter Entsorgung bezüglich Trennung, Temperatur, Hygiene Regelung der Verantwortlichkeiten, evtl. Abschluss und Durchsetzung Abnahmevertrag mit Entsorgungsfirma
2.2.13	Transportfahrzeuge, Gebinde	<ul style="list-style-type: none"> hygienisch einwandfreie Auslegung mit bedarfsgerechter Kühlmöglichkeit gemäss Ziff. 2.2.13 Mündliche Anweisungen und visuelle Kontrollen durch Vorgesetzte
2.2.14	Ausschankanlagen	<ul style="list-style-type: none"> Servicevertrag mit Lieferfirma, visuelle Sauberheitskontrolle Zapfeinrichtung
2.2.15	Mitarbeiteräume	<ul style="list-style-type: none"> Regelung der Zuständigkeiten für Ordnung und Sauberkeit Reinigungsplan evtl. Vertrag mit Reinigungsfirma Regelmässige visuelle Kontrollen mit Visum
2.2.16	Toiletten	<ul style="list-style-type: none"> Regelung der Zuständigkeit für Ordnung und Sauberkeit Reinigungsplan evtl. Vertrag mit Reinigungsfirma Regelmässige visuelle Kontrollen mit Visum
2.2.17	Gästezimmer, Etage	
2.2.18	Wellness-, Spa-Bereich	<ul style="list-style-type: none"> Fachdiplom der für den Wellnessbereich zuständigen Person Betriebsreglement und entsprechende Anschläge für die Benützung Betriebsjournal mit Messdaten der Wasserqualität, Desinfektionsmassnahmen, Frischwasserzufuhr und weiterer relevanter Betriebsparameter Zweckmässige Überwachung und Massnahmenplan im Hinblick auf Ertrinkungs- und weitere Badersiken
2.3	Produktionshygiene	
2.3.2	Anlieferung, Deklarationspflicht Lieferant, Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> Schriftliche Vereinbarungen mit Lieferanten bezüglich Einhaltung der Vorgaben, namentlich der HyV, FIV, Rückverfolgbarkeit und weiterer relevanter Vorschriften Vollständige Kontrolle gemäss Checkliste durch geeignete Person, Protokollierung von mangelhaften Lieferungen Speicherung der Daten für Deklaration und Rückverfolgbarkeit (z.B. Etiketten, Lieferscheine, elektronische Ablage etc.) Temperaturkontrolle bei Lebensmitteln mit Kühlhalte-Vorschriften gemäss Ziff. 6.2, inkl. Dokumentation der Anliefertemperatur (z.B. Stempel) die erfolgte Eingangskontrolle (inkl. Temperatur) wird mit Unterschrift, evtl. mit Eingangsstempel ergänzt, auf dem Lieferschein bestätigt.
2.3.3	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> regelmässige visuelle Kontrollen, Warentrennung, Beschriftung, Aufbrauchdaten Temperaturmessung mit täglicher visueller Kontrolle, schriftliche Dokumentation 1 mal wöchentlicher sowie bei Abweichungen
2.3.4	Produktion, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> Vorgaben Herstellung durch Rezepturen und Anleitungen, visuelle Kontrollen durch Vorgesetzte Warenflusstrennung durch räumliche Anordnung, verschiedenfarbige Arbeitsunterlagen etc. regelmässige visuelle Kontrollen der Sauberkeit und Einhaltung der Hygienevorgaben durch die verantwortliche Person Überwachung der Lagerzeiten und Temperaturen gemäss Ziff. 6.2 Regelmässige visuelle Kontrollen der Vorkehrungen für besondere Lebensmittel
2.3.5		
2.3.6	Transport intern / extern	<ul style="list-style-type: none"> visuelle Kontrolle Transportgebäude und Transportfahrzeuge Temperaturkontrolle gemäss Ziff. 6.2 inkl. schriftlicher Dokumentation
2.3.7		
2.3.8	Verkauf, Service	<ul style="list-style-type: none"> Visuelle Kontrolle Einrichtungen, Einhaltung Personenhigiene Geeignete Abdeckungen bei Satelliten oder Buffets im Freien
2.3.9	Überproduktion, Resteverwertung, Entsorgung	<ul style="list-style-type: none"> Visuelle Kontrolle Trennung Lebensmittel – Abfälle Temperaturkontrolle Abfall – Zwischenlagerung Überwachung Einhaltung eines allfällig vorhandenen Vertrags mit Abnahmefirma
2.3.10	Vorgehen nach Feststellung einer Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> Merkblatt Beleg Kenntnis über Meldepflicht (Gegenstand, Adressaten) evtl. Regelung Probenahme für Rückstellmuster
2.4	Täuschungsschutz, Kennzeichnung	
2.4.1	Täuschungsschutz Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> Pauschaldeklaration in der Speise- und Getränkekarte Nachweis, dass die Angaben richtig sind (Lieferscheine etc.) Regelung bezüglich Informationen über allergene Inhaltsstoffe
2.4.2		

BETRIEB KATEGORIE C (KLEIN)

4.2.3 Betrieb Kategorie C (klein)

Ziffer Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis / Umsetzung / Instrument Selbstkontrolle
1	Betrieb organisieren Verantwortlichkeiten festlegen	
1.1.1	Betriebsbeschrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Speise- und Getränkekarte • Evtl. Prospekt • Mitarbeiter- oder Telefonverzeichnis
1.1.3	Meldepflicht	<ul style="list-style-type: none"> • Eintragung des Betriebs bei der zuständigen Kontrollbehörde
1.1.4	Bewilligungen	<ul style="list-style-type: none"> • Dossier mit den nötigen Bewilligungen für den Betrieb
1.2.1	Umfang der Organisationsregelung	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Regelung, sofern Inhaber die Funktion der verantwortlichen Person wahrnimmt • Evtl. Organigramm
1.2.2	Verantwortliche Person	<ul style="list-style-type: none"> • Wahrnehmung der Aufgaben • Mindestqualifikation Hygiene oder mindestens zweijährige erfolgreiche Leitung eines Betriebes gemäss Ziff. 1.2.2
1.3	Ausbildungsanforderungen an Mitarbeitende	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsausweis bei Mitarbeitenden mit entsprechender Ausbildung • mündliche Instruktion inkl. schriftlichem Nachweis • Nachweis der Kenntnisse bei Befragung
2.1	Personenhygiene, Gesundheit, Zutrittsregelungen	
2.1.1	Personenhygiene, Gesundheit	<ul style="list-style-type: none"> • Bereitstellung von Umkleidemöglichkeit und Wascheinrichtung • Plakate, mündliche Arbeitsanweisungen, visuelle Kontrollen • Instruktion Meldepflicht • Nachweis der Kenntnisse bei Befragung
2.1.2		
2.1.3	Zutrittsregelungen	<ul style="list-style-type: none"> • Bauliche Trennung öffentlicher Bereich – Geschäftsbereich • Zutritt Schwimmbad mit Schliesssystem geregelt • mündliche Regelung durch verantwortliche Person, evtl. Plakate
2.2	Infrastruktur	
2.2.1	Bauliche Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> • jährliche Bestandesaufnahme für Unterhaltsplanung, evtl. mit Eigentümer • laufende visuelle Kontrolle und Schadenbehebung
2.2.2	Wasserversorgung	<ul style="list-style-type: none"> • bei Anschluss ans öffentliche Netz: Publikation Inspektionsbericht des Wasserwerks • bei eigener Wasserfassung: Ergebnisse der periodischen Wasseranalysen (in der Regel vier Mal jährlich)
2.2.3	Bedarfsgegenstände, Einrichtungen und Geräte	<ul style="list-style-type: none"> • Serviceverträge mit Herstellern • Verfügbarkeit und Umsetzung Unterhaltsvorgaben durch Hersteller • visuelle Kontrollen, Ersatz von fehlerhaftem Material (Geschirr, Gläser etc.)
2.2.4	Messgeräte und Prüfmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle nach Herstellerangaben • Überprüfung und Dokumentation mit Eichmitteln, (Eichthermometer, -Gewichte, sofern Gewichtsverkauf erfolgt)
2.2.5	Reinigung, Desinfektion	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsplan, evtl. in Plakatform • Reinigungsmaterial mit klarer Kennzeichnung der Einsatzart, Anwendung und Dosierung der Produkte • Reinigungsplan, evtl. Vertrag mit Reinigungsfirma
2.2.6	Schädlinge	<ul style="list-style-type: none"> • regelmässige visuelle Kontrolle und Instandhaltung der baulichen Schädlingsabwehr • Bei erhöhtem Risiko Servicevertrag mit externem Fachspezialist
2.2.7	Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> • Trennung Annahme – Produktion räumlich oder zeitlich • Thermometer für die Überprüfung der Anlieferungstemperatur • Temperaturkontrolle Zwischenlager, sofern vorhanden
2.2.8	Lagerräume	<ul style="list-style-type: none"> • Bereitstellung des nötigen Lagerraums mit Gestellen gemäss Vorgaben der HyV • regelmässige Sauberkeits- und Temperaturkontrolle • Servicevertrag für Kühleinrichtung, sofern vorhanden • Beleg für umweltgerechte Abfallbehandlung und -Entsorgung
2.2.9	Produktion, Küche, Office, Satelliten	<ul style="list-style-type: none"> • Auslegung der Einrichtungen gemäss Ziff. 2.2.9
2.2.10	Verkaufspunkte, Abgabestellen	<ul style="list-style-type: none"> • geeignete Einrichtungen für die Einhaltung der Hygienevorgaben gemäss Ziff. 2.2.10

BETRIEB KATEGORIE C (KLEIN)

Ziffer Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Instrument Selbstkontrolle
2.2.11	Catering, Festwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> geeignetes Material bzw. Vertrag mit Firma für dessen Vermietung oder Bereitstellung Überprüfung der Eignung der Einrichtungen für die Einhaltung der Hygienevorgaben bei Einsätzen
2.2.12	Entsorgungsstationen	<ul style="list-style-type: none"> geeignete getrennte Lagerung Überwachung der Lagerung bezüglich Trennung, Hygiene, Temperatur Sicherstellung einer zeitgerechten Entsorgung, evtl. Abnahmevertrag mit Entsorgungsfirma
2.2.13	Transportfahrzeuge, Gebinde	<ul style="list-style-type: none"> hygienisch einwandfreie Auslegung mit bedarfsgerechter Kühlmöglichkeit gemäss Ziff. 2.2.13 mündliche Anweisungen und visuelle Kontrollen verantwortliche Person
2.2.14	Ausschankanlagen	<ul style="list-style-type: none"> Servicevertrag mit Lieferfirma, visuelle Sauberheitskontrolle Zapfeinrichtung
2.2.15	Mitarbeiterräume	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungsplan evtl. Vertrag mit Reinigungsfirma regelmässige visuelle Kontrollen
2.2.16	Toiletten	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungsplan
2.2.17	Gästezimmer, Etage	<ul style="list-style-type: none"> evtl. Vertrag mit Reinigungsfirma regelmässige visuelle Kontrollen
2.2.18	Wellness-, Spa-Bereich	<ul style="list-style-type: none"> Fachdiplom der für den Wellnessbereich zuständigen Person Betriebsreglement und entsprechende Anschläge für die Benützung Betriebsjournal mit Messdaten der Wasserqualität, Desinfektionsmassnahmen, Frischwasserzufuhr und weiterer relevanter Betriebsparameter Zweckmässige Überwachung und Massnahmenplan im Hinblick auf Ertrinkungs- und weitere Baderisiken
2.3	Produktionshygiene	
2.3.1	Anlieferung, Deklarationspflicht Lieferant,	<ul style="list-style-type: none"> mündliche oder schriftliche Vereinbarung mit Lieferanten bezüglich Einhaltung der Vorgaben, namentlich der HyV, FIV, Rückverfolgbarkeit und weiterer relevanter Vorschriften Speicherung der Daten für Deklaration und Rückverfolgbarkeit (z. B. Etiketten, Lieferscheine, elektronische Ablage etc.) Temperaturkontrolle bei Lebensmitteln mit Kühlhalte – Vorschriften gemäss Ziff. 6.2, inkl. Dokumentation der Anliefertemperatur (z.B. Stempel) Sinnenprüfung der angelieferten Ware die erfolgte Eingangskontrolle (inkl. Temperatur) wird mit Unterschrift, evtl. mit Eingangsstempel ergänzt, auf dem Lieferschein bestätigt.
2.3.2	Rückverfolgbarkeit	
2.3.3	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> regelmässige visuelle Kontrollen, Warentrennung, Beschriftung, Aufbrauchdaten Temperaturmessung mit täglicher visueller Kontrolle, schriftliche Dokumentation 1 mal wöchentlich sowie bei Abweichungen
2.3.4	Produktion, Be- und Verarbeitung von	<ul style="list-style-type: none"> Vorgaben Herstellung durch Rezepturen, visuelle Kontrollen durch verantwortliche Person Warenflusstrennung durch verschiedene, bezeichnete Bereiche, verschiedenfarbige Arbeitsunterlagen etc. regelmässige visuelle Kontrollen der Sauberkeit und Einhaltung der Hygienevorgaben durch die verantwortliche Person Überwachung der Lagerzeiten und Temperaturen gemäss Ziff. 6.2 regelmässige visuelle Kontrollen der Vorkehrungen für besondere Lebensmittel
2.3.5	Lebensmitteln	
2.3.6	Transport intern/extern	<ul style="list-style-type: none"> visuelle Kontrolle Transportgebäude und Transportfahrzeuge Temperaturkontrolle gemäss Ziff. 6.2 inkl. schriftlicher Dokumentation
2.3.7		
2.3.8	Verkauf, Service	<ul style="list-style-type: none"> visuelle Kontrolle Einrichtungen, Einhaltung Personenhigiene Geeignete Abdeckungen bei Satelliten oder Buffets im Freien
2.3.9	Überproduktion, Resteverwertung, Entsorgung	<ul style="list-style-type: none"> visuelle Kontrolle Trennung Lebensmittel – Abfälle Temperaturkontrolle Abfall – Zwischenlagerung Überwachung Einhaltung eines allfällig vorhanden Vertrags mit Abnahmefirmen
2.3.10	Vorgehen nach Feststellung einer Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> Beleg Kenntnis über Meldepflicht (Gegenstand, Adressaten)
2.4	Täuschungsschutz, Kennzeichnung	
2.4.1	Täuschungsschutz	<ul style="list-style-type: none"> Pauschaldeklaration in der Speise- und Getränkekarte Nachweis, dass die Angaben richtig sind (Lieferscheine etc.) Regelung bezüglich Information über allergene Inhaltsstoffe
2.4.2	Kennzeichnung	

BETRIEB KATEGORIE D (SEHR KLEIN)

4.2.4 Betrieb Kategorie D (sehr klein)

Ziffer Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis / Umsetzung / Instrument Selbstkontrolle
1	Betrieb organisieren Verantwortlichkeiten festlegen	
1.1.1	Betriebsbeschrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Speise- und Getränkekarte • Evtl. Prospekt • Mitarbeiter- oder Telefonverzeichnis
1.1.3	Meldepflicht	<ul style="list-style-type: none"> • Eintragung des Betriebs bei der zuständigen Kontrollbehörde
1.1.4	Bewilligungen	<ul style="list-style-type: none"> • Dossier mit den nötigen Bewilligungen für den Betrieb
1.2.1	Umfang der Organisationsregelung	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Regelung
1.2.2	Verantwortliche Person	<ul style="list-style-type: none"> • Wahrnehmung der Aufgaben • Mindestqualifikation Hygiene oder mindestens zweijährige erfolgreiche Leitung eines Betriebes gemäss Ziff. 1.2.2
1.3	Ausbildungsanforderungen an Mitarbeitende	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsausweis bei Mitarbeitenden mit entsprechender Ausbildung • mündliche Instruktion inkl. schriftlichem Nachweis • Nachweis der Kenntnisse bei Befragung
2.1	Personenhygiene, Gesundheit, Zutrittsregelungen	
2.1.1	Personenhygiene, Gesundheit	<ul style="list-style-type: none"> • Bereitstellung von Umkleidemöglichkeit und Wascheinrichtung • mündliche Arbeitsanweisungen, evtl. Plakate, visuelle Kontrollen • Instruktion Meldepflicht • Nachweis der Kenntnisse bei Befragung
2.1.2		
2.1.3	Zutrittsregelungen	<ul style="list-style-type: none"> • Bauliche Trennung öffentlicher Bereich – Geschäftsbereich • mündliche Regelung durch verantwortliche Person, evtl. Plakate
2.2	Infrastruktur	
2.2.1	Bauliche Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> • jährliche Bestandesaufnahme für Unterhaltsplanung, evtl. mit Eigentümer • laufende visuelle Kontrolle und Schadenbehebung
2.2.2	Wasserversorgung	<ul style="list-style-type: none"> • bei Anschluss ans öffentliche Netz: Publikation Inspektionsbericht des Wasserwerks • bei eigener Wasserfassung: Ergebnisse der periodischen Wasseranalysen (in der Regel vier Mal jährlich) und regelmässige visuelle Kontrollen
2.2.3	Bedarfsgegenstände, Einrichtungen und Geräte	<ul style="list-style-type: none"> • Serviceverträge mit Herstellern • Verfügbarkeit und Umsetzung Unterhaltsvorgaben durch Hersteller • visuelle Kontrollen, Ersatz von fehlerhaftem Material (Geschirr, Gläser etc.)
2.2.4	Messgeräte und Prüfmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle nach Herstellerangaben • Überprüfung und Dokumentation mit Eichmitteln, (Eichthermometer, -Gewichte, sofern Gewichtsverkauf erfolgt)
2.2.5	Reinigung, Desinfektion	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsplan, evtl. Plakatform • Reinigungsmaterial mit klarer Kennzeichnung der Einsatzart, Anwendung und Dosierung der Produkte • Reinigungsplan, evtl. Vertrag mit Reinigungsfirma
2.2.6	Schädlinge	<ul style="list-style-type: none"> • regelmässige visuelle Kontrolle und Instandhaltung der baulichen Schädlingsabwehr • Bei erhöhtem Risiko Servicevertrag mit externem Fachspezialist
2.2.7	Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> • Trennung Annahme – Produktion räumlich oder zeitlich durch Liefervereinbarungen • Thermometer für die Überprüfung der Anlieferungstemperatur • Temperaturkontrolle Zwischenlager, sofern vorhanden
2.2.8	Lagerräume	<ul style="list-style-type: none"> • Bereitstellung des nötigen Lagerraums mit Gestellen gemäss Vorgaben der HyV • regelmässige Sauberkeits- und Temperaturkontrolle • Servicevertrag für Kühleinrichtung, sofern vorhanden • Beleg für umweltgerechte Abfallbehandlung und Entsorgung
2.2.9	Produktion, Küche, Office, Satelliten	<ul style="list-style-type: none"> • Auslegung der Einrichtungen gemäss Ziff. 2.2.9
2.2.10	Verkaufspunkte, Abgabestellen	<ul style="list-style-type: none"> • geeignete Einrichtungen, laufende Überwachung Einhaltung der Hygienevorgaben gemäss Ziff. 2.2.10

BETRIEB KATEGORIE D (SEHR KLEIN)

Ziffer Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Instrument Selbstkontrolle
2.2.11	Catering, Festwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> geeignetes Material bzw. Vertrag mit Firma für dessen Vermietung oder Bereitstellung Überprüfung der Eignung der Einrichtungen für die Einhaltung der Hygienevorgaben bei Einsätzen
2.2.12	Entsorgungsstationen	<ul style="list-style-type: none"> geeignete getrennte Lagerung Überwachung der Lagerung bezüglich Trennung, Hygiene und Temperatur Sicherstellung einer zeitgerechten Entsorgung, evtl. Abnahmevertrag mit Entsorgungsfirma
2.2.13	Transportfahrzeuge, Gebinde	<ul style="list-style-type: none"> hygienisch einwandfreie Auslegung mit bedarfsgerechter Kühlmöglichkeit gemäss Ziff. 2.2.13 mündliche Anweisungen und visuelle Kontrollen
2.2.14	Ausschankanlagen	<ul style="list-style-type: none"> Servicevertrag mit Lieferfirma, visuelle Sauberheitskontrolle Zapfeinrichtung
2.2.15	Mitarbeiteräume	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungsplan mündlich oder schriftlich, evtl. Plakatform evtl. Vertrag mit Reinigungsfirma regelmässige visuelle Kontrollen
2.2.16	Toiletten	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungsplan mündlich oder schriftlich, evtl. in Plakatform evtl. Vertrag mit Reinigungsfirma regelmässige visuelle Kontrollen
2.3	Produktionshygiene	
2.3.1	Anlieferung, Deklarationspflicht Lieferant, Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> mündliche oder schriftliche Vereinbarung mit Lieferanten bezüglich Einhaltung der Vorgaben, namentlich der HyV, FIV, Rückverfolgbarkeit und weiterer relevanter Vorschriften Speicherung der Daten für Deklaration und Rückverfolgbarkeit (z. B. Etiketten, Lieferscheine, elektronische Ablage etc.) Temperaturkontrolle bei Lebensmitteln mit Kühlhalte-Vorschriften gemäss Ziff. 6.2, inkl. Dokumentation der Anlieferertemperatur (z.B. Stempel) Sinnesprüfung der angelieferten Ware – die erfolgte Eingangskontrolle (inkl. Temperatur) wird mit Unterschrift, evtl. mit Eingangsstempel ergänzt, auf dem Lieferschein bestätigt.
2.3.2		
2.3.3	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> regelmässige visuelle Kontrollen, Warentrennung, Beschriftung, Aufbrauchdaten Temperaturmessung mit täglicher visueller Kontrolle, schriftliche Dokumentation 1 mal wöchentlich sowie bei Abweichungen
2.3.4	Produktion, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> Herstellungsvorgaben durch Rezepturen oder aufgrund persönlicher Erfahrung, visuelle Kontrollen durch verantwortliche Person Warenflusstrennung durch räumliche oder zeitliche Anordnung, verschiedenfarbige Arbeitsunterlagen etc. oder zeitliche Trennung regelmässige visuelle Kontrollen der Sauberkeit und Einhaltung der Hygienevorgaben durch die verantwortliche Person Überwachung der Lagerzeiten und Temperaturen gemäss Ziff. 6.2 regelmässige visuelle Kontrollen der Vorkehrungen für besondere Lebensmittel
2.3.5		
2.3.6	Transport intern/extern	<ul style="list-style-type: none"> visuelle Kontrolle Transportgebäude und Transportfahrzeuge Temperaturkontrolle gemäss Ziff. 6.2 inkl. schriftlicher Dokumentation
2.3.7		
2.3.8	Verkauf, Service	<ul style="list-style-type: none"> visuelle Kontrolle Einrichtungen, Einhaltung Personenhigiene geeignete Abdeckungen bei Satelliten oder Buffets im Freien
2.3.9	Überproduktion, Resteverwertung, Entsorgung	<ul style="list-style-type: none"> Beleg Kenntnis über Meldepflicht (Gegenstand, Adressaten)
2.3.10	Vorgehen nach Feststellung einer Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> Beleg Kenntnis über Meldepflicht (Gegenstand, Adressaten)
2.4	Täuschungsschutz, Kennzeichnung	
2.4.1	Täuschungsschutz Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> Pauschaldeklaration in der Speise- und Getränkekarte Nachweis, dass die Angaben richtig sind (Lieferscheine etc) Regelung bezüglich Information über allergene Inhaltsstoffe
2.4.2		

4.3 Überprüfung des HACCP-Konzepts im Rahmen der Selbstkontrolle

4.3.1 Zweck der Überprüfung des HACCP-Konzepts

Das HACCP-Konzept ist regelmässig auf seine Wirksamkeit zu überprüfen und den dabei gewonnenen Erkenntnissen anzupassen. Der Aufwand dieser Überprüfung richtet sich nach Art und Grösse des Betriebes, nach vorhandenen Risiken sowie Feststellungen der amtlichen Lebensmittelkontrolle.

4.3.2 Allgemeine Überprüfung in allen Betriebskategorien

In allen Betriebskategorien werden Mängel und Verbesserungsmöglichkeiten, welche durch Gäste, Mitarbeitende und im Rahmen der Selbst- und der amtlichen Kontrolle festgestellt werden, auf ihre Bedeutung bezüglich des HACCP-Konzepts und der daraus abgeleiteten Selbstkontrollmassnahmen überprüft und gegebenenfalls in deren Fortschreibung berücksichtigt.

4.3.3 Mikrobiologische Analysen

Ziele

Probenahme und die Analyse von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen spielen unter den Instrumenten der Selbstkontrolle eine wichtige Rolle.

Mit mikrobiologischen Hygiene-Untersuchungen werden folgende Ziele erreicht:

- Die Analyseergebnisse der Qualität von Ausgangs-, Zwischen- und Endprodukten zeigen auf, inwieweit die entsprechenden Vorgaben umgesetzt werden und wo es allenfalls gilt, Schwachstellen zu beseitigen;
- im Falle von Beanstandungen durch amtliche Kontrollen werden die Ursachen erkannt und eliminiert;
- die Anstrengungen zur Beherrschung der Betriebsrisiken sind dokumentiert;
- die Vorschriften für spezielle Bereiche (Trinkwasser aus eigenen Fassungen, Schwimmbäder und Wellness-Einrichtungen) werden erfüllt.

Art der Analysen

Im Vordergrund stehen Analysen, welche Rückschlüsse über die Hygiene des Betriebes ermöglichen:

- Aerobe mesophile Keime
- Enterobakterien
- E. Coli
- Koagulasepositive Staphylokokken
- Listerien; Betriebe, welche Produkte herstellen, in denen sich Listerien vermehren können, ergänzen die Lebensmittelanalysen durch Umgebungsproben.

Lebensmitteluntersuchungen auf pathogene Keime wie Salmonellen, Campylobacter, Listerien etc. können diese in speziellen und konkreten Verdachtsfällen ergänzen. Dasselbe trifft für Abklatschproben zu.

Häufigkeit der Analysen

Die Häufigkeit der Probenahme richtet sich nach der Betriebsgrösse, den Risiken und den von früheren Untersuchungen vorliegenden Ergebnissen. Häufige analytische Überprüfungen empfehlen sich bei grossen Betrieben, bei der Abgabe von Risikoprodukten und der Abgabe an besonders empfindliche Bevölkerungsgruppen. Demgegenüber kann auf Analysen verzichtet werden, wenn sich das Angebot auf einfache Produkte beschränkt, z.B. Kaffeestube mit vorverpacktem Gebäck, einfache Gaststätte mit Dauerfleischwaren, Brot und Abgabe von hygienisch wenig problematischen Getränken wie Mineralwässer, Wein etc.

Im Falle von Hygiene-Beanstandungen durch die amtliche Kontrolle führen die Betriebe sämtlicher Kategorien die nötigen Analysen durch, um die zur Sanierung nötigen Massnahmen zu treffen und zu überprüfen.

Zu untersuchende Lebensmittel

Die Untersuchung soll risikobasiert erfolgen. Folgende Lebensmittel stehen im Vordergrund:

- Risikoprodukte gemäss Ziffer 2.3.5 bei der Produktannahme, Verarbeitung und Abgabe
- Lebensmittel, deren Abgabe überwiegend an besonders empfindliche Bevölkerungsgruppen erfolgt
- vorgekochte Zwischenprodukte
- Lebensmittelreste, die weiterverwertet werden sollen sowie
- Lebensmittel, die im Verdacht stehen, zu Problemen Anlass gegeben zu haben.

Durchführung der Probenahmen und Analysen, Beurteilung und Dokumentation der Untersuchungsergebnisse

Es empfiehlt sich, Probenahmen, Analysen und die Beurteilung der Ergebnisse durch ausgewiesene Fachpersonen mit klarer Zielsetzung durchführen zu lassen. Für orientierende Untersuchungen genügt in der Regel eine Einzelprobe. Mehrfachproben sind sinnvoll, wenn die Streubreite mit erfasst werden soll.

Die Ergebnisse werden auf folgenden Grundlagen beurteilt:

- HyV 817.024.1 Anhang 2
- Informationsschreiben des BAG über Richtwerte

Ferner können als Orientierungshilfen Fachpublikationen beigezogen werden:

- Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM, www.dhgm.org)
- Die Prüfberichte gehören zur Selbstkontrolldokumentation und müssen aufbewahrt werden.

4.3.4 Überprüfung bei Betrieben der Kategorie A

Allgemeine Überprüfung

In den Betrieben der Kategorie A werden die Ergebnisse der allgemeinen Überprüfung durch ein entsprechendes Meldesystem erfasst und die dabei gewonnenen Erkenntnisse durch Optimierung des HACCP-Konzepts und der damit verbundenen Selbstkontrolle umgesetzt.

Überprüfung mit mikrobiologischen Analysen

Die Betriebe überprüfen 4-12-mal jährlich risikobasiert die mikrobiologische Qualität der Lebensmittel.

4.3.5 Überprüfung bei Betrieben der Kategorie B

Allgemeine Überprüfung

In den Betrieben der Kategorie B werden die Ergebnisse der allgemeinen Überprüfung durch die verantwortliche Person erfasst und die dabei gewonnenen Erkenntnisse durch Optimierung des HACCP-Konzepts und der damit verbundenen Selbstkontrolle umgesetzt.

Überprüfung mit mikrobiologischen Analysen

Betriebe, welche Lebensmittel überwiegend an empfindliche Bevölkerungsgruppen abgeben, überprüfen 4-12-mal jährlich risikobasiert die mikrobiologische Qualität der Lebensmittel. Den übrigen Betrieben wird empfohlen, periodisch die Einhaltung der Hygienevorgaben analytisch zu überprüfen.

4.3.6 Überprüfung bei Betrieben der Kategorie C

Allgemeine Überprüfung

In den Betrieben der Kategorie C werden die Ergebnisse der allgemeinen Überprüfung durch die verantwortliche Person erfasst und die dabei gewonnenen Erkenntnisse durch Optimierung des HACCP-Konzepts und der damit verbundenen Selbstkontrolle umgesetzt.

Überprüfung mit mikrobiologischen Analysen

Es empfiehlt sich, periodisch mikrobiologische Analysen durchzuführen und je nach Ergebnissen zu wiederholen.

4.3.7 Überprüfung bei Betrieben der Kategorie D

Allgemeine Überprüfung

In den Betrieben der Kategorie D überwacht die verantwortliche Person den Betrieb bezüglich Mängel und nimmt Gästebeschwerden entgegen und übernimmt diese laufend in das HACCP-Konzept und die Selbstkontrolle.

Überprüfung mit mikrobiologischen Analysen

Es empfiehlt sich, periodisch mikrobiologische Analysen durchzuführen und je nach Ergebnissen zu wiederholen.

5 KOMPETENT MIT DEM VOLLZUG ZUSAMMENARBEITEN



Ziel:

- Dank klarer Spielregeln verläuft die Zusammenarbeit mit dem Vollzug konstruktiv und fair.
- Die Umsetzung der GVG-Leitlinie ermöglicht einen kompetenten Dialog bei der Überprüfung der Einhaltung des geltenden Rechts.
- Erfahrungen fliessen im Sinne von lernfähigen Organisationen in die Weiterentwicklung der GVG-Leitlinie ein.

5.1 Aufgaben und Rechte der Kontrollorgane**Kontroll- und Zutrittsrecht**

Kontrollorgane haben das Recht und den Auftrag, Lebensmittel, deren Herstellung, dazu erforderliche Einrichtungen, Fahrzeuge, Dokumentationen sowie Personenhygiene und Stand der Hygieneausbildung zu überprüfen. Sie dürfen unangemeldet während der üblichen Betriebszeiten Grundstücke, Betriebe und Fahrzeuge betreten.

Hersteller sind verpflichtet, den Kontrollorganen bei der Wahrnehmung dieser Aufgabe unentgeltlich behilflich zu sein und die erforderlichen Auskünfte zu erteilen.

Ausweis- und Schweigepflicht

Die Kontrollorgane müssen sich über ihre Amtsfunktion ausweisen und den Grund ihrer Inspektion angeben können.

Alle mit dem Vollzug des Lebensmittelgesetzes beauftragten Personen unterstehen der Schweigepflicht. Diese entfällt, falls gesundheitsgefährdende Lebensmittel an eine unbekannte Zahl von Konsumenten abgegeben worden ist. In diesem Fall geht der Gesundheitsschutz vor.

Probenahmen

Kontrollorgane können Proben erheben. Jede Probe wird sogleich unverwechselbar gekennzeichnet und ein Rapport erstellt.

Falls diese zu keiner Beanstandung Anlass geben, kann eine Entschädigung verlangt werden, sofern deren Wert CHF 5.- übersteigt.

Gegenstand der Kontrollen

Die amtliche Kontrolle umfasst folgende Tätigkeiten:

- Prüfung der in den Lebensmittelbetrieben umgesetzten Selbstkontrollmassnahmen und deren Ergebnisse;
- Inspektion;

- Lebensmittelbetriebe, einschliesslich ihrer Umgebung, Räumlichkeiten, Büros, Einrichtungen, Anlagen, ihres Maschinenparks und ihres Transportsystems;
- Ausgangsprodukte, Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und andere Produkte, die bei der Zubereitung und Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden;
- Rohstoffe, Zwischenprodukte, Halbfabrikate und Endprodukte;
- Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;
- Produkte und Verfahren zur Reinigung und zum Unterhalt sowie der Mittel zur Bekämpfung von Schädlingen und Ungeziefer;
- Kennzeichnung und der Aufmachung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- Werbung für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;
- Kontrolle der Hygiene in den Lebensmittelbetrieben;
- Prüfung der Verfahren im Rahmen der Guten Herstellungspraxis, der Guten Hygienepraxis; dazu zählen namentlich folgende Punkte:
 - Prüfung der Informationen zur Lebensmittelkette;
 - Gestaltung und Instandhaltung der Betriebsstätten und der Einrichtungen;
 - Hygiene vor, während und nach der Durchführung der Tätigkeiten;
 - Personenhygiene;
 - Unterweisung in Hygiene und Arbeitsverfahren;
 - Schädlingsbekämpfung;
 - Wasserqualität;
 - Temperaturkontrolle;
 - Kontrolle ein- und ausgehender Lebensmittellieferungen und der Begleitdokumente;
 - des HACCP-Konzepts bzw. darauf basierender Leitlinien für die Gute Verfahrenspraxis;
 - Lebensmittel müssen
 - den in der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005 festgelegten mikrobiologischen Kriterien entsprechen;
 - mit den in der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung vom 26. Juni 1995 festgelegten Vorschriften im Einklang stehen und dürfen keine verbotenen Stoffe enthalten; und
 - keine physikalischen Gefahrenquellen wie Fremdkörper enthalten

- Prüfung schriftlichen Materials und sonstiger Aufzeichnungen, die möglicherweise wichtig sind, um die Einhaltung des Lebensmittelrechts zu bewerten;
- Gespräche mit der verantwortlichen Person und ihren Mitarbeitenden;
- Ablesen der von den Messgeräten der Lebensmittelbetriebe aufgezeichneten Werte;
- Kontrollen mit eigenen Geräten zur Nachprüfung von Messungen der Lebensmittelbetriebe;
- Prüfung:
 - der Einhaltung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften,
 - der Einhaltung der Bestimmungen über das Anbringen des Identitätskennzeichens,
 - des Ausbildungsstandes der Mitarbeitenden,
 - der Einhaltung der Dokumentationspflicht.

Bei den amtlichen Kontrollen können auch folgende Kontrolltechniken zur Anwendung gelangen:

- Durchführung einer planmässigen Abfolge von Kontrollen oder Messungen, um einen Überblick über den Stand der Einhaltung der Lebensmittelgesetzgebung zu erhalten (Beobachtung);
- sorgfältige Beobachtung eines Lebensmittelbetriebs (Überwachung).

5.2 Ergebnisse, Massnahmen, Strafen

Die Ergebnisse werden in der Regel mündlich eröffnet und schriftlich bestätigt. Je nach Befund erfolgt dies ohne Beanstandung oder mit Beanstandung und Gebühren. Erfüllt der Betrieb die gesetzlichen Anforderungen nicht, werden Massnahmen verfügt:

- Anordnungen treffen/Fristen setzen
- vorsorgliche Massnahme (Beschlagnahmung)
- Benützungsverbot/Betriebsschliessung

Sämtliche Massnahmen müssen verhältnismässig sein, das heisst, es muss mit geringstmöglichem Aufwand der Rechtszustand wiederhergestellt werden. Widerhandlungen gegen das Lebensmittelrecht haben eine Strafanzeige zur Folge. In besonders leichten Fällen kann sich der Vollzug auf eine Verwarnung beschränken. Das Lebensmittelgesetz sieht vor, dass Vergehen und Übertretungen gegen das Lebensmittelgesetz mit Freiheitsstrafen bis zu 5 Jahren oder Geldstrafen bis zu 180 Tagessätzen geahndet werden. Weitere Bestimmungen des Strafgesetzes bleiben vorbehalten.

5.3 Aufgaben und Rechte des Betriebsinhabers

- Die Inspektion wird in der Regel im Beisein der für den Betrieb verantwortlichen Person durchgeführt. Ist diese abwesend, so hat sie für eine Stellvertretung besorgt zu sein.
- Der Betriebsverantwortliche muss den Kontrollorganen bei der Wahrnehmung ihrer Aufgaben unentgeltlich behilflich sein und die erforderlichen Auskünfte erteilen.
- Die verantwortliche Person hat Anspruch auf eine schriftliche Mitteilung über das Ergebnis der Inspektion.
- Falls eine Probenahme zu keiner Beanstandung Anlass gibt, kann eine Entschädigung verlangt werden, sofern deren Wert CHF 5.- übersteigt.
- Die verantwortliche Person kann gegen eine an sie erlassene Verfügung die ihr zustehenden Rechtsmittel einsetzen, namentlich die Einsprache und die Beschwerde.
- Mit der Einsprache kann eine Verfügung angefochten werden. Die Einsprachefrist beträgt 5 Tage.
- Mit der Beschwerde kann die zweite Verfügung zur selben Sache angefochten werden. Die Beschwerdefrist beträgt 10 Tage.

5.4 Stellenwert und Weiterentwicklung der GVG-Leitlinie

Die GVG-Leitlinie fasst die gute Verfahrenspraxis sowohl aus Sicht der Behörde als auch der Branche dar. Sie bildet eine wesentliche Grundlage für die Inspektion von Betrieben. In diesem Zusammenhang gewonnene Erfahrungen sollten der gesamten Branche zugutekommen und deshalb in die Weiterentwicklung einfließen. Um dies zu ermöglichen, sind alle aufgefordert, wichtige Feststellungen und Verbesserungsvorschläge den beteiligten Branchenorganisationen mitzuteilen.

6 ANHANG



6.1 Rechtsgrundlagen

<p style="text-align: center;">Bundesverfassung</p> <p>Art. 97, 105, 118.2, 123</p>	<p style="text-align: center;">Lebensmittelgesetz 817.0</p>	<p style="text-align: center;">Lebensmittel- und Gebrauchgegenständeverordnung 817.02</p> <p>Verord. Kennzeichnung und Anpreisung (LKV) 817.022.21</p> <p>Verordnung Fremd und Inhaltsstoffe (FW) 817.021.23</p> <p>Verordnung Vollzug Lebensmittel (VGVL) 817.021.51</p> <p>VO gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) 817.021.51</p> <p>Hygieneverordnung (HyV) 817.024.1</p> <p>Zusatzstoffverordnung (ZuV) 817.022.31</p>	<p style="text-align: center;">Landwirtschaftsgesetz 910.0</p>	<p style="text-align: center;">Hygiene bei der Primärproduktion 916.020</p> <p>Hygiene bei der Primärproduktion 916.020</p> <p>GUB / GGA Verordnung 910.12</p> <p>Bio-Verordnung 910.18</p> <p>Berg- und Alpenverordnung (BAIV) 910.19</p>	<p style="text-align: center;">Bundesgesetz über das Messwesen 941.2</p>	<p style="text-align: center;">Verordnung über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen (Mengenangabeverordnung) 941.204</p>	<p style="text-align: center;">«Vertikale Bestimmungen» (gelten für bestimmte Produktgruppen und Fachleute)</p> <p>Landw. Deklarationsverordnung (LDV) 916.51</p> <p>Eierverordnung (EiV) 916.371</p> <p>Milchqualitätsverordnung (MQV) 916.351.0</p> <p>VO Kennzeichnung von Geflügelprodukten (GKZV) 916.342</p> <p>Weinverordnung 916.140</p> <p>VO Schlachten und Fleischkontrolle (VSFK) 817.190</p> <p>VO Kennzeichnung biologischer Erzeugnisse 817.180</p> <p>VO Druckgaspackungen 817.023.61</p> <p>VO gegenstände mit Schleimhaut- Haut- u. Haarkontakt, diverse Gegenstände 817.023.41</p> <p>VO kosmetische Mittel 817.023.31</p> <p>VO Bedarfsgegenstände 817.023.21</p> <p>VO essenzielle u. physiologisch nützliche Stoffe 817.022.32</p> <p>VO alkoholfreie Getränke 817.022.111</p> <p>VO alkoholische Getränke 817.022.110</p> <p>VO Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine u. Erzeugn. 817.022.109</p> <p>VO Lebensmittel tierischer Herkunft 817.022.108</p> <p>VO Obst, Gemüse, Konfitüre, konfitüreähnliche Produkte 817.022.107</p> <p>VO Steinplize und Hefe 817.022.106</p> <p>VO Speiseöl, Speisefette u. daraus hergestellte Erzeugnisse 817.022.105</p> <p>VO Speziallebensmittel 817.022.104</p> <p>VO Suppen, Gewürze, Essig 817.022.103</p> <p>VO Trink- Quell- und Mineralwasser 817.022.102</p> <p>VO Zuckerarten, süsse Lebensmittel, Kakaoerzeugnisse 817.022.101</p>	<p style="text-align: center;">«Vertikale Bestimmungen» (gelten für bestimmte Produktgruppen und Fachleute)</p> <p>Schweizerisches Lebensmittelbuch</p> <p>Weisungen und Schreiben der Bundesämter</p> <p>Interpretationshilfen Vollzug</p> <p>GVPL-Branchenorganisationen</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.2 Maximaltemperaturen für Lebensmittel

Gemäss Hygieneverordnung müssen alle Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und genussfertigen Lebensmittel bei vorgegebenen Temperaturen und nur so lange aufbewahrt werden, als dass eine einwandfreie Qualität und insbesondere die Einhaltung der in der Verordnung festgelegten Grenz- und Toleranzwerte gewährleistet ist. Generell gilt, dass Lebensmittel so schnell als möglich abgekühlt werden müssen. Für einzelne Kategorien sind folgende Maximaltemperaturen vorgeschrieben:

Fleisch von domestizierten Huftieren, Zuchtreptilien und Wild (ausser wilden Vögeln, Wildkaninchen und Hasen)	7 °C
Fleisch von Hausgeflügel, Laufvögeln, Hauskaninchen, wilden Vögeln, Wildkaninchen, Hasen, Murmeltier und Nutria	4 °C
Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse	4 °C
Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien, Blut) aller zulässigen Tierarten ausser Frösche, Fische, Weichtiere, Stachelhäuter etc.	3 °C
Hackfleisch	2 °C
Fleisch im Verkauf (ausser Steril-Erzeugnisse, Rohwurstwaren mit abgebrochener Reifung, gereifte Rohwurst- und Rohpökelfwaren, andere Fleischerzeugnisse mit einem aw-Wert unter 0.93)	5 °C
Verpackte frische Fischereierzeugnisse (Fischereierzeugnisse, die roh oder fast roh, bzw. bei weniger als 65 °C geräuchert werden, müssen zum Schutz vor Parasiten während 24 h bei einer Kerntemperatur von -20 °C gefroren werden)	Schmelzeis, max. 2 °C
Verarbeitete Krebs- und Weichtiere (ohne andere Konservierung)	Schmelzeis, max. 2 °C
Transporttemperatur von frischen und aufgetauten tiefgekühlten Fischen und Fischereierzeugnissen, Krebs- und Weichtieren	Schmelzeis, max. 2 °C
Fischereierzeugnisse, frisch, unverarbeitet, mariniert im Verkauf	Schmelzeis, max. 2 °C
Fischereierzeugnisse, gegart, heiss oder kalt geräuchert	5 °C
Froschschenkel, nach Gewinnung gewaschen	unter 2 °C
Rohmilch, beim Eintreffen im Verarbeitungsbetrieb	10 °C
Rohmilch im Verarbeitungsbetrieb (Ausnahmeregelungen Art. 48 HyV)	6 °C
Flüssig-Ei bis 48 h nach Aufschlagen, nicht stabilisierte Eiprodukte	4 °C

Die Temperaturen sind auch während den Transporten aufrecht zu erhalten. Ausgenommen sind Transporte von schlachtwarmen Tierkörpern auf dem Transport von Schlacht- zu Zerlegebetrieb während höchstens zwei Stunden.

6.3 Empfohlene Maximallagerzeiten für die Kühlhaltung

Die nachfolgend aufgeführten Zeiten und Temperaturen sind Orientierungshilfen. Ob ein Lebensmittel noch abgegeben kann, muss fallweise beurteilt (z.B. durch Sinnesprüfung) und entschieden werden.

Produkt	Tage	°C
Fleisch, roh portioniert	5	2
Hackfleisch	1	2
Geflügel	2	2
Brühwurst	8–10	3–5
Vorgekochte Teigwaren	2–3	3–5
Milch, pasteurisiert	7	3–5
Butter, Margarine	ca. 30	3–5
Salat, Obst	5–10	3–5
Gemüse, Obstkonserven im Anbruch	2–3	3–5

6.4 Empfohlene Maximallagerzeiten für die Tiefkühlhaltung

Die nachfolgend aufgeführten Zeiten sind Orientierungshilfen für Lebensmittel, welche in einwandfreiem Zustand innert kurzer Zeit auf -18 °C tiefgekühlt und ohne Überschreitung dieser Temperatur gelagert und kurz vor dem Verbrauch in kurzer Zeit durch Erhitzung oder bei einer Temperatur < 4 °C aufgetaut worden sind.

Ob ein Lebensmittel noch abgegeben werden kann, muss fallweise beurteilt (z.B. durch Sinnenprüfung) und entschieden werden.

Rindfleisch	9–12 Monate
Schweinefleisch	3–6 Monate
Hackfleisch	3 Monate
Poulet	9–12 Monate
Butter	6–8 Monate
Früchte, Gemüse	9–12 Monate
Brot	1–2 Monate

6.5 Lebensmittelrechtliche Kennzeichnungsvorschriften (Stand 23. November 2005)

Bei vorverpackten Lebensmitteln müssen folgende Angaben in gut lesbarer Form auf der Umhüllung ersichtlich sein:

- a. Sachbezeichnung (Bezeichnung aufgrund der charakteristischen Eigenschaften);
- b. Verzeichnis der Zutaten (in mengenmässig absteigender Reihenfolge. Gewisse Zutaten dürfen zu Gruppen zusammengefasst werden);
- c. Hinweis auf allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können;
- d. gegebenenfalls mengenmässiger Hinweis auf Zutaten; dies ist insbesondere für Zutaten erforderlich, die besonders hervorgehoben werden wie z.B. der Schinkengehalt bei «Pizza mit Schinken»;
- e. Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum (Mindesthaltbarkeitsdatum gibt die Zeit an, während der ein LM seine Qualität behält, Verbrauchsdatum, wie lange das LM an Verbraucher abgegeben werden darf);
- f. Name oder Firma sowie Adresse derjenigen Person, welche das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt beziehungsweise abfüllt oder abgibt;
- g. das Produktionsland bzw. das kleinste geographische Gebiet, welchem die Herstellung zugeordnet werden kann. Eine abweichende Herkunft der Rohstoffe muss separat angegeben werden, sofern deren Anteil mehr als die Hälfte des Produktes beträgt.
- h. Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken in Vol% mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent;
- j. besondere Hinweise «Alkoholisches Süssgetränk, enthält x % Alkohol» bei entsprechenden Erzeugnissen;
- k. gegebenenfalls Hinweis auf den physikalischen Zustand des Lebensmittels oder auf das angewendete technologische Verfahren (z.B. pulverförmig, flüssig, gefriergetrocknet, konzentriert etc);
- l. Hinweis wie «rückverdünnt» bei Anwendung eines entsprechenden Verfahrens;
- m. besondere Hinweise bei gekühlten oder tiefgekühlten Lebensmitteln;
- n. «mit ionisierenden Strahlen behandelt» oder «bestrahlt» bei entsprechender Behandlung des Lebensmittels;
- o. Hinweis bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden (Art. 7 der V des EDI vom 23. Nov. 2005 über gentechnisch veränderte Lebensmittel);
- p. Gebrauchsanleitung, sofern das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann;
- q. Warenlos der betroffenen Produktionscharge. Ausgenommen sind bestimmte Landwirtschaftserzeugnisse, Waren, die in Anwesenheit der Konsumenten verpackt werden oder bei einem Rückruf die Identifikation der Produkte anders gewährleistet werden kann (z.B. Produktionsdatum);
- r. gegebenenfalls Nährwertkennzeichnung; dazu gehören alle Angaben über Nährstoffe und Energiewert. Die Art der Angaben und deren Berechnung sind in der LKV festgelegt. Gesundheitliche Anpreisungen sowie Angaben über Heilung und Verhinderung von Krankheiten sind ebenfalls abschliessend geregelt.
- s. gegebenenfalls Identitätskennzeichen für tierische Lebensmittel aus einem bewilligungspflichtigen Betrieb. Sie dienen der Identifikation des betroffenen Produktionsbetriebs im Falle von Beanstandungen.
- t. gegebenenfalls weitere Hinweise:
 - vegetarisch, octo-lacto-vegetarisch oder ovo-lacto-vegetabil, wenn das betroffene Lebensmittel ausser Milch, Eiern und Honig keine Zutaten tierischer Herkunft enthält;
 - ovo-vegetarisch, sofern das betroffene Lebensmittel ausser Eiern und Honig keine Zutaten tierischer Herkunft enthält;
 - lacto-vegetarisch, sofern das betroffene LM mit Ausnahme von Milch und Honig keine Zutaten tierischer Herkunft enthält;
 - vegan oder vegetabil, wenn überhaupt keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten sind.
 - Gesamtkochsalzgehalt nach den einschlägigen Bestimmungen der LKV.