



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Erarbeitung Selbstkontrollkonzept für Kleinbetriebe in der Gastronomie

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

| | |
|------------|-------------------------|
| Info-Blatt | LMI 010 |
| Stand | 1. Dezember 2017 |
| Kontakt | Lebensmittelinspektorat |

Angaben zum Betrieb

Für Restaurant Take away Bar

Betreuungsstätte (KITA & Mittagstische usw.) Catering

Betriebsname

Adresse

Verantw. Person

Stellvertretung

Öffnungszeiten

Ruhetag(e)

Mitarbeiter 1 bis 9 MA über 9 MA* *Wenn **kein** Kleinbetrieb. Siehe Leitlinie GVG der Gastro Suisse

Mahlzeiten / Tag Menü à la carte Take away/Catering

Angebot ungekühlte Lebensmittel Getränke

tiefgekühlte Lebensmittel

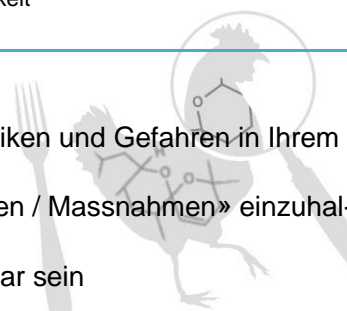
leicht verderbliche Lebensmittel (gekühlt)

Risikoprodukte /
(siehe «Produktion: Risikoprodukte»)

Allergene und Produkte bei Nahrungsmittel-Unverträglichkeit
(Merkblatt Allergene)

Anleitung zum Ausfüllen der Folgeseiten

- Bitte markieren Sie jeweils die Positionen, wo Sie Ihrer Meinung nach Risiken und Gefahren in Ihrem Betrieb sehen.
- Zu den jeweils markierten Positionen sind die entsprechenden «Weisungen / Massnahmen» einzuhalten und die Dokumentationen zu führen.
- Das Konzept muss für Mitarbeiter und Kontrollpersonen jederzeit einsehbar sein





| Risiken / Gefahren | Weisungen / Massnahmen | Dokumente / Links |
|--|--|--|
| Wareneingang: Lieferung durch den Lieferanten | | |
| <input type="checkbox"/> Anlieferung von verunreinigten Verpackungen und Produkten | Waren nicht annehmen oder umpacken | Lieferscheine *1) |
| <input type="checkbox"/> Zu hohe Temperatur | Stichproben der Temperatur vornehmen. Falls Temperatur zu hoch, Ware abweisen | |
| <input type="checkbox"/> Warenbeschriftung fehlt | Name, Datum (Abpack-, Produktions- oder Haltbarkeitsdatum) und Herkunft müssen ersichtlich sein | |
| <input type="checkbox"/> Datierung knapp bemessen | Stichproben der Datierung vornehmen | |
| <input type="checkbox"/> Lebensmittel nicht frisch | Visuelle und sensorische Kontrolle | |
| <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit nicht gewährleistet | Lieferscheine nicht vorhanden oder vollständig, Einfuhrbelege fehlen | Lieferscheine, Einfuhrbelege |
| Wareneingang: Eigeneinkauf | | |
| <input type="checkbox"/> Verunreinigte Verpackungen und Produkte | Kontrolle der Gebinde vor Ort | |
| <input type="checkbox"/> Zu hohe Temperatur | Einkauf und Transport in Kühltaschen oder -boxen | |
| <input type="checkbox"/> Datierung | Vorsicht bei Aktionen und vergünstigten Waren. Verbrauchsdatum beachten! | |
| <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit nicht gewährleistet | Lieferscheine nicht vorhanden oder vollständig, Einfuhrbelege fehlen Lieferscheine müssen vor Ort sein! | Lieferscheine, Einfuhrbelege |
| Lagerung im Betrieb | | |
| <input type="checkbox"/> Zu hohe Temperatur | Messen und dokumentieren der Temperaturen aller Kühlgeräte mit leichtverderblichen Lebensmitteln. Es gilt die Lebensmittelltemperatur Funktionstüchtige Thermometer | <input type="checkbox"/> Temperaturkontrollliste |
| <input type="checkbox"/> Kreuzkontamination | Trennen von reinen und unreinen Lebensmitteln, sowie von Lebensmitteln mit Allergenen. Nicht zusammen mit Reinigungsmitteln lagern | |
| <input type="checkbox"/> Ungeschützte Lebensmittel | Lebensmittel müssen bei der Lagerung immer verschlossen sein | |
| Lagerung im Betrieb | | |
| <input type="checkbox"/> Schädlingsbefall | Siehe «Reinigung / Wartung: Schädlinge» | |
| <input type="checkbox"/> Überlagerte Lebensmittel | Stichprobe der Mindesthaltbarkeit und des Verbrauchsdatums sowie des allgemeinen Zustandes der Lebensmittel | |
| <input type="checkbox"/> Private Lebensmittel | Trennen von privaten und geschäftlich genutzten Lebensmitteln. Private Lebensmittel räumlich getrennt lagern | |



| Risiken / Gefahren | Weisungen / Massnahmen | Dokumente / Links |
|--------------------|------------------------|-------------------|
|--------------------|------------------------|-------------------|

Produktion: Risikoprodukte

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Rohe Eier | Sauber, bruchfrei und bei gleichbleibender Temperatur lagern Bei Roheispeisen pasteurisierte Eier verwenden | Anhang: Info-Blatt BIO070 |
| <input type="checkbox"/> Rohes Geflügel | Separate Verarbeitungsgerätschaften *2) verwenden, diese sofort nach Beendigung der Arbeiten reinigen. Händehygiene beachten. Lagertemperatur max. + 5°C Geflügel durchgaren (min. 72°C) | Anhang Info-Blatt LMI016 |
| <input type="checkbox"/> Frischfleisch | Tiefgekühltes Frischfleisch im Kühlschrank auftauen, Lagerung bei max +5.0°C, sortenrein und trocken lagern | |
| <input type="checkbox"/> Hackfleisch oder Tatar | TK Hackfleisch oder Tatar im Kühlschrank auftauen, mit Auftaudatum versehen und innerhalb 24 Stunden aufbrauchen Lagertemperatur max. + 5°C | |
| <input type="checkbox"/> Frischer Fisch / Meeresfrüchte | Separate Verarbeitungsgerätschaften *1) verwenden und nach Beendigung der Arbeiten reinigen. Händehygiene beachten. Lagertemperatur max. +2°C oder auf Schmelzeis. | Siehe «Personal, Personalhygiene» |
| <input type="checkbox"/> Allergene / unverträgliche Stoffe | Allergene und unverträgliche Stoffe, ihr Vorkommen und die daraus hergestellten Erzeugnisse sind bekannt | Merkblatt Allergene |
| <input type="checkbox"/> Vorgekochte Speisen / Süssspeisen | Zugedeckt und mit Produktionsdatum versehen lagern. Verbrauch innerhalb 3 Tagen Lagertemperatur max. + 5°C | Anhang: Info-Blatt BIO030 |
| <input type="checkbox"/> Frittieröl | Thermostat auf 170°C regeln, Temperatur überprüfen. Öl täglich absieben | Anhang: Info-Blatt LMI011 |
| <input type="checkbox"/> Rohmilch / roher Rahm | Rohmilch darf nicht an Gäste abgegeben werden Vor dem Konsum auf min. +75°C erhitzen | |
| <input type="checkbox"/> Personalverpflegung | Gleiche Qualität wie für Gäste | |

Produktion: Zubereitung von Speisen

| | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Rezepturen | Rezeptur inklusive Temperaturvorschriften und Listung von allergenen Zutaten , Hygieneanweisungen beachten (z.B. Mayonnaise, Tiramisu usw.) | <input type="checkbox"/> Rezepturen vorhanden |
| <input type="checkbox"/> Kreuzkontamination (rein - unrein) / Allergene | Nach Beendigung von Rüstarbeiten Gerätschaften und Arbeitsplatz gründlich reinigen | |
| <input type="checkbox"/> Vermischen von Speisen | Neu produzierte Speisen nicht mit Speiseresten älteren Datums vermischen | |
| <input type="checkbox"/> Auftauen | Auftauen im Kühlschrank bzw. in der Kühlzelle bei max. +5°C., ausnahmsweise in kaltem Wasser oder Mikrowelle. Abtropfgitter verwenden Kein Auftauen bei Raumtemperatur | |
| <input type="checkbox"/> Aktives Abkühlen von Speisen | Das Abkühlen von Speisen ($\geq 60^\circ\text{C}$) soll aktiv im kalten Wasserbad oder mit einem Froster erfolgen | |
| <input type="checkbox"/> Warmhalten | Kerntemperatur mindestens +60°C | |



| Risiken / Gefahren | Weisungen / Massnahmen | Dokumente / Links |
|--------------------|------------------------|-------------------|
|--------------------|------------------------|-------------------|

Produktion: Zubereitung von Speisen

| | | |
|--------------------------|-------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Rüstbretter | Nach Verwendungszweck verschiedenfarbige Rüstbretter einsetzen |
|--------------------------|-------------|--|

| Reinigung / Wartung: Maschinen | Reinigungsplan *3) |
|--------------------------------|--------------------|
|--------------------------------|--------------------|

| | | | |
|--------------------------|--|---|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Rahmmaschine, Rahmbläser | Alkalisch und sauer reinigen (Reinigungsanweisung beachten). Richtige Reinigungsmittel verwenden | |
| <input type="checkbox"/> | Aufschnittmaschine | Täglich oder nach Gebrauch reinigen inkl. Schleifkopf und entferntem Deckblatt, evtl. Desinfektion | |
| <input type="checkbox"/> | Fleisch-, Gemüse-Wolf | Vorschneidemesser und Lochscheiben reinigen. Nur trockene Gerätschaften aufbewahren (Rostbildung) | |
| <input type="checkbox"/> | Mixer | Verschraubung lösen und gut reinigen inkl. der Dichtung. So aufbewahren, dass kein Restwasser im Mixbecher zurückbleibt | |
| <input type="checkbox"/> | Universalmaschine und Planetenrührwerk | Auf Öltropfenbildung achten. Innen und aussen sauberhalten | |
| <input type="checkbox"/> | Anlikermaschine | Schneidescheiben reinigen und defekte Messer ersetzen | |
| <input type="checkbox"/> | Glacemaschine | Vor und nach der Produktion reinigen, so dass kein Restwasser im Gefrierraum zurückbleibt, evtl. Desinfektion | |
| <input type="checkbox"/> | Vakuuiermaschine | Einlagen und Maschine innen sauber reinigen, inkl. Schweissvorrichtung Diese muss sauber und intakt sein | |
| <input type="checkbox"/> | Eiswürfelmaschine | Eis entfernen, Maschine von Schleim und Kalkrückständen befreien, falls nötig Deckel oben entfernen und alle beweglichen Teile reinigen | Serviceintervall beachten! |

Reinigung / Wartung: Gerätschaften

| | | |
|--------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> | Dosenöffner | Einsteckspitze und Schneidmesser nach jedem Gebrauch reinigen |
| <input type="checkbox"/> | Rüstbretter | Rissfreie, glatte und schimmelfreie Oberfläche gewährleisten, falls nötig z.B. abschleifen lassen |
| <input type="checkbox"/> | Bratpfannen | Bei schadhaftem Innenbelag entsorgen |
| <input type="checkbox"/> | Dichtungen von Kühlgeräten | Intakt und frei von Schimmelbefall |
| <input type="checkbox"/> | Kühlräume/Kühlzellen | Fussboden, Ecken, Nischen regelmässig reinigen |
| <input type="checkbox"/> | Kleingeräte (Messer, Schwingbensen, Schöpf- und Rührkellen usw.) | Reinigen. Trocken und sauber lagern. Keine Eierkartons, Zeitungen oder anderes Papier als Unterlage verwenden. Defekte Geräte entsorgen. |

Reinigung / Wartung: Räume

| | | |
|--------------------------|-----------|--|
| <input type="checkbox"/> | Fussböden | Abwaschbarer Belag, hart und glatt Keine Pfützenbildung, intakte Sockelleisten |
| <input type="checkbox"/> | Wände | Müssen instand gehalten werden und leicht zu reinigen sein. Defekte Fliesen ersetzen |



| Risiken / Gefahren | Weisungen / Massnahmen | Dokumente / Links |
|--------------------|------------------------|-------------------|
|--------------------|------------------------|-------------------|

Reinigung / Wartung: Räume

| | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Decken | Müssen instand gehalten werden und leicht zu reinigen sein. Kondenswasser, Öltropfen dürfen nicht in Speisen oder auf Arbeitsflächen tropfen | |
| <input type="checkbox"/> Arbeitsflächen | Müssen instand gehalten werden und leicht zu reinigen sein. Hart, glatt, rissfrei | |
| <input type="checkbox"/> Silikonfugen | Intakt und frei von Schimmel | |

Reinigung / Wartung: Einrichtungen

| | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Beleuchtung(en) | Müssen bruchsicher, instand gehalten werden und leicht zu reinigen sein. Lampenabdeckungen anbringen oder Röhren mit Splitterschutz | |
| <input type="checkbox"/> Ventilatoren von Kühl- und Tiefkühlzellen | Müssen instand gehalten werden und leicht zu reinigen sein. Staub- und Schimmelbildung vermeiden | |
| <input type="checkbox"/> Dampfabzug und Entlüftung | Müssen sauber, fettfrei und dem Angebot angepasst sein, ob Kochgeräten | |
| <input type="checkbox"/> Fliegengitter | In Produktions-, Lager- und Kellerräumen Fenster mit Schutzgitter ausstatten | |
| <input type="checkbox"/> Farbanstriche | Bei Abblättern der Farbe, Fleckenbildung usw. Farbanstrich erneuern | |

Reinigung / Wartung: Schädlinge

| | | |
|--|--|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> Schädlingsüberwachung | Auf Schädlinge wie Mäuse, Ratten, Deutsche Kakerlake, Orientalische Kakerlake, Mehlmotte, Brotkäfer, Silberfischchen usw. achten | Anhang: Info-Blatt LMI013 |
| <input type="checkbox"/> Schädlingsbefall | Sofort durch Fachfirma bekämpfen lassen | |

Abfälle

| | | |
|---|--|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> Übertragen von Mikroorganismen | Abfalleimer mit Deckel, darf während Produktionszeit kurzfristig geöffnet sein Eimer täglich leeren | |
| <input type="checkbox"/> Kreuzkontamination | Kehricht/Abfälle nicht zusammen mit Lebensmitteln lagern | |
| <input type="checkbox"/> Abfallräume | Müssen sauber und frei von Ungeziefer gehalten werden | |
| <input type="checkbox"/> Speisereste | Speisereste müssen von bewilligten Betrieben abgeholt und verwertet werden Schriftliche Nachweise für die korrekte Entsorgung bei Abnehmer einholen | Anhang: Info-Blatt TG 086 |

Deklaration

| | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Angebotskarte | Fleisch- und Fischherkunft , Tierart und evtl. Hinweise auf Antibiotika und Hormone deklarieren Sachbezeichnung, Menge, Preis und bei Spirituosen Alkoholgehalt in „%vol.“ angeben (Ausnahmen: Kaffee, Tee und Mixgetränke) | |
|--|--|--|



| Risiken / Gefahren | Weisungen / Massnahmen | Dokumente / Links |
|---|--|---|
| Deklaration | | |
| <input type="checkbox"/> Vorgabe Gastwirtschaftsgesetz Kanton St.Gallen | «Es sind wenigstens drei alkoholfreie Getränke billiger anzubieten als das günstigste alkoholische Getränk gleicher Menge» | Anhang: Info-Blatt LMI030 |
| <input type="checkbox"/> Jugendschutz betr. Alkoholabgabe | Hinweistafel für Kunden gut sichtbar anbringen. Personal schulen! | Anhang: Flyer Jugendschutz |
| <input type="checkbox"/> Allergene / unverträgliche Stoffe | Hinweissatz auf der Angebotskarte: z.B. <i>Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal</i> Schriftliche Auskunft muss vorhanden sein oder eine Fachperson, welche mündlich Auskunft geben kann | Schriftliche Allergendeklaration bereithalten, wird durch das AVSV überprüft. |

Catering für Festwirtschaften

| | | |
|--|--|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> Transport und Lagerung | Einhalten der Kühlkette (Kühlwagen, Kühl-taschen, Kühlboxen) Transportfahrzeuge und Behältnisse müssen sauber sein Lebensmittel geschützt und gedeckt transportieren | Anhang: Info-Blatt LMI040 |
| <input type="checkbox"/> Rückschub von Lebensmitteln | Offene Lebensmittel, Reste entsorgen. | |
| <input type="checkbox"/> Jugendschutz | Konzept Jugendschutz beachten. | Anhang: Info-Blatt LMI090 |

Personal

| | | |
|---|---|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Personalhygiene | Zweckmässige und saubere Arbeitskleidung verwenden. Umkleieraum muss vorhanden sein. | |
| <input type="checkbox"/> Hände waschen | Siehe Info-Blatt. Papier und Seifenspender vorhanden | Anhang: Info-Blatt LMI012 |
| <input type="checkbox"/> Verletzungen an Händen und offene Wunden | Fingerlinge und Handschuhe verwenden Erste-Hilfe-Kasten vorhanden | |
| <input type="checkbox"/> Krankheiten (z.B. Fieber oder Durchfall) | Vorgesetzten umgehend informieren. Der Lebensmittelverarbeitung fern bleiben | |
| <input type="checkbox"/> Personalschulung | Regelmässige Schulung durchführen und dokumentieren. Schulung von Mitarbeitern unterschreiben lassen. Fachperson für Auskunft betreffend Allergene bestimmen. Stellvertretungen regeln und instruieren. | Anhang: Formular Personalschulung |

Legende

- *1) Wir empfehlen, die Lieferscheine analog der Selbstkontrolle in einem Ordner im Betrieb aufzubewahren.
- *2) z.B. Messer, Schneidebretter (in entsprechenden Farben), Würteller usw.
- *3) Wir empfehlen einen Reinigungsplan zu erstellen, der die tägliche, wöchentliche und monatliche Reinigung regelt



Notizen

Anhang

Formulare, Merk- und Info-Blätter. Wenn nicht im Anhang, dann über <http://www.avsv.sg.ch> Bereich Downloads beziehen.

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Formular Personalschulung | <input type="checkbox"/> Formular Temperaturen |
| <input type="checkbox"/> BIO030 vorgekochte Speisen | <input type="checkbox"/> LMI011 Merkblatt Frittüre |
| <input type="checkbox"/> LMI012 Händehygiene | <input type="checkbox"/> LMI013 Hygiene- und Vorratsschädlinge |
| <input type="checkbox"/> LMI014 Roheispeisen: Herstellungstipps | <input type="checkbox"/> TG085 Abgabe von Speiseresten |
| <input type="checkbox"/> LMI016 Umgang mit Geflügelfleisch | <input type="checkbox"/> LMI040 Festwirtschaften |
| <input type="checkbox"/> LMI030 Abgabe alkoholischer Getränke | <input type="checkbox"/> Flyer Jugendschutz |
| <input type="checkbox"/> LMI090 Konzept Jugendschutz | <input type="checkbox"/> LMI046 Merkblatt Allergene und unverträgliche Stoffe |
| <input type="checkbox"/> BIO010 7 Punkte der Küchenhygiene | |

