

# LEITLINIE GUTE VERFAHRENSPRAKIS IM GASTGEWERBE (GVG)

DIE GENEHMIGTE LEITLINIE

LEBENSMITTELRECHT UND -HYGIENE



**GASTRO**SUISSE

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

*Cafetier*Suisse®  
Individuelle Gastronomie

**SVG**  
Schweizer Verband für Spital-,  
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

# IMPRESSUM

## **Herausgeber**

GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich

hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130  
3007 Bern

CafetierSuisse  
Bleicherweg 54  
8002 Zürich

SVG Schweizer Verband für Spital-,  
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie  
Marktgasse 10, 4800 Zofingen

## **Projektteam**

Daniel Bulotti, Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Andreas Burger, Swiss Catering Association

Martina Clavuot-Brändli, GastroSuisse

Julian Graf, CafetierSuisse

Chantal Skupin, hotelleriesuisse

## **Leitung/Koordination**

Martina Clavuot-Brändli, GastroSuisse

## **Übersetzungen**

sein GmbH, Amthofstrasse 21, 8630 Rüti ZH

## **Gestaltung**

James Communication AG, Postplatz 1, 6300 Zug

## **Lektorat**

Martina Clavuot-Brändli

2. Auflage 2019

Neues Lebensmittelgesetz, Stand 1. Mai 2017

© GastroSuisse, hotelleriesuisse, CafetierSuisse, Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

# VORWORT

GastroSuisse, hotelleriesuisse, CafetierSuisse und der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie haben die vorliegende Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» überarbeitet und dafür am 21. September 2018 die Genehmigung vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV erhalten.

Die Leitlinie fasst die wesentlichen Inhalte aus den Gesetzen und Verordnungen des Lebensmittelrechts zusammen. Übersichtlich aufgebaut, trägt sie den Bedürfnissen verschiedener Betriebstypen Rechnung und hilft, den Betrieb rechtskonform zu führen und die Rechtssicherheit im Bereich Hygiene und Selbstkontrolle sicherzustellen.

Dank der Genehmigung durch das BLV erhält die Leitlinie für Betrieb und Vollzug einen verbindlichen Charakter. Damit sind die Spielregeln für ein faires und konstruktives Miteinander gelegt.

Ein besonderer Dank geht an alle, die sich an der Überarbeitung der Leitlinie beteiligt haben.

**Casimir Platzer**

Präsident

GastroSuisse

**Andreas Züllig**

Präsident

hotelleriesuisse

**Hans-Peter Oettli**

Präsident

CafetierSuisse

**Thomas Leu**

Präsident

Schweizer Verband für Spital-,  
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

# INHALT

<b>0</b>	<b>EINFÜHRUNG</b>	<b>7</b>
0.1	Selbstkontrolle im Lebensmittelrecht	8
0.2	Ziel und Zweck der GVG-Leitlinie	8
0.3	In der GVG-Leitlinie berücksichtigte Rechtsgrundlagen	9
0.4	Mit der Leitlinie arbeiten	9
0.5	Hilfsmittel für die Umsetzung	10
<b>1</b>	<b>BETRIEB ORGANISIEREN, VERANTWORTLICHKEITEN FESTLEGEN, AUSBILDUNG SICHERSTELLEN</b>	<b>11</b>
1.1	Übersicht über den Betrieb erstellen	12
1.1.1	Betriebsbeschreibung	12
1.1.2	Grösseneinteilung der Betriebe bezüglich Umfang der Selbstkontrolle	12
1.1.3	Beurteilung des Risikos und erweiterte Dokumentation	13
1.1.4	Meldepflicht und Bewilligungen	13
1.2	Organisation, Verantwortung der Leistungsfunktion	13
1.2.1	Umfang der Organisationsregelung	13
1.2.2	Aufgaben und Qualifikation der verantwortlichen Person	13
1.3	Allgemeine und spezifische Ausbildungsanforderungen für Mitarbeitende	14
1.3.1	Qualifikation für alle Mitarbeitenden	14
1.3.2	Allgemeine Ausbildungsanforderungen	14
1.3.3	Spezifische Ausbildungsanforderungen Annahme und Lagerung von Lebensmittel	14
1.3.4	Spezifische Ausbildungsanforderungen Produktion	15
1.3.5	Spezifische Ausbildungsanforderungen Service und Transport	15
1.3.6	Qualifikation der Mitarbeitenden im Wellness-Bereich	15
<b>2</b>	<b>RECHTSVORGABEN ÜBERBLICKEN UND BEACHTEN</b>	<b>17</b>
2.1	Persönliche Hygiene, Gesundheit, Zutrittsregelungen	18
2.1.1	Persönliche Hygiene	18
2.1.2	Gesundheit	19
2.1.3	Zutrittsregelungen für betriebsfremde Personen und Tiere	19
2.2	Infrastruktur und Einrichtung	19
2.2.1	Allgemeine bauliche Anforderungen an Räume und Einrichtungen	19
2.2.2	Spezifische Anforderungen Bereich Warenannahme	20
2.2.3	Spezifische Anforderungen Lagerräume	20
2.2.4	Spezifische Anforderungen Produktion, Küche, Office, Satelliten	20
2.2.5	Spezifische Anforderungen Verkaufspunkte, Abgabestellen	20
2.2.6	Catering, Festwirtschaft	21
2.2.7	Bedarfsgegenstände wie Geräte, Geschirr und Küchenutensilien	21
2.2.8	Messgeräte und Prüfmittel	21
2.2.9	Spezifische Anforderungen Mitarbeiteräume, Garderoben und Toiletten	21
2.2.10	Gästezimmer, Etage	22
2.2.11	Wellness- und Spa-Bereich	22
2.3	Unterhalt, Reinigung und Desinfektion, Entsorgung	22
2.3.1	Wasserversorgung	22
2.3.2	Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	22
2.3.3	Unterhalt Ausschankanlagen	23
2.3.4	Reinigung und Desinfektion	23
2.3.5	Schädlinge	23
2.3.6	Entsorgungsstationen	23
2.4	Produktionshygiene	24
2.4.1	Allgemeine Bestimmungen	24
2.4.2	Anlieferung, Warenannahme	24
2.4.3	Lagerung	24
2.4.4	Produktion von Lebensmitteln	25
2.4.5	Umgang mit Lebensmittel mit besonderen Risiken	26
2.4.6	Umgang mit Lebensmittel, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können	27
2.4.7	Verkauf und Service	28
2.4.8	Überproduktion und Resteverwertung	28
2.4.9	Entsorgung	28
2.5	Transport	29

2.5.1	Transportfahrzeuge und Gebinde	29
2.5.2	Betriebsinterner Transport	29
2.5.3	Betriebsexterner Transport	29
2.6	Täuschungsschutz und Information	29
2.6.1	Täuschungsschutz	29
2.6.2	Kennzeichnung	29
2.6.3	Kennzeichnung bei Verpflegungsautomaten und Fernkommunikationstechnik	31
2.6.4	Alkoholabgabe an Jugendliche	31
2.7	Rückverfolgbarkeit, Vorgehen bei der Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel	32
2.7.1	Rückverfolgbarkeit	32
2.7.2	Vorgehen nach der Abgabe von gesundheitsgefährdenden Lebensmittel	32
<b>3</b>	<b>GEFAHREN ERKENNEN, KONTROLLIEREN UND BEHERRSCHEN (HACCP)</b>	<b>33</b>
3.1	Begriff und Methode HACCP	34
3.2	Anwenden des HACCP-Konzeptes	34
3.2.1	Prozesse bestimmen und Gerichte zuteilen	34
3.2.2	Gefahren bestimmen, auflisten und bewerten	35
3.2.3	CCP bestimmen und Grenzwerte festlegen	35
3.2.4	Überwachung festlegen	35
3.2.5	Korrekturmassnahmen bestimmen	35
3.2.6	Überprüfung des Konzeptes	35
3.2.7	Unterschied kritischer Kontrollpunkt (CCP) und Lenkungspunkt (LP)	36
3.3	HACCP Gefahrenliste	36
3.3.1	Anlieferung	36
3.3.2	Lagerung	37
3.3.3	Produktion	37
3.3.4	Transport	40
3.3.5	Verkauf, Service	40
<b>4</b>	<b>SICHERHEIT GEWINNEN DURCH ÜBERPRÜFUNG UND DOKUMENTATION</b>	<b>41</b>
4.1	Grösseneinteilung der Betriebe bezüglich Selbstkontrolle	42
4.2	Umsetzung der Selbstkontrolle nach Grösseneinteilung der Betriebe	44
4.2.1	Betrieb Kategorie A (gross)	44
4.2.2	Betrieb Kategorie B (mittel)	47
4.2.3	Betrieb Kategorie C (klein)	50
4.2.4	Betrieb Kategorie D (sehr klein)	52
4.3	Überprüfung des Selbstkontrollkonzeptes	54
4.3.1	Zweck der Überprüfung des Selbstkontrollkonzeptes	54
4.3.2	Allgemeine Überprüfung in allen Betriebskategorien	54
4.3.3	Mikrobiologische Analysen	54
4.3.4	Überprüfung bei Betrieben der Kategorie A	56
4.3.5	Überprüfung bei Betrieben der Kategorie B	56
4.3.6	Überprüfung bei Betrieben der Kategorie C	56
4.3.7	Überprüfung bei Betrieben der Kategorie D	56
<b>5</b>	<b>KOMPETENT MIT DEM VOLLZUG ZUSAMMENARBEITEN</b>	<b>57</b>
5.1	Aufgaben und Rechte der Kontrollorgane	58
5.1.1	Kontroll- und Zutrittsrecht	58
5.1.2	Schweigepflicht	58
5.1.3	Gegenstand der Kontrollen	58
5.1.4	Probenahmen	58
5.2	Ergebnisse, Massnahmen, Strafen	58
5.3	Aufgaben und Rechte des Betriebsinhabers	59
5.4	Stellenwert und Weiterentwicklung der GVG-Leitlinie	59

<b>6</b>	<b>ANHANG</b>	<b>60</b>
6.1	Rechtsgrundlagen	61
6.2	Maximaltemperaturen für Lebensmittel	62
6.3	Empfohlene Maximallagerzeiten	62
6.3.1	Maximale Lagerzeiten für die Kühllhaltung	62
6.3.2	Maximale Lagerzeiten für die Tiefkühlhaltung	63
6.4	Freiwillige Allergendeclaration	63
6.5	Lebensmittelrechtliche Kennzeichnungsvorschriften	64

# 0 EINFÜHRUNG



## 0.1 Selbstkontrolle im Lebensmittelrecht

Die Selbstkontrolle ist ein wichtiger Pfeiler im schweizerischen Lebensmittelrecht und betrifft jede Person, die in einem Lebensmittelbetrieb tätig ist. Sie sorgt dafür, dass nur Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, die der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen. Ein wichtiger Aspekt ist dabei die gute Verfahrenspraxis, welche wiederum die gute Hygienepaxis und die gute Herstellpraxis beinhaltet. Die gute Verfahrenspraxis hat das Ziel, mit einem hygienischen Umgang und branchenüblichen Verfahren die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Ebenfalls Teil der Selbstkontrolle ist das HACCP-Konzept, bei welchem Gefahren erkannt und beherrscht werden. Die Minimalanforderungen der Selbstkontrolle sind in 3 Gesetzen und über 30 Verordnungen geregelt. Ergänzt werden sie durch verschiedene Publikationen, HACCP-Leitlinien sowie ISO- und weiteren Normen. Da die Inhalte immer wieder den neusten Anforderungen und Erkenntnissen angepasst werden, ist es schwierig, den Überblick zu behalten und stets auf dem neusten Stand zu sein. Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) bietet die Möglichkeit, Branchenleitlinien zu erstellen. Sie müssen vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) genehmigt werden und sollten folgendes berücksichtigen:

- für die korrekte Umsetzung des HACCP-Systems geeignet sein
- die Prinzipien des Codex Alimentarius berücksichtigen<sup>1</sup>
- mit den betroffenen Kreisen abgesprochen sein

## 0.2 Ziel und Zweck der GVG-Leitlinie

Für jeden Lebensmittelbetrieb muss eine verantwortliche Person bestimmt werden, welche dafür sorgt, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechtes im Rahmen der Selbstkontrolle erfüllt werden und nur Lebensmittel abgegeben werden, die der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen. Um diese Anforderungen zu erfüllen, ist die GVG-Leitlinie ein geeignetes Hilfsmittel.

Mit Genehmigung durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) erhält sie einen verbindlichen Charakter für Betriebe und den Vollzug. Als Hilfsmittel zur Umsetzung der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle sollen mit ihr 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 Gefahren und kritischen Kontrollpunkten CCP, deren Überwachung und die zu treffenden Massnahmen besteht eine Übersicht
- die Durchführung und Dokumentation der Selbstkontrolle ist in Abhängigkeit der Betriebsgrösse und des Risikos umschrieben
- eine Übersicht zeigt die wichtigsten Punkte für die Zusammenarbeit mit den Kontrollbehörden auf

Damit die GVG-Leitlinie ihren verbindlichen Charakter behält, wird sie entsprechend der Fortschreibung des Rechts aktualisiert und vom BLV genehmigt. Dadurch kann sich die verantwortliche Person mit wenig Aufwand über Neuerungen und Anpassungen informieren und das betriebseigene Konzept wenn nötig anpassen.



### 0.3 In der GVG-Leitlinie berücksichtigte Rechtsgrundlagen

Im Lebensmittelgesetz (LMG) ist festgehalten, dass:

«Wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt, ein-, aus- oder durchführt, muss dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Er oder sie ist zur Selbstkontrolle verpflichtet.»

Die vorliegende Leitlinie stützt sich somit auf das LMG und dessen Ausführungsverordnungen, insbesondere:

- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV
- Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel LIV
- Hygieneverordnung HyV

Einzelne Bestimmungen aus der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung LDV und der Messmittelverordnung sind ebenfalls Bestandteil der Leitlinie.

Für die fachlichen Voraussetzungen im Wellnessbereich und bei der Schädlingsbekämpfung wurden die Ausführungsverordnungen der Chemikalien-Risikoreduktionsverordnung berücksichtigt. Die Anforderungen an Trinkwasser und Wasser in öffentlichen Bädern entsprechen der Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV).

Der Geltungsbereich des Lebensmittelrechts erstreckt sich nicht oder nur bedingt auf die Anforderungen an die 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 BLV.

Eine Übersicht über die Rechtsgrundlagen bietet Anhang 6.1.

### 0.4 Mit der Leitlinie arbeiten

Bei der Umsetzung der Selbstkontrolle im Betrieb kann in der Reihenfolge der Kapitel vorgegangen werden.

#### **Kapitel 1: Betrieb organisieren, Verantwortlichkeiten festlegen, Ausbildung sicherstellen**

Zentral sind in dem Kapitel die Bezeichnung der verantwortlichen Person und deren Qualifikationen und Pflichten. Weiter wird der Betrieb mit Hilfe von Organigrammen und/oder Betriebsbeschrieben beschrieben. Es sind Stellenbeschriebe für die Mitarbeitenden sowie ein Schulungskonzept vorhanden.

#### **Kapitel 2: Rechtsvorgaben überblicken und beachten (Gute Verfahrenspraxis)**

Die rechtlichen Vorgaben stellen die gute Verfahrenspraxis sicher und sind in folgende Kapitel gegliedert:

- Persönliche Hygiene, Gesundheit und Zutrittsregelungen
- Infrastruktur und Einrichtung
- Unterhalt, Reinigung und Desinfektion, Entsorgung
- Produktionshygiene
- Transport
- Täuschungsschutz und Deklaration
- Rückverfolgbarkeit, Vorgehen bei der Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel

Die Umsetzung in die Praxis erfolgt hier mittels Checklisten, Arbeitsanweisungen, Rezepturen etc. welche nicht Bestandteil dieser Leitlinie sind.

#### **Kapitel 3: Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP)**

Ziel dieses Kapitels ist das Erkennen und Beherrschen von Gefahren entlang der wichtigsten Prozessschritte. Die wichtigsten Gefahren, mögliche Ursachen und Massnahmen zur Behebung der Gefahren (z.B. in Form von Arbeitsanweisungen) sind im Kapitel aufgelistet und erleichtern die Umsetzung in die Praxis. Je nach Angebot und Gästestruktur können der Aufwand und die Häufigkeit von Kontrollen unterschiedlich sein.

<sup>1</sup><https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/das-blv/kooperationen/internationale-institutionen.html>

#### **Kapitel 4: Sicherheit gewinnen durch Überprüfung und Dokumentation**

In Abhängigkeit mit der Betriebsgrösse listet dieses Kapitel auf, wie die Selbstkontrolle umgesetzt werden soll. Der Umfang richtet sich nach den administrativen Möglichkeiten eines Betriebes, was zur Folge hat, dass ein kleiner Betrieb weniger Punkte in schriftlicher Form regeln muss als ein grosser. Betriebe, die auf Grund ihres Speiseangebotes und der Gästestruktur ein höheres Risiko aufweisen, haben unabhängig ihrer Betriebsgrösse zusätzliche Anforderungen an die Dokumentation.

#### **Kapitel 5: Kompetent mit dem Vollzug zusammenarbeiten**

In diesem Kapitel werden der Umfang der amtlichen Kontrolle sowie die Rechte und Pflichten der Beteiligten aufgezeigt. Damit soll eine Basis für einen konstruktiven Dialog geschaffen werden.

#### **Regelmässige Überprüfung der Selbstkontrolle**

Das Selbstkontrollkonzept sollte in regelmässigen Abständen überprüft und wo nötig den Bedürfnissen des Betriebes angepasst werden. Nur durch ein aktuelles Selbstkontrollsystem mit den entsprechenden Massnahmen kann die Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden.

## **0.5 Hilfsmittel für die Umsetzung**

Die vorliegende Leitlinie bietet einen Überblick über Gefahren, Kontroll- und weitere Massnahmen, Dokumentationspflicht je nach Betriebsgrösse und rechtliche Vorgaben. Für die praktische Umsetzung im Betrieb dienen die vom BLV genehmigten Umsetzungshilfen der Verbände als verbindliches Hilfsmittel. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Verband!

GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130  
3007 Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

CafetierSuisse  
Bleicherweg 54  
8002 Zürich  
[www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch)

SVG Schweizer Verband  
Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie  
Marktgasse 10  
4800 Zofingen  
[www.svg.ch](http://www.svg.ch)

# 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
- Der Betrieb und die verantwortliche Person sind bei den kantonalen Vollzugsbehörden gemeldet
- Grundausbildung und stufengerechte Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden sind sichergestellt

## 1.1 Übersicht über den Betrieb erstellen

### 1.1.1 Betriebsbeschreibung

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

- Name und Adresse des Betriebes
- Telefon, Fax, E-Mail, Homepage
- Eigentümer, Pächter/Mieter, verantwortliche Person, Stellvertretung (Art. 73 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 Umfang der Selbstkontrolle

Die Grösseneinteilung erfolgt über die Anzahl Mitarbeitende und über die Anzahl Mahlzeiten pro Service. Zu den Mitarbeitenden zählen alle Personen, unabhängig von ihrer Funktion, welche Zutritt zu den Produktions- und Gasträumen haben. Es wird von Vollzeitäquivalenten ausgegangen.

Entsprechen Mahlzeiten pro Service und Mitarbeitende nicht der gleichen Kategorie, wird der Betrieb in der höheren Kategorie eingeteilt.

Kategorie	Mahlzeiten pro Service, inkl. Auslieferungen	Mitarbeitende	Beispiele
A gross	> 500	> 50	Grosser Hotel- oder Restaurationsbetrieb, Kantonale Spitäler, Reha- und Kurkliniken
B mittel	151 – 500	21 – 50	Mittlerer Hotel- oder Restaurationsbetrieb, Altersheime, Schulmensen
C klein	50 – 150	9 – 20	Kleiner Gasthof oder Restaurationsbetrieb
D sehr klein	< 50	< 9	Kleiner Restaurationsbetrieb, Bar, Café/Tea room, Besenbeiz, Buvette, Imbissstand, Take away

Diese Einteilung bestimmt Organisation und Umfang der Dokumentation der Selbstkontrolle in Kapitel 4.2.1 bis 4.2.4.

### 1.1.3 Beurteilung des Risikos und erweiterte Dokumentation

Neben der Betriebsgrösse richtet sich die Dokumentation auch nach dem Angebot und der Gästestruktur.

Trifft einer der unten genannten Punkte für den Betrieb zu, so sind die entsprechenden Vorgaben aus Kapitel 2.4.5

Umgang mit Lebensmittel mit besonderen Risiken für alle Kategorien schriftlich zu dokumentieren:

- im Betrieb werden hauptsächlich empfindliche Bevölkerungsgruppen (Kinder und Säuglinge, Senioren, Schwangere und Menschen mit geschwächten Abwehrkräften) gepflegt
- Gerichte mit hohem Risiko wie beispielsweise Beefsteak Tatar, Carpaccio, Sushi, Gerichte mit rohen Eiern sowie Gerichte mit rohem Geflügel (z.B. Fondue Chonosis, Mongolentopf, Tatarenhut etc.) machen einen Grossteil des Umsatzes aus

### 1.1.4 Meldepflicht und Bewilligungen

Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde (Kantonschemiker, Lebensmittelinspektorat) melden. Beim Umgang mit alkoholischen Getränken muss zusätzlich noch die Handelsform (Ausschank, Detailhandel) und die Art des gehandelten Alkohols (Spirituosen, Wein, Bier etc.) angegeben werden. Wichtige Veränderungen im Betrieb (z.B. eine neue verantwortliche Person/Geschäftsleitung oder eine bauliche Veränderung) oder eine Betriebsschliessung sind zu melden.

Im Weiteren sollte die Meldepflicht bei Erkrankungen (Kapitel 2.1.2) und bei der Abgabe gesundheitsgefährdenden Lebensmittel (Kapitel 2.7.2) beachtet werden.

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. Auch für den Ausschank von Spirituosen braucht es eine Bewilligung. Diese kann ebenfalls bei den kantonalen Behörden angefordert werden.

## 1.2 Organisation, Verantwortung der Leitungsfunktionen

### 1.2.1 Umfang der Organisationsregelung

Wenn die Betriebsverantwortung über mehrere Stellen verteilt ist (z.B. Einkauf, Küche, Service, Hauswirtschaft, Wellness, Betrieb Aussenstelle) wird ein Organigramm und eine Regelung der Verantwortlichkeit erwartet.

Für den Betrieb muss gemäss Art. 73 LGV eine verantwortliche Person mit Geschäftsadresse in der Schweiz bestimmt werden.

### 1.2.2 Aufgaben und Qualifikation der verantwortlichen Person

Die verantwortliche Person sorgt im ganzen Betrieb dafür, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts eingehalten werden. Sie hat folgende Aufgaben zu erfüllen:

#### Pflicht zur Selbstkontrolle

- Sicherstellen, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts auf allen Stufen des Tätigkeitsbereichs erfüllt werden und dass nur Lebensmittel abgegeben werden, die der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen
- Umsetzung und Dokumentation der in dieser Leitlinie festgelegten Vorgaben mit Hilfe einer genehmigten Umsetzungshilfe
- Sicherstellen einer wirksamen Selbstkontrolle
- Überprüfung der Produktqualität durch Dokumentation und je nach Betriebsart Probenahmen und Analysen
- Beschaffung und Erneuerung der für den Betrieb nötigen Bewilligungen

#### Hygienischer Umgang mit Lebensmittel

- Einhaltung der Hygienevorgaben und Sorgfaltspflicht bei der Produktion und Abgabe von Lebensmittel sowie sicherstellen der guten Verfahrenspraxis
- Unterhalt und Reinigung von Räumlichkeiten, Transporteinrichtungen und Geräten für die Lebensmittelproduktion
- Durchsetzung und Kontrolle der persönlichen Hygiene

### **Rückverfolgbarkeit, Täuschungsschutz und Information**

- Dokumentation der Herkunft und Weitergabe von Lebensmitteln
- Vermeidung der Täuschung von Konsumentinnen und Konsumenten durch schriftliche und mündliche Deklaration
- Sicherstellung der mündlichen und schriftlichen Auskunftspflicht

### **Organisation**

- Festlegen der Verantwortlichkeiten der Mitarbeitenden
- Mitarbeitende entsprechend ihren Tätigkeiten überwachen und schulen
- Zusammenarbeit mit den Behörden, speziell auch Unterstützung bei der Inspektion
- Einhaltung der Meldepflicht an die Behörden wenn festgestellt wurde, dass
  - bei mehreren Personen im Betrieb übertragbare Krankheiten aufgetreten sind (siehe Kap. 2.1.2)
  - gesundheitsgefährdende Lebensmittel an Konsumenten abgegeben wurden (siehe Kap. 2.7.2)
- Regelung der Zutrittsberechtigung in Betriebsräume und der Haltung und Mitführung von Tieren

### **Qualifikation der verantwortlichen Person**

Die verantwortliche Person kann ihre Kenntnisse in Lebensmittelrecht und Hygiene in Form einer einschlägigen Prüfung oder von zwei Jahren erfolgreicher Betriebsführung belegen. Sie muss in der Lage sein, die in diesem Kapitel aufgeführten Aufgaben fachlich korrekt zu erfüllen. Verschiedene Kantone kennen weitergehende Ausbildungs- und Prüfungsbestimmungen, die beachtet werden müssen.

## **1.3 Allgemeine und spezifische Ausbildungsanforderungen für Mitarbeitende**

### **1.3.1 Qualifikation für alle Mitarbeitenden**

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

### **1.3.2 Allgemeine Ausbildungsanforderungen**

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

Diese beinhalten folgende Punkte:

- Die 5 Hauptpunkte der Lebensmittelhygiene gemäss den 5 Schlüsseln zur Lebensmittelsicherheit der WHO <sup>2</sup>
  - 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
- Persönliche Hygiene, Zutrittsregelung, Meldepflicht bei Krankheiten (Kap. 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 der Lagertemperaturen
- Vorgehen bei der Warenannahme (gemäss Weisungen)
- Anforderungen an 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)
- Sachgerechter Umgang mit allergenen Stoffen und Vermeidung von Kreuzkontamination
- Einzuhaltende Temperaturbereiche, vor allem beim Umgang mit Lebensmittel mit besonderen Anforderungen und Risiken
- Lenkungs- und Kontrollpunkte, bzw. Vorgaben durch Rezepturen oder Arbeitsanweisungen
- Unterhalt und Reinigung der Räume, Einrichtungen und Gerätschaften
- Abfallbehandlung und Abfallentsorgung

### 1.3.5 Spezifische Ausbildungsanforderungen Service und Transport

- Wichtigste Risikofaktoren und deren Beherrschung beim Transport und Service
- Hygieneschutzmassnahmen im Servicebereich, vor allem bei Selbstbedienung
- Einzuhaltende Temperaturbereiche und Zeitlimiten zwischen Zubereitung, Abgabe und Konsum
- Mündliche Auskunftspflicht betreffend Zusammensetzung der Speisen und allergenen 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)<sup>3</sup>.

Es sind vor allem 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 von Desinfektionsmittel
- Sachgerechter Umgang mit Geräten
- Gewisse Kantone haben zudem die SIA-Norm 385/9 «Wasser und Wasseraufbereitungsanlagen in Gemeinschaftsbädern» für verbindlich erklärt und verlangen entsprechende Kenntnisse darüber

<sup>2</sup>[http://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/food-hygiene/5keys-poster/en](http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-hygiene/5keys-poster/en)

<sup>3</sup><https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20041553/index.html>





## 2 RECHTSVORGABEN ÜBERBLICKEN UND BEACHTEN (GUTE VERFAHRENSPRAKIS)



Die nachfolgenden Rechtsvorgaben beinhalten Massnahmen zur Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis. Sie sind ein wichtiger Bestandteil der gesetzlich vorgeschriebenen Selbstkontrolle und dienen dazu, dass keine gesundheitsgefährdenden Lebensmittel an Konsumenten abgegeben werden.

### **Ziel:**

- Die für den Betrieb und das Angebot zutreffenden Vorschriften sind bekannt

## **2.1 Persönliche Hygiene, Gesundheit, Zutrittsregelungen**

### **2.1.1 Persönliche Hygiene**

#### **Wer mit Lebensmitteln umgeht:**

- Hält die Vorgaben der persönlichen Hygiene ein, duscht regelmässig und hält sich die Hände und Haare sauber, pflegt Mundhygiene
- Reinigt sich die Hände gründlich mit Flüssigseife:
  - vor Arbeitsbeginn und dem Beginn einer neuen Tätigkeit
  - nach jedem Arbeitsunterbruch, Toilettenbesuch und Rauchpause
  - nach Reinigungsarbeiten und dem Entsorgen von Abfällen
  - nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände
  - nach dem Bearbeiten von rohem Fisch, Fleisch, Geflügel, Ei, ungerüsteten Früchten und Gemüse oder dem Tragen von Einweghandschuhen
  - nach dem Kontakt mit körperlichen Risikobereichen (Nase, Ohren, Haare, Intimbereich), nach dem Husten oder Niesen
- Wendet Handreinigungsmittel gemäss der Gebrauchsanweisung des Herstellers an
- Benutzt zum Trocknen der Hände ein Wegwerf-Papier-tuch oder eine einmal benutzbare Stoffhandtuchrolle<sup>4</sup>
- Benutzt Desinfektionsmittel in definierten Situationen und nur auf trockenen Händen

#### **Wer im Produktionsbereich arbeitet:**

- Steckt lange Haare zurück, bindet sie zusammen oder deckt sie ab
- Gesichtsbehaarung ist gepflegt
- Verwendet Rasierwasser und Parfüms zurückhaltend
- Hält 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 Schutzkleidung wie Schürzen und Kopfbedeckung nicht während Pausen oder Toilettenbesuchen
- Trägt keinen sichtbaren Schmuck (mit Ausnahme eines schlichten Ehe-, Freundschafts- oder Partnerrings sowie kleinen Ohrsteckern), keine Armbanduhren und Arm-bänder, oder andere sichtbare Piercings

#### **Verhaltensregeln:**

- Werden Einweg-Handschuhe getragen, so sind sie gezielt einzusetzen (beispielsweise bei der Verarbeitung von genussfertigen Lebensmittel) und öfters zu wechseln, insbesondere nach Unterbruch einer Tätigkeit
- Nicht auf Lebensmittel niesen oder husten
- Nicht in der Nase bohren oder an andern Körperstellen kratzen
- Hände nicht an der Arbeitskleidung abwischen
- Lebensmittel nur mit sauberen Händen und nur wenn es zwingend erforderlich ist berühren
- Degustiert wird nur mit sauberem Besteck und unter Vermeidung jeder Kontamination der Lebensmittel. Degustationslöffel nicht in der Blusen- oder Hosentasche aufbewahren
- In Produktions- und Lagerräumen von Lebensmittel gilt ein generelles Rauch- und Essverbot. Vom Essverbot ausgenommen sind spezielle Anlässe im Produktionsbereich, wie beispielsweise Chefs table

## 2.1.2 Gesundheit

- Für Personen die an Erbrechen, 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 Erbrechen, 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 Lebensmittel in Berührung kommen

## 2.1.3 Zutrittsregelungen 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 (Tragen von speziellen Schuhen, 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 und Einrichtung

### 2.2.1 Allgemeine bauliche Anforderungen an Räume und Einrichtungen

Lebensmittelbetriebe verfügen neben Küche und Gästerräumen über folgende Räume und/oder Einrichtungen, sofern dies platzmässig realisierbar ist:

- Einen geeigneten Bereich für die Warenannahme
- Ausreichend Lagerraum, welcher eine hygienisch einwandfreie Lagerung (Trennung, Temperaturen, Belüftung etc.) erlaubt
- Toiletten und Garderoben sind mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Flüssigseifenspender, Wegwerfpapiertuch oder einmal benutzbare Stoffhandtuchrolle ausgestattet. Wo notwendig stehen Desinfektionsmittel zur Verfügung
- Toilettenräume dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird
- Räume für die Lagerung von Abfällen, Reinigungsmitteln und Arbeitsgeräten

Die Grösse der Räume ist dem Produktionskonzept resp. Sortiment angepasst. Sie müssen sauber und instand gehalten werden und folgenden Anforderungen entsprechen:

#### Allgemeines

- Decken, Wände, Böden, Einrichtungen (z.B. Regale) und Arbeitsflächen sind in einwandfreiem Zustand und werden stets sauber gehalten. Sie lassen sich leicht reinigen und wenn nötig desinfizieren
- Boden-, Wandabschlüsse und Sockel sind intakt und vollständig abgekittet oder mit Silikonfugen versehen
- Defekte Kacheln («Plättli») müssen ersetzt und Bohrlöcher sauber abgekittet werden
- Ablauföffnungen sind so konstruiert, dass weder Ungeziefer noch Gerüche in Räume eindringen können

#### Belüftung

- Alle Räume verfügen über eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung
- Künstliche Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden
- Die Lüftungssysteme sind so installiert, dass Filter und andere Teile, die ausgetauscht oder gereinigt werden müssen, leicht zugänglich sind

<sup>4</sup><https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/hygiene-pandemiefall/haende-waschen.html>

### **Beleuchtung**

- Alle Räume sind ausreichend künstlich oder natürlich beleuchtet, auch Treppenhäuser und Gänge
- Bei Bedarf sind Sonnenstoren vorhanden, die vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

### **Handwaschgelegenheiten**

- In Räumen, wo Lebensmittel verarbeitet werden, sind genügend Handwaschstellen mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Flüssigseifenspender, Papiertuchrollen, Einweg-Papiertücher oder Einweg-Stoffhandtuchrollen platziert. Wo notwendig stehen zudem Desinfektionsmittel zur Verfügung

### **Insektenschutz/Schädlinge**

- Lassen sich Fenster, Türen oder andere Öffnungen nach aussen öffnen, müssen sie gegen das Eindringen von Insekten abgesichert werden oder mit Insektenschutzgittern versehen werden
- Werden Insektenschutzgitter angebracht, müssen sie zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können
- Insektenschutzgitter sind intakt, Öffnungen (Risse, Spalten etc.) werden verschlossen
- Besteht die Gefahr, dass durch offene Fenster oder Türen Insekten ins Gebäude gelangen, müssen sie geschlossen bleiben

## **2.2.2 Spezifische Anforderungen Bereich Warenannahme**

- Der Annahmehbereich ist geeignet, um Lebensmittel zu kontrollieren und bei Bedarf von Transport- in sauberes Lagergebäude umzupacken
- Die nötigen Hilfsmittel (Thermometer, Waage etc.) sind vorhanden
- Es stehen Kühlmöglichkeiten zur Verfügung, die ein Einhalten der Kühlkette auch dann ermöglichen, wenn die Ware nicht direkt angenommen und eingelagert wird. Nach Möglichkeit sind dafür separate Kühleinrichtungen 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

## **2.2.3 Spezifische Anforderungen Lagerräume**

- Lagerräume sind in ausreichender Kapazität vorhanden
- Lagerräume sind mit geeigneten Gestellen bestückt, die leicht zu reinigen sind
- Lagerräume für Lebensmittel, die 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 vorgeschriebenen Maximaltemperaturen einzuhalten und zu kontrollieren
- Lagerräume der Küche sind so angelegt, dass Waren nicht durch die Produktionsräume hindurch angeliefert werden müssen

## **2.2.4 Spezifische Anforderungen Produktion, Küche, Office, Satelliten**

- Es stehen ausreichende Arbeitsflächen zur Verfügung, die ein hygienisches Arbeiten erlauben
- In den Räumen ist dafür gesorgt, dass Lebensmittel optimal zwischengelagert werden und die Kühlkette eingehalten wird
- Sauber- und Schmutzzone sind räumlich oder zeitlich getrennt
- Fest installierte Maschinen sind leicht zugänglich
- Für das Vorspülen/Waschen von Geschirr und Waschen von Lebensmittel, gibt es falls erforderlich und den gegebenen Verhältnissen angemessen, getrennte Waschbecken

## **2.2.5 Spezifische Anforderungen Verkaufspunkte, Abgabestellen**

- Selbstbedienungs-Buffets mit offen angebotenen Speisen sind mit einem geeigneten Spuckschutz ausgerüstet und sauber
- Gasträume verfügen neben der Ambientebeleuchtung auch über ein helles Reinigungslicht
- Verkaufsvitrinen bestehen aus geeignetem Material und sind leicht zu reinigen
- Für die Warmhaltung resp. Kühlung sind die nötigen Einrichtungen vorhanden
- Kühlvitrinen verfügen über entsprechende Temperaturmessgeräte, um die vorgeschriebene Maximaltemperatur zu kontrollieren
- Tiefkühlvitrinen weisen eine Markierung für die maximale Befüllung auf. Das Thermometer ist auf der Höhe der Markierung anzubringen (Art. 25 Abs. 7 resp. Anhang 2 HyV)

## 2.2.6 Catering, Festwirtschaft

- Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge und ähnliches sind so gebaut, dass eine Kontamination mit Ungeziefer vermieden wird. Sie müssen sauber und instand gehalten werden
- Sanitäre Einrichtungen und Handwaschbecken stehen zur Verfügung
- Es steht ausreichend Trinkwasser zur Verfügung
- Lebensmittel werden so aufbewahrt und angeboten, dass eine nachteilige Beeinflussung vermieden wird (Schutz durch Dach oder Schirm, Spuckschutz bei offen angebotenen Lebensmitteln)
- Für leicht verderbliche Lebensmittel sind die nötigen Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung der richtigen Temperaturbedingungen vorhanden
- Abfälle werden getrennt von den Lebensmitteln gelagert und transportiert

## 2.2.7 Bedarfsgegenstände wie Geräte, Geschirr und Küchenutensilien

### Bedarfsgegenstände

Bedarfsgegenstände haben einen direkten Kontakt zum Lebensmittel (z.B. Verpackungen, Geschirr, Küchenutensilien, Geräte, Besteck etc.).

Es dürfen nur Bedarfsgegenstände verwendet werden, die für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet sind und den Anforderungen der Bedarfsgegenständeverordnung entsprechen. Sie sind mit einem Hinweis auf den Verwendungszweck (z.B. «für Lebensmittel») oder mit einem



Symbol, wie links dargestellt, gekennzeichnet, wenn der Verwendungszweck nicht klar ersichtlich ist.

### Anforderungen

- Bedarfsgegenstände, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, bestehen aus korrosionsbeständigem und leicht zu reinigendem Material. Die Reinigung und allfällige Desinfektion erfolgt regelmässig und gründlich
- Bedarfsgegenstände sind in einwandfreiem Zustand und frei von defekten Stellen, Rissen und ähnlichem
- Geräte und Maschinen sind so installiert, dass eine gründliche Reinigung möglich ist und keine toten Winkel entstehen (Abstände zum Boden oder Wand). Materialübergänge sind nach Möglichkeit naht- und fugenlos. Ist dies nicht möglich, so ist eine Kittfuge (z.B. Silikon) anzubringen

- Altpapier sowie Recyclingpapier und -karton dürfen nicht als Verpackungsmaterial für verarbeitete Lebensmittel verwendet werden

## 2.2.8 Messgeräte und Prüfmittel

- Messgeräte (Waagen, Thermometer) werden nach den Angaben des Herstellers eingesetzt. Sie sind vor Qualitätsminderung und Missbrauch geschützt
- Messgeräte werden nach einem vorgegebenen Rhythmus (z.B. jährlich) geprüft um sicherzustellen, dass sie einwandfrei funktionieren
- Messmittel, die bei der Selbstbedienung zur Ermittlung des Endpreises eingesetzt werden, sind dem Eichamt zu melden. Sie werden in regelmässigen Abständen vom Eichmeister geeicht und entsprechen den Anforderungen der Messmittelverordnung (941.210)
- Für Gläser, Messportionierer etc. werden die Vorgaben nach Kap. 2.6.2 eingehalten

## 2.2.9 Spezifische Anforderungen Mitarbeiteräume, Garderoben und Toiletten

- Für die persönliche Hygiene der Mitarbeitenden stehen die nötigen Umkleieräume und Waschgelegenheiten zur Verfügung (wenn räumlich möglich, getrennte Schränke für Strassen- und Arbeitskleider sowie Duschen)
- Werden Ess- oder Aufenthaltsräume zur Verfügung gestellt, sind diese gross genug und mit Sitzgelegenheiten ausgerüstet. Sie sind ausreichend natürlich oder künstlich beleuchtet und verfügen über eine Belüftung
- In den Garderoben und Mitarbeiteräumen herrscht Ordnung
- Toiletten sind mit Handwaschgelegenheiten, Flüssigseifenspender, Wegwerf-Papiertuch oder einmal benutzbare Stoffhandtuchrolle, Hygienebeutel und Abfalleimer ausgerüstet. Wo notwendig stehen Desinfektionsmittel zur Verfügung
- Türen von Garderoben und Toiletten öffnen sich nicht direkt in Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

### 2.2.10 Gästezimmer, Etage

- Gästezimmer inklusive Nasszellen und Inventar sind sauber und instand gehalten
- Etagenoffice, Lagerräume und Schränke sind sauber und instand gehalten
- Korridore und Treppenhäuser sind ausreichend beleuchtet. Es stehen keine unnötigen Gegenstände herum
- Liftanlagen werden regelmässig gewartet
- Fluchtwege und Notausgänge sind beschildert, wenn nötig beleuchtet und nicht zugestellt
- Öffentliche Toiletten und Duschen sind sauber und instand gehalten

### 2.2.11 Wellness- und Spa-Bereich

- Die Massnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung der kantonalen Vorgaben sind in einem Reinigungsplan festgehalten
- Wasserqualität (insbesondere pH-Wert) und Desinfektionsmittelkonzentration wird 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- und Spa- Bereich, inkl. der Toiletten, Duschen, Umkleidekabinen, Liegestühle und Aufenthaltsraum 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 Kontrollen gemäss Vorgaben der TBDV gewährleistet
- Alkoholreiniger und Papier zur Reinigung von Fitnessgeräten und Solarien stehen zur Selbstbedienung durch die Gäste bereit
- Eine zweckmässige Überwachung und Massnahmenplan im Hinblick auf Ertrinkungs- und weitere Bade- risiken ist gewährleistet und getroffen

## 2.3 Unterhalt, Reinigung und Desinfektion, Entsorgung

### 2.3.1 Wasserversorgung

- Das Wasser weist Trinkwasserqualität auf. Ausgenommen ist Brauchwasser, das zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder ähnlichen Zwecken verwendet wird. Dieses ist in einem separaten System geleitet und als solches gekennzeichnet
- Eiszubereitungsmaschinen sind an das Trinkwassersystem angeschlossen. Sie müssen regelmässig gereinigt und gewartet werden. Das Eis wird mit speziell dafür vorgesehenen Kellen oder Schaufeln entnommen, welche ebenfalls regelmässig gereinigt werden
- Um die Vermehrung von Legionellen zu vermeiden, sollte die Boilertemperatur am Boilerausgang mindestens 60 °C betragen und das Warm- und Kaltwasser permanent im Leitungssystem zirkulieren. Systeme mit tieferen Temperaturen als 60 °C, z.B. mit Frischwasserstationen, sind wohl möglich, sie sind jedoch täglich während einer Stunde auf 60 °C zu erwärmen (Desinfektion). Andere Desinfektionsverfahren, z.B. chemische Desinfektion, können gemäss BAG auch angewendet werden<sup>5</sup>
- Die Betreiber von Wasserversorgungsanlagen müssen mindestens einmal jährlich über die Qualität des Trinkwassers informieren. Die Informationen können in der Regel auf den Homepage des entsprechenden Wasserwerks bezogen werden

### 2.3.2 Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

- Bauliche Veränderungen an öffentlich zugänglichen Bädern sind den kantonalen Vollzugsbehörden zu melden
- Bei öffentlich zugänglichen Bädern muss mindestens eine Person über eine Fachbewilligung nach der Verordnung des EDI über die Fachbewilligung für die Desinfektion des Badewassers in Gemeinschaftsbädern verfügen
- Die mikrobiologischen Anforderungen an das Badewasser werden eingehalten. Die Höchstwerte finden sich im Anhang 5 der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV)<sup>6</sup>. Können die mikrobiologischen Anforderungen an das Badewasser nur durch bauliche Sanierungen eingehalten werden, so müssen diese bis zum 30. April 2027 erfolgen

### 2.3.3 Unterhalt Ausschankanlagen

- 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 Gefässe mit einem Eichstrich verwendet

### 2.3.4 Reinigung und Desinfektion

#### Allgemeine Vorgaben

- Räume, inkl. Sozialräume, Einrichtungen, Gegenstände, Geräte, Maschinen und Ausrüstungen werden regelmässig gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert
- Es ist ein Reinigungskonzept mit folgenden Angaben vorhanden:
  - Was muss gereinigt werden
  - Wie oft muss gereinigt werden
  - Welches Mittel mit welcher Konzentration wird verwendet
  - Welche Hilfsmittel (z.B. Pads) werden benötigt
  - Wenn nötig Hinweise auf die persönliche Schutzausrüstung
- Für jeden Bereich in dem mit Lebensmittel umgegangen wird, ist ein Reinigungsplan vorhanden, welcher folgende Angaben enthält:
  - Welche Gegenstände müssen in dem Bereich wie häufig gereinigt werden
  - Visa der Person, die die Reinigung durchgeführt hat
- Die Reinigungsabläufe sind geschult
- Gebrauchsanweisungen und Schutzvorkehrungen der Hersteller werden beachtet
- Verschiedene Reinigungsarbeiten werden mit verschiedenen Hilfsmitteln durchgeführt
- Reinigungshilfsmittel wie Lappen, Pads, Bürsten etc. sind sauber und in gutem Zustand. Sie werden wenn nötig täglich ausgewechselt und bei Bedarf ersetzt. Feuchte Reinigungshilfsmittel werden so gelagert, dass sie rasch trocknen (z.B. hängend)
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungshilfsmittel sind getrennt von Lebensmitteln in dafür bestimmten Schränken oder Räumen zu lagern

#### Desinfektion

- Das Ziel einer Desinfektion ist eine so starke Reduktion von Mikroorganismen, dass von den behandelten Flächen oder Gegenständen kein Hygienrisiko mehr ausgeht
- Eine Desinfektion erfolgt mit Hitze oder mit speziell für den Lebensmittelbereich zugelassenen Desinfektionsmitteln
- Eine durchgeführte Desinfektion wird analog einer Reinigung mit einem Visum dokumentiert
- Voraussetzung für eine wirksame Desinfektion ist immer eine vorgängige gründliche Reinigung

### 2.3.5 Schädlinge

- Auftretende Schädlinge werden sofort bekämpft. Dabei werden nur geprüfte Produkte durch fachlich geschulte Personen oder offizielle Schädlingsbekämpfer eingesetzt
- Bei der Bekämpfung muss sichergestellt werden, dass keine Lebensmittel verunreinigt werden

### 2.3.6 Entsorgungsstationen

- Lagerräume und Entsorgungsdepots sind voneinander getrennt
- Die Aufbewahrung von organischem Abfall erfolgt wenn nötig gekühlt und in geschlossenen Behältnissen
- Abfallsammelräume sind so gebaut und unterhalten, dass sie sauber und frei von Tieren und Ungeziefer sind
- 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, Produktions- und Lagerorten örtlich getrennt und erfolgt regelmässig

<sup>5</sup>SIA Norm 385/1

<sup>6</sup>SR 817.022.11

## 2.4 Produktionshygiene

### 2.4.1 Allgemeine Bestimmungen

- Bestimmungen zur Einhaltung der Hygiene sind in, für die jeweilige Betriebsgrösse, geeigneter Form festgehalten (Rezeptur, Arbeitsanweisungen, Plakate, Kontrollformulare, etc.)
- Personen, die mit Lebensmittel arbeiten, sind über die betrieblichen Vorschriften informiert und verfügen über das nötige Fachwissen, um diese umzusetzen

### 2.4.2 Anlieferung, Warenannahme

- Jede Lieferung wird auf Frischezustand, Hygienemängel, Datierung und Deklaration kontrolliert
- Die Eingangstemperatur von gekühlten und/oder tiefgekühlten Lebensmittel wird stichprobenweise geprüft
- Die Kühlkette wird eingehalten
- Es werden nur Lieferungen in sauberen Fahrzeugen und Gebinden akzeptiert
- Angenommene Lebensmittel werden wenn möglich in betriebseigene Gebinde umgepackt
- Nicht einwandfreie Lebensmittel werden umgehend zurückgewiesen. Der Lieferant nimmt die Lebensmittel zurück und stellt einen Retourschein aus. Ist eine unmittelbare Rückgabe nicht möglich, werden nicht einwandfreie Lebensmittel als «gesperrt» gekennzeichnet und zu einem späteren Zeitpunkt zurückgegeben oder allenfalls entsorgt
- Lieferdokumente enthalten Name und Adresse des Lieferanten, wenn nötig Produktionsland, Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum und weitere, für die Einhaltung der Deklarationsvorschriften und Rückverfolgbarkeit relevante Daten
- Unterschriebene Lieferdokumente oder entsprechende interne Kontrolldokumente werden mindestens ein Jahr oder bis zur nächsten amtlichen Kontrolle aufbewahrt
- Bei grösseren Betrieben empfiehlt es sich, mit den Lieferanten schriftliche Vereinbarungen auszuarbeiten um eine gleichbleibende Qualität der Lebensmittel und das Einhalten der lebensmittelrechtlichen Vorgaben sicherzustellen. Zudem werden die geschäftlichen Beziehungen zwischen beiden Parteien klar geregelt
- Werden Lebensmittel direkt beim Produzenten, Grossverteiler oder im Laden abgeholt und transportiert, gelten die gleichen Bestimmungen wie für Lieferanten. Wenn nötig werden besondere Anweisungen an eigene Fahrer schriftlich festgehalten

### 2.4.3 Lagerung

#### Allgemeines

- Es werden nur kontrollierte Lebensmittel gelagert
- Leicht verderbliche Lebensmittel werden gekühlt oder tiefgekühlt gelagert
- Kisten, welche für die Lagerung am Boden vorgesehen sind, wie beispielsweise Getränkeharassen, werden nicht auf Arbeitsflächen gestellt

#### Temperaturen

- Die Temperaturangaben und -vorgaben des Lebensmittelrechts und der Produzenten werden beachtet und eingehalten
- Das Einhalten der Temperaturen wird kontrolliert und dokumentiert
- Die Kühlkette wird nicht unterbrochen
- Die vorgeschriebenen Maximaltemperaturen für verschiedene Lebensmittelgruppen sind in Kapitel 6.2 aufgelistet

#### Verpackung

- Lebensmittel werden in geeigneten, sauberen und unbeschädigten Verpackungen gelagert
- Es werden nur für Lebensmittel zugelassene Verpackungen und Verpackungsmaterialien verwendet
- Nur saubere, nach Möglichkeit betriebseigene, Gebinde verwenden

#### Beschriftung, Datierung

- Alle Lebensmittel, die nicht am Herstellungsdatum abgeben werden, sind datiert
- Verpackte, selbstproduzierte oder umgefüllte Lebensmittel werden mit folgenden Angaben beschriftet: Herstellungs- oder Verbrauchsdatum, wenn die Rückverfolgbarkeit nicht anders gewährleistet werden kann Hersteller oder Lieferant, Herkunftsland respektive FAO Fanggebiet bei Fleisch und Fisch, allenfalls Hinweise auf allergene Zutaten
- Bei Einzelpackungen aus Grossgebinden (z.B. ein Karton mit 12 Dosen) wird kontrolliert, ob das Datum und Deklaration auch auf der Einzelpackung vorhanden sind. Bei Bedarf wird dies ergänzt
- Bei Lebensmittel, die tiefgekühlt werden, ist das Einfrierdatum, die Sachbezeichnung, das Produktions- oder Mindesthaltbarkeitsdatum, allenfalls Hinweise zu allergenen Zutaten sowie das Herkunftsland von Fleisch und Fisch vorhanden



### **Trennung**

- Rohe und verarbeitete Lebensmittel (unrein/rein) werden räumlich getrennt voneinander gelagert. Ist dies nicht möglich, erfolgt die Trennung innerhalb des Lagers (z.B. rein oben/unrein unten oder rein links/unrein rechts). Um eine Kontamination zu vermeiden müssen die Lebensmittel fachgerecht verpackt oder zugedeckt sein
- Lebensmittel dürfen sich während der Lagerung nicht gegenseitig negativ beeinflussen
- In Räumen für Lebensmittel werden keine Reinigungsmittel und Chemikalien gelagert

### **Ordnung**

- Ältere Ware wird vor die neue Ware gestellt (first in - first out)
- Lebensmittelgruppen werden zusammen gelagert
- Die Bestellmengen werden den Lagermöglichkeiten angepasst
- Lebensmittel nicht auf dem Fussboden lagern
- Angebrochene Verpackungen sind gut verschlossen
- Leere Verpackungen werden entsorgt
- Gebinde/Schachteln sind sauber gestapelt. Die Beschriftung zeigt im Idealfall nach vorne

### **Verbrauchsfristen**

- Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum werden innert der Frist verwertet. Abgelaufene Lebensmittel werden entsorgt
- Bei Fertigprodukten sind die Verbrauchsfristen des Herstellers zu berücksichtigen
- Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum können auf eigene Verantwortung und nach einer sensorischen Prüfung weiter verwendet werden. Es muss definiert werden, wer das Mindesthaltbarkeitsdatum verlängern darf und bis wann das Lebensmittel verbraucht wird. Das neue Datum ist auf der Verpackung anzubringen
- Aufgetaute Lebensmittel werden mit dem Datum des Auftautages beschriftet und rasch aufgebraucht (max. 48 Stunden, heikle Produkte max. 24 Stunden nach dem Auftauen verbrauchen)
- Die Haltbarkeitsfristen für verschiedene Lebensmittel und Lebensmittelgruppen sind definiert und werden eingehalten. Im Kapitel 6.3.1 sind entsprechende Lagerzeiten als Orientierungshilfe aufgelistet

## **2.4.4 Produktion von Lebensmitteln**

### **Allgemeine Bestimmungen**

- Werden Lebensmittel verpackt, wird auf Sauberkeit geachtet und nur geeignetes Verpackungsmaterial verwendet
- Die Verarbeitung von rohen Lebensmitteln wird räumlich oder zeitlich von der Verarbeitung von Halbfertig- oder Fertigprodukten getrennt
- Eine Kreuzkontamination durch schmutzige Schneidbretter wird vermieden. Dies kann beispielsweise durch ein Farbkonzept für verschiedene Lebensmittelgruppen geschehen sowie durch das Reinigen der Bretter in der Spülmaschine und der Verwendung eines sauberen Brettes bei Beginn einer neuen Tätigkeit
- Bei der Vor- und Zubereitung von Lebensmittel darf die Kühlkette nur kurz (beispielsweise für höchstens 30 Minuten) unterbrochen werden. Das Lebensmittel darf sich dadurch nicht negativ verändern und die Gesundheit des Gastes gefährden
- Arbeitsabläufe sind geregelt und eine Kontrolle über deren Einhaltung ist gewährleistet. Besondere Sorgfaltspflicht besteht für Produktionsstätten, in denen Lebensmittel mit besonderen Risiken - nebst rohen Lebensmitteln - zubereitet werden
- Kreuzkontamination (Verschleppung von Verunreinigungen und Allergenen) wird durch eine räumliche und/oder zeitliche Trennung, Reinigung von Arbeitsplatz und Bedarfsgegenständen nach dem Beenden von Arbeiten mit Allergenen, Einhalten der persönlichen Hygiene (vor allem Händehygiene) vermieden
- Bedarfsgegenstände wie Schwingbesen, Gummischaber, Messer sowie andere Küchenutensilien und Küchengeräte werden nur in sauberem und einwandfreiem Zustand verwendet
- Ver- und bearbeitete Lebensmittel aus verschiedenen Chargen werden nicht gemischt

### Rezepturen und Zubereitungshinweise

- Nach Möglichkeit sind Rezepturen vorhanden. Diese werden wenn nötig mit Hinweisen zu allergenen Zutaten sowie Einstellungen von Maschinen und/oder Anlagen (z.B. Ofentemperatur) und Zeitangaben ergänzt
- Beim Sous-vide-Garen werden die Hygienevorschriften und Rezepturen vorgegeben. Ein schnelles Abkühlen im Schockkühler oder Eiswasser auf unter 5 °C ist gewährleistet
- Beim Niedergar-Verfahren sind Ofen- und Kerntemperatur sowie weitere notwendige Einstellungen definiert und werden eingehalten. Der Kerntemperaturfühler ist sauber und funktionsfähig. Er wird vor dem Gebrauch desinfiziert
- Bläser für warme Schäume (z.B. Kisag)
  - Vor dem Befüllen mit heissem Wasser (>80 °C) spülen
  - Nur für den unmittelbaren Bedarf vorbereiten
  - Im Bain marie oder Rechaud bei mind. 65 °C lagern (max. 3 Stunden)
  - Garniertülle regelmässig zwischenreinigen
  - Bläser nach Gebrauch gemäss Herstellerangaben komplett zerlegen und gründlich reinigen

### Abkühlen, Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln

- Die Abkühlung vorproduzierter Lebensmittel mit geeigneten Geräten oder Verfahren ist sichergestellt. Die Gerätschaften sind sauber, ein direkter Händekontakt zum Lebensmittel wird vermieden
- Lebensmittel werden aktiv gekühlt und nicht bei Raumtemperatur stehen gelassen
- Lebensmittel innert 90 Minuten von 65 °C auf weniger als 5 °C abkühlen
- Tiefgefrorene Lebensmittel werden auf einem Abtropfgitter mit Auffangschale zugedeckt im Kühlraum aufgetaut
- Wird für den Sofortgebrauch schnell aufgetaut, erfolgt dies in einem gut verschlossenen Beutel unter fließendem kaltem Wasser oder in einem geeigneten Gerät mit Auftaumodus. Die Abtropfflüssigkeit wird entsorgt
- Aufgetaute Produkte werden mit dem Auftau- und Verbrauchsdatum versehen
- Für die Tiefkühl Lagerung wird nur einwandfreies Ausgangsmaterial vor Ablauf des Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum verwendet. Die Lebensmittel werden zweckmässig verpackt und angeschrieben.
- Der Gefriervorgang erfolgt rasch auf -18 °C oder kälter. Die Temperaturvorgaben unter Kap. 6.2 werden eingehalten

### Garen, Regenerieren und Warmhalten

#### von Lebensmitteln

- Bei der Zubereitung und beim Regenerieren/Aufwärmen von Lebensmittel wird während mindestens 2 Minuten eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C erreicht. Ausnahmen, wie beispielsweise rosa gebratenes Schlachtfleisch, sind bekannt
- Das Regenerieren/Aufwärmen von Speisen erfolgt mit geeigneten Geräten oder Verfahren
- Gekochte Speisen, die nicht sofort verzehrt werden, werden bei mindestens 65 °C Kerntemperatur während höchstens 3 Stunden warm gehalten. Die Kerntemperatur wird stichprobenweise gemessen. Es sind Massnahmen definiert, wie bei Abweichungen vorgegangen werden muss

#### Frittieröl/Frittierfett

- Das Frittieröl wird regelmässig kontrolliert und bei Bedarf ausgewechselt. Die Kontrolle erfolgt nach Möglichkeit mittels spezieller Messstäbchen (Farbumschlag des Herstellers beachten) oder elektronischen Testgeräten (Höchstwert polare Anteile 27%)
- Beim Frittieren wird die Maximaltemperatur von 175 °C nicht überschritten
- Es wird geeignetes Frittieröl/Frittierfett verwendet

## 2.4.5

### Umgang mit Lebensmitteln mit besonderen Risiken Allgemein

Für Gerichte, die Lebensmittel mit besonderen Risiken enthalten, gibt es genaue Rezepturen oder Arbeitsanweisungen. Dabei sind insbesondere folgende Punkte definiert:

- Temperaturführung
- Anweisungen für die Vorbereitung und allfällige Zwischenlagerung
- Zubereitungszeiten
- Spezifische Vorgaben für die Handhabung von Geräten und Küchenutensilien
- Spezifische Vorgaben an die persönliche Hygiene und Reinigung/Desinfektion

### **Hackfleisch (roh)**

- Temperatur bei Anlieferung <2 °C
- Lagerung bei max. 5 °C; (Tropfschutz beachten) resp. am Liefertag verarbeiten (Verbrauchsdatum berücksichtigen!)
- Tiefgefrorenes Hackfleisch darf nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden
- Verarbeitung auf gereinigten Oberflächen (heisses Wasser, Reinigungsmittel) und mit gereinigten Händen (ev. Einweghandschuhe)
- Produkte mit rohem Hackfleisch am Produktionstag verbrauchen

### **Geflügel**

- Rohes Geflügel und der Fleischsaft von rohem Geflügel dürfen nicht mit anderen Lebensmittel oder Gegenständen in Berührung kommen
- Bedarfsgegenstände werden nach Gebrauch gereinigt und desinfiziert
- Es gibt spezielle Schneidebretter für rohes Geflügel
- Die Verarbeitung erfolgt mit sauberen Händen, ev. mit Einweghandschuhen. Nach dem Arbeiten mit rohem Geflügel werden die Hände gewaschen und desinfiziert
- Die Verschleppung von Keimen von rohem auf gekochtes Geflügel wird durch die Verwendung verschiedener Unterlagen und Gegenstände verhindert

### **Fische, Krusten- und Weichtiere**

- Lebende Muscheln dürfen nicht mehr in Wasser eingetaucht werden
- Gekühlte unverpackte Fischereierzeugnisse werden auf Eis gelagert. Dabei muss eine Verunreinigung mit Schmelzwasser verhindert werden
- Fischereierzeugnisse, die roh konsumiert werden, und kalt geräucherte oder roh marinierte Fische werden zur Abtötung von Parasiten während mindestens 24 Stunden bei -20 °C tiefgekühlt. Wurde das Erzeugnis bereits einmal tiefgefroren, um Parasiten abzutöten, ist ein nochmaliges Einfrieren nicht nötig
- Das Schälen von Krusten- und Weichtieren erfolgt mit sauberen Händen und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen. Verunreinigungen jeder Art sind zu verhindern

### **Milch und Rahm**

- Rohe Milch oder roher Rahm dürfen nicht direkt abgegeben und zur Herstellung von kalten Speisen verwendet werden
- Schlagrahm wird kurz vor der Abgabe hergestellt (bei kleinen Mengen empfiehlt sich die Herstellung im Rahmbläser oder die Verwendung von Rahmdosen). Die sauberen Gefässe/Gerätschaften müssen vor dem Befüllen mit heissem Wasser gut gereinigt und ev. desinfiziert werden. Die Tülle ist vor und nach Gebrauch mit heissem Wasser zu spülen
- Selber befüllte Rahmbläser werden gekühlt gelagert und innerhalb eines Tages aufgebraucht. Gekaufte, angebrochene Rahmdosen gemäss den Angaben des Herstellers reinigen, lagern und aufbrauchen

### **Eier**

- Eier werden bei konstanter Temperatur und vor Sonneneinstrahlung und starken Gerüchen geschützt aufbewahrt. Einmal gekühlt und ab dem 21. Tag nach dem Legedatum sollten sie kühl gelagert werden
- Für Gerichte mit rohen Eiern, die nicht oder nur teilweise erhitzt werden (z.B. Mayonnaise, Tatar, Mousse etc.), ganz frische oder pasteurisierte Eier verwenden
- Rohe Eier, Eierschalen oder Eierkartons dürfen nicht zu einer Kontamination führen

## **2.4.6**

### **Umgang mit Lebensmittel, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können**

- In Rezepturen, Listen oder anderen geeigneten Hilfsmitteln ist definiert, in welchen Gerichten oder Zutaten allergene Lebensmittel enthalten sind
- Beim Umgang mit allergenen Lebensmittel oder Zutaten wird eine Kontamination auf ein anderes Lebensmittel durch die Verwendung verschiedener Utensilien (z.B. Schneidebretter, Messer, Schöpfbesteck) verhindert
- Bei der Zubereitung und dem Service von Gerichten für Personen die an Allergien oder Intoleranzen leiden, werden die Angaben, die dem Gast zugesichert wurden, zwingend eingehalten
- Die mündliche Auskunftspflicht zu Lebensmittel oder Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, ist sichergestellt. Wenn nötig liegen die Informationen den Mitarbeitenden schriftlich vor

#### 2.4.7 Verkauf und Service

- Es werden kleine Platten angerichtet und regelmässig ausgewechselt
- Buffets werden regelmässig auf Sauberkeit und Vollständigkeit überprüft
- Zur Selbstbedienung wird geeignetes Schöpfbesteck und wenn nötig Verpackungsmaterial zur Verfügung gestellt
- Zum Portionieren/Anrichten wird sauberes Besteck/Werkzeug verwendet
- Brot zum selber schneiden wird mit einem Tuch oder Serviette geschützt. Dieses darf keine Waschmittelrückstände aufweisen und keine Duftstoffe abgeben  
Es können auch Einwegservietten aus Papier verwendet werden
- Speisen werden höchstens 3 Stunden bei mindestens 65 °C warm gehalten. Die Kerntemperatur wird stichprobenweise geprüft und dokumentiert. Es sind Massnahmen definiert, wie bei Abweichungen vorgegangen werden muss
- Leicht verderbliche Lebensmittel werden eisgekühlt oder gekühlt bei höchstens 5 °C angeboten

#### 2.4.8 Überproduktion und Resteverwertung

- Die Menge an Abfällen und Resten wird so tief wie möglich gehalten
- Es ist eine lebensmittelkundige Person, z.B. der Küchenchef, bestimmt, die entscheidet, ob Resten weiterverarbeitet werden dürfen oder nicht
- Bei der Wiederverwertung von Resten wird deren einwandfreie Qualität und Rückverfolgbarkeit gewährleistet
- Reste werden nicht mit Frischprodukten vermischt
- Die Deklaration von Allergenen und Herkunft ist auch nach der Resteverwertung gewährleistet
- Resten von nicht beaufsichtigten Buffets, Tischen sowie Resten von leichtverderblichen Lebensmittel, die ungekühlt angeboten worden sind, werden entsorgt

#### 2.4.9 Entsorgung

- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle in Betriebsräumen werden in verschliessbaren Behältern an den dafür vorgesehenen Orten gesammelt
- Abfallbehälter werden regelmässig und immer bei Betriebsschluss geleert
- 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 Arbeit mit Abfällen und der Produktion wird der persönlichen Hygiene besondere Beachtung geschenkt
- Lebensmittelabfälle tierischer Herkunft dürfen nicht für die Herstellung von Futtermitteln verwendet werden

## 2.5 Transport

### 2.5.1 Transportfahrzeuge und Gebinde

- Transportfahrzeuge und Gebinde sind sauber und instand gehalten. Sie lassen sich leicht reinigen und, wenn nötig, desinfizieren
- Transportmittel die wechselnd für Lebensmittel und andere Waren eingesetzt werden, müssen vor dem Transport von Lebensmitteln so gereinigt werden, dass ein hygienischer Transport gewährleistet ist. Von Vorteil sind Zweizonen-Fahrzeuge
- Transportfahrzeuge und Gebinde, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, welche bestimmte Temperaturvorgaben einhalten müssen, sind so beschaffen, dass die Vorgaben eingehalten werden und eine Überwachung der Transporttemperatur möglich ist. Sie werden gemäss den Herstellerangaben gewartet

### 2.5.2 Betriebsinterner Transport

- Die Transporttemperatur von  $>65\text{ °C}$  für warme Lebensmittel und  $<5\text{ °C}$  für leicht verderbliche Lebensmittel werden eingehalten
- Die Transportzeit wird so kurz wie möglich gehalten
- Lebensmittel werden in geeigneten Behältnissen und zugedeckt transportiert
- Die Temperaturen werden bei Ankunft wenn nötig überprüft und dokumentiert

### 2.5.3 Betriebsexterner Transport

- Die Transporttemperatur von  $>65\text{ °C}$  für warme Lebensmittel und  $<5\text{ °C}$  für leicht verderbliche Lebensmittel sowie die in Kap. 6.2 spezifisch vorgegebenen Maximaltemperaturen werden eingehalten
- Die Temperaturen werden bei der Ankunft am Verarbeitungs- oder Verpflegungsort geprüft und dokumentiert
- Die Transportzeit wird so kurz wie möglich gehalten
- Lebensmittel werden in geeigneten Behältnissen und zugedeckt transportiert. Eine Kontamination während dem Transport sollte vermieden werden
- 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

## 2.6 Täuschungsschutz und Information

### 2.6.1 Täuschungsschutz

Zur Einhaltung des Täuschungsschutzes werden folgende Punkte beachtet:

- Alle Angaben über das Lebensmittel entsprechen den Tatsachen
- Die Aufmachung, Kennzeichnung und Verpackung dürfen den Konsumenten nicht täuschen
- Täuschend sind vor allem Angaben und Aufmachungen, die beim Konsumenten falsche Vorstellungen über Herstellung, Zusammensetzung, Beschaffenheit, Produktionsart, Haltbarkeit, Herkunft, besondere Wirkung und Wert des Lebensmittels wecken
- Imitationsprodukte, z.B. Analog-Käse, müssen so gekennzeichnet werden, dass es die Konsumenten erkennen und vom Erzeugnis, mit dem es verwechselt werden könnte, unterscheiden können
- 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 Mitarbeitenden sichergestellt sein

### 2.6.2 Kennzeichnung

#### Allgemeines

Eine Übersicht mit allen Angaben, die den Konsumenten zur Verfügung gestellt werden müssen, ist in Kap. 6.5 zu finden. Bei vorverpackten Lebensmitteln erfolgen diese Angaben in schriftlicher Form. Bei offen angebotenen Lebensmittel kann auf eine schriftliche Angabe verzichtet werden, wenn die Informationen auf andere Weise (mündlich, Speisekarten, Anschläge etc.) gewährleistet ist.

#### Definition offen angebotene Lebensmittel

Als offen angebotene Lebensmittel gelten:

- Lebensmittel ohne Verpackung
- Von Gastronomiebetrieben handwerklich hergestellte und für die unmittelbare Abgabe an Konsumenten vorverpackte Produkte, bei welchen keine haltbarkeitsverlängernden Massnahmen eingesetzt werden. Es spielt dabei keine Rolle, ob die Verpackung oder ein Siegel beschädigt werden muss, um an das Produkt gelangen zu können

## Schriftliche Angaben bei offen angebotenen

### Lebensmittel

Folgende Angaben sind in jedem Fall auf Plakaten, Speise- und Getränkekarten schriftlich anzubringen:

- Das Herkunftsland von Fleisch und Fisch. Bei auf See gefangenem Fisch wird das FAO-Fanggebiet (z.B. Mittelmeer, westlicher Indischer Ozean) angegeben, bei Fisch aus Zuchtbetrieben das Herkunftsland
- Den Hinweis «Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein» und/oder «Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein» bei Fleisch und Fleischzubereitungen, die aus einem Land stammen, in welchem diese Leistungsförderer zugelassen sind. Die Informationen finden sich auf der Etikette/Lieferschein. Unter folgendem Link wird ein Verzeichnis mit der länderspezifischen Deklarationspflicht vom Bund zur Verfügung gestellt: <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20160155/index.html>
- Fleisch von Hauskaninchen: «Aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform» wenn es aus einem Land stammt, in dem diese Produktionsmethoden zugelassen sind
- Sofern Eier aus einem entsprechenden Land stammen den Hinweis «Aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung»
- Angaben über gentechnisch veränderte Produkte oder Produkte die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden
- Bestimmungen zur Alkoholabgabe an Jugendliche, siehe dazu Kap. 2.6.4
- Preis und Mehrwertsteuersatz
- Hinweis, dass über Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, mündliche Informationen eingeholt werden können, wie zum Beispiel:  
Lieber Gast  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Ihr Gastgeber

### Besondere Deklarationshinweise

- Wein: Angabe des Produktionslandes, sofern es nicht aus der Sachbezeichnung erkennbar ist
- Milch: Wird die Milch von anderen Säugetieren (z.B. Schaf, Ziege) als von Kühen verwendet, muss dies entsprechend deklariert werden (z.B. Schafmilch, Ziegenmilch)
- Eier: Eier die nicht vom Huhn stammen, müssen mit der Tierart gekennzeichnet werden, z.B. Wachtelei
- Insekten: Es dürfen nur Insekten aus einer bewilligten Zucht eingesetzt werden. Sie dürfen nur verwendet werden, wenn sie tiefgefroren, erhitzt oder mit einem anderen Verfahren so behandelt wurden, dass vegetative Keime abgetötet werden. Insekten dürfen als Ganzes oder in zerkleinerter, gemahlener Form abgegeben werden.

Da sie ebenfalls Allergien auslösen können, wird aus Gründen der Produkthaftpflicht folgender Hinweis empfohlen: »Personen, die allergisch gegen Weichtiere und Krebstiere und/oder Hausstaubmilben sind, können allergisch auf den Verzehr von Insekten reagieren.«

Bei der Kennzeichnung gilt folgendes:

- Abgabe in reiner Form (als ganzes Tier): Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung, z.B. Frittierter Heuschreckensnack (*Locusta Migratoria*)
- Abgabe als Zutat (z.B. in zerkleinerter Form): Angabe der gemeinen Bezeichnung, z.B. Mehlwurm-Burger

Weitere, freiwillige Angaben dürfen gemacht werden wie beispielsweise:

- «Vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo lacto-vegetabil» wenn nur pflanzliche Lebensmittel, Eier, Milch und Milchprodukte sowie Honig enthalten sind
- «Ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil» wenn nur pflanzliche Lebensmittel, Eier und Honig enthalten sind, aber keine Milch oder Milchprodukte
- «Lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil» wenn nur pflanzliche Lebensmittel, Milch und Milchprodukte und Honig enthalten sind, aber keine Eier
- «Vegan» oder «vegetabil» wenn nur pflanzliche Lebensmittel enthalten sind
- «Glutenfrei» oder «laktosefrei» wenn das genussfertige Gericht einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg respektive weniger als 0.1 g Laktose pro 100 Gramm enthält

Die Angaben müssen korrekt sein und dürfen keinen Anlass zur Täuschung geben.

### **Mengenangaben, Inhaltsabstufungen**

- Offenausschank: Bei der Abgabe von Fertiggetränken wie kalter Milch, Mischgetränken, Bier, Aperitif, 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. Als Grundpreis versteht sich der Preis pro Kilogramm, Gramm oder Liter, Deziliter. Der Detailpreis ist der effektiv zu bezahlende Preis für eine Portion
- Bei der Bekanntgabe des Preises für Getränke aller Art ist ersichtlich, auf welche Menge sich die Angabe bezieht
- Bei der Preisgestaltung für alkoholische und nicht alkoholische Getränke werden die kantonalen Vorgaben eingehalten (Sirupartikel)
- 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

## **2.6.3 Kennzeichnung bei Verpflegungsautomaten und Fernkommunikationstechnik**

### **Verpflegungsautomaten**

Da die Konsumenten auch bei Verpflegungsautomaten über die nötigen Angaben zum Produkt informiert werden müssen, sind diese schriftlich festzuhalten. Die Anforderungen sind im Kap. 6.5 geregelt. Die Angaben müssen zum Zeitpunkt der Lieferung, also wenn das Produkt aus dem Automaten entnommen wird, zur Verfügung stehen.

### **Fernkommunikationstechnik**

Als Fernkommunikationstechnik gilt jedes Kommunikationsmittel, das zu einem Vertragsabschluss führt, ohne die körperliche Anwesenheit von Anbieter und Konsument, beispielsweise ein Online-Bestell-Tool oder Webshop. Werden dabei nicht vorverpackte Lebensmittel, wie beispielsweise Pizza, angeboten, so muss in gleicher Weise informiert werden wie in Kapitel 2.6.2.2 und folgenden beschrieben.

Bei der Abgabe von vorverpackten Lebensmitteln, wie beispielsweise Schokoladenriegel, Chips und ähnlichem müssen die Angaben nach Kap. 6.5 zur Verfügung stehen. Bei nicht vorverpackten und bei vorverpackten Lebensmittel müssen die entsprechenden Informationen zur Verfügung stehen, bevor die Konsumenten ein Produkt bestellen.

## **2.6.4 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, Aperitifs und Alcopops 18 Jahre beträgt
- Die Mitarbeitenden sind geschult und verlangen im Zweifelsfall einen Altersnachweis

## **2.7 Rückverfolgbarkeit, Vorgehen bei der Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel**

### **2.7.1 Rückverfolgbarkeit**

Wer mit Lebensmittel handelt, muss der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde Auskunft geben können:

- Von wem die Produkte bezogen wurden
- An wen sie geliefert wurden; ausgenommen ist die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten

Die dafür benötigten Dokumente müssen mindestens so lange aufbewahrt werden, bis das Produkt konsumiert worden ist.

### **2.7.2 Vorgehen nach der Abgabe von gesundheitsgefährdenden Lebensmittel**

Wird festgestellt, dass Lebensmittel abgegeben wurden, die die Gesundheit gefährden können oder muss angenommen werden, lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche im Zusammenhang mit dem Lebensmittelbetrieb stehen, so ist die zuständige kantonale Vollzugsbehörde zu informieren. Deren Anweisungen sind zu befolgen.



# 3 GEFAHREN ERKENNEN, KONTROLLIEREN UND BEHERRSCHEN (HACCP)



**Ziel:**

- Die im Betrieb vorhandenen Gefahren sind bekannt
- Die Überwachung und Beherrschung der Gefahren ist gewährleistet
- Im Falle nicht beherrschter Gefahren sind Massnahmen definiert

Das Prinzip hinter dem HACCP ist eine immer gleich bleibende, schrittweise Herstellung des Produktes. Bei jedem Schritt werden mögliche Gefahren (z.B. eine Vermehrung von Mikroorganismen) aufgelistet und definiert, wie die Gefahr vermieden werden kann (z.B. ein Kochprozess, der die Mikroorganismen abtötet). Diese immer gleiche Herstellung, Prozess genannt, stellt sicher, dass das Risiko im Endprodukt auf ein akzeptables Mass gesenkt wird («Endprodukt ist sicher»).

**3.1 Begriff und Methode HACCP**

HACCP steht für «Hazard Analysis and Critical Control Points» was zu Deutsch mit «Gefahrenanalyse und Bestimmung der kritischen Punkte» übersetzt werden kann.

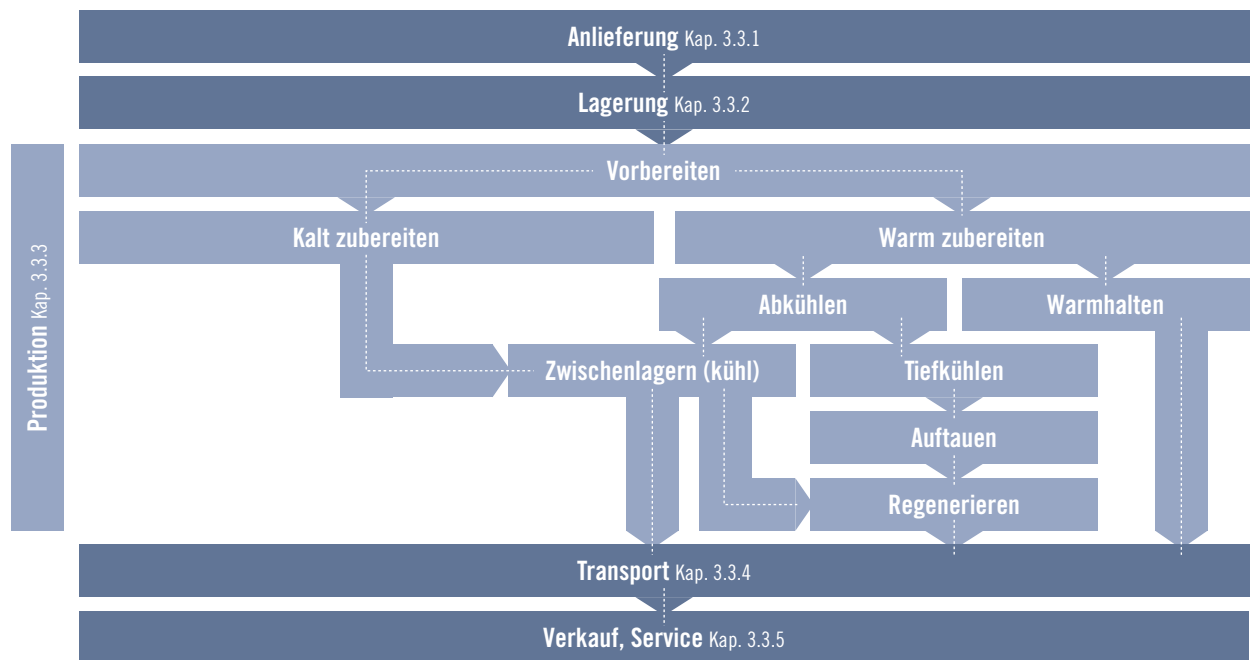
Das HACCP wurde ursprünglich von der NASA entwickelt. Ziel war es, den Astronauten sichere Lebensmittel auf ihre Mission mitzugeben. Da man die Lebensmittel nicht im Weltall auf krankmachende Bakterien hin untersuchen konnte, musste bereits beim Herstellen sichergestellt sein, dass keine solchen Bakterien im Lebensmittel vorhanden waren. Das HACCP ist somit ein vorbeugendes Sicherheitssystem, das die Herstellung und Abgabe von gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln gewährleistet.

**3.2 Anwenden des HACCP-Konzeptes**

Das Umsetzen und Anwenden des HACCP-Konzeptes erfolgt in fünf Schritten:

**3.2.1 Prozesse bestimmen und Gerichte zuteilen**

Es wird nicht für jedes Gericht ein eigener HACCP-Plan erstellt, sondern für alle Gerichte, die den gleichen Herstellprozess haben. Das beiliegende Schema bietet einen Überblick der wichtigsten Bereiche und Prozessschritte mit den zugehörigen Kapiteln der HACCP-Gefahrenliste.



### 3.2.2 Gefahren bestimmen, auflisten und bewerten

Zu jedem Prozessschritt wird definiert, welche Gefahren vorhanden sein könnten und was der Auslöser/Ursache ist. Die Gefahren werden in drei Kategorien eingeteilt:

- *Chemische Gefahr*: z.B. Rückstände von Reinigungsmitteln, gesundheitsgefährdende Substanzen die bei der Zubereitung entstehen (z.B. Acrylamid beim Frittieren), Tierarzneimittel, Pestizide, Allergene
- *Physikalische Gefahr*: Fremdkörper wie Steine, Haare, Sand, Nussschalen, Pflaster, Knochenteile, Fischgräten, Glassplitter
- *Biologische Gefahr*: Mikroorganismen und deren Gifte, Schimmel, Schädlinge wie Käfer, Spinnen, Mäuse, Schaben etc.

Die Gefahr ist, dass...:

- etwas *kontaminiert* wird (z.B. mit Mikroorganismen, Schmutz, Erde, Allergenen)
- sich etwas *vermehrten* kann (z.B. Mikroorganismen, Stoffe wie Acrylamid, die bei der Zubereitung entstehen)
- etwas *überleben* kann (z.B. Mikroorganismen, weil Temperaturvorgaben nicht eingehalten wurden)

Als nächstes wird beurteilt, wie gross das Risiko ist. Das bedeutet:

- Wie gross ist die Wahrscheinlichkeit, dass etwas passiert (jeden Tag, einmal im Jahr)?
- Wie gross ist der Schaden/die Tragweite wenn etwas passiert (wie viele Personen sind betroffen, wie schlimm ist es)?

### 3.2.3 CCP bestimmen und Grenzwerte festlegen

Kritische Kontrollpunkte CCP sind Punkte im Prozess, an denen eine Gefahr für die Gesundheit beherrscht werden kann. Nur wenn folgende Punkte mit «ja» beantwortet werden, handelt es sich um einen CCP, ansonsten spricht man von einem Lenkungspunkt (LP):

- Wenn der Prozessschritt nicht beherrscht wird, kann eine Gefahr entstehen
- Die Gefahr kann nur bei diesem Prozessschritt beseitigt werden, später nicht mehr
- Auf diesem Prozessschritt kann die Gefahr beseitigt werden
- Der CCP kann gemessen werden (z.B. Zeit, Temperatur)

Wenn ein CCP definiert wurde, müssen Grenzwerte in Form von Maximal- oder Minimalwerten festgelegt werden, wie beispielsweise eine Kerntemperatur, die erreicht werden muss.

### 3.2.4 Überwachung festlegen

Wenn ein CCP definiert wurde, muss festgelegt werden, wie er eingehalten wird. Dazu muss man ihn überwachen. Das geschieht meistens über folgende Punkte:

- Zeit
- Temperatur

Beides lässt sich messen (Timer, Thermometer). Es muss in Form von einem Merkblatt/Anweisung aufgeschrieben werden, welcher Grenzwert unbedingt eingehalten werden muss. Ein CCP wird immer dokumentiert.

### 3.2.5 Korrekturmassnahmen bestimmen

Wenn der Grenzwert nicht eingehalten wird, kann eine Gefahr für den Konsument/Gast entstehen. Aus diesem Grund muss definiert werden, wie vorgegangen wird, wenn der Grenzwert nicht eingehalten wird. Dies wird ebenfalls schriftlich festgehalten.

### 3.2.6 Überprüfung des Konzeptes

Die Verantwortung über das Funktionieren des HACCP-Konzeptes trägt die verantwortliche Person. Das erfordert eine regelmässige Systemkontrolle und Umsetzung der dabei gewonnenen Erkenntnisse. Die dafür nötigen Informationen werden aus Hinweisen von Gästen und Mitarbeitenden, der amtlichen Kontrolle und, je nach Betriebsgrösse, aus analytischen Untersuchungen gewonnen. Der Aufwand der Dokumentation richtet sich ebenfalls nach der Betriebsgrösse.

Weitere Einzelheiten dazu finden sich in Kap. 4.3.

### 3.2.7 Unterschied kritischer Kontrollpunkt (CCP) und Lenkungspunkt (LP)

Ein kritischer Kontrollpunkt wird, wie bereits beschrieben, nur dann definiert, wenn eine Gefahr für die Gesundheit am genau beschriebenen Punkt im Prozess beseitigt wird. Massnahmen, die sich aus den Vorgaben aus Kapitel 2 ergeben, können als Lenkungspunkte bezeichnet werden. Das ist beispielsweise das Kontrollieren der Lagertemperaturen, das Definieren von Garzeiten oder Gartemperaturen für das Gelingen verschiedener Gerichte oder eine Wareneingangskontrolle. Die Unterschiede zwischen kritischen Kontrollpunkten und Lenkungspunkten sind hier zusammengefasst:

Kritischer Kontrollpunkt CCP	Lenkungspunkt LP
Für spezifische Gerichte, z.B. Garen von Geflügel, resp. Prozesse, z.B. Erhitzen	Allgemeine Hygienemassnahme, z.B. Temperaturkontrolle der Lagerräume
Erfordert ausführliche Dokumentation	Wird je nach Grösseneinteilung des Betriebes dokumentiert
Bei jeder Herstellung des Gerichtes/durchführen des Prozesses erfolgt eine Kontrolle	Stichprobenartige Kontrolle
Ein Kontrollpunkt der nicht eingehalten wird, kann zu gesundheitlichen Risiken beim Gast führen	Ein nicht eingehaltener Lenkungspunkt bedeutet, dass die gute Verfahrenspraxis nicht eingehalten wird

## 3.3 HACCP Gefahrenliste

Die Gefahrenliste ist nicht abschliessend. Sie kann bei Bedarf an die Bedürfnisse des Betriebes angepasst werden. Die Kapitelnummern in der linken Spalte verweisen auf das jeweilige Kapitel in der Leitlinie.

### 3.3.1 Anlieferung

Kap.	Gefahr	Ursache	Massnahme
1.3.3 2.4.2	Vermehrung und Kontamination von unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kühlkette während Transport und Warenannahme nicht eingehalten</li> <li>• Lebensmittel stehen bei Warenannahme zu lange draussen</li> <li>• Kontamination mit schimmlicher, überlagerter Ware</li> <li>• Ware ist mit Schädlingen befallen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturkontrolle (v.a. bei leicht verderblichen Lebensmittel)</li> <li>• Waren kontrollieren und wenn sie nicht den Anforderungen entsprechen zurückweisen</li> <li>• Lebensmittel sofort nach Warenannahme versorgen</li> </ul>
	Kontamination mit Fremdkörpern wie Erde, Steinchen, Holzteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schmutzige und/oder defekte Gebinde</li> <li>• Gebinde steht direkt auf dem Boden</li> <li>• Schmutziges Lieferfahrzeug</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ware in schmutzigen Gebinde oder aus schmutzigen Fahrzeugen nicht annehmen</li> <li>• Ware in saubere, wenn möglich betriebseigene Gebinde umfüllen</li> <li>• Eigene Fahrzeuge und Gebinde regelmässig reinigen</li> </ul>

### 3.3.2 Lagerung

Kap.	Gefahr	Ursache	Massnahme
1.3.3 2.4.3	<p> Vermehrung von unerwünschten Mikroorganismen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatur vom Kühlraum/Tiefkühler zu hoch</li> <li>• Kühlraum/Tiefkühler ist defekt</li> <li>• Lebensmittel zu lange gelagert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturen der Lagerräume definieren und regelmässig kontrollieren</li> <li>• Kühlräume/Tiefkühler nicht überfüllen</li> <li>• Haltbarkeitsdaten kontrollieren</li> </ul>
	<p> Kontamination mit Fremdkörpern wie Erde, Steinchen, Holzteile</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trennung rein/unrein wurde nicht eingehalten</li> <li>• Schmutzige Gebinde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordnung halten</li> <li>• Nur saubere, wenn möglich betriebseigene Gebinde verwenden</li> </ul>
	<p> Kontamination mit Allergenen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel nicht sortenrein gelagert</li> <li>• Lebensmittel nicht zugedeckt/eingepackt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordnung halten</li> <li>• Waren trennen</li> </ul>

### 3.3.3 Produktion Vorbereiten

Kap.	Gefahr	Ursache	Massnahme
1.3.4 2.4.4 2.4.6	<p> Vermehrung von unerwünschten Mikroorganismen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel nicht richtig gekühlt</li> <li>• Kühlkette unterbrochen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kühlkette einhalten</li> <li>• Nur so viele Lebensmittel bei Raumtemperatur lagern, wie innert kurzer Zeit verarbeitet werden kann</li> </ul>
	<p> Kontamination mit unerwünschten Mikroorganismen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reine und unreine Lebensmittel vorhanden</li> <li>• Reinigung/Desinfektion nicht richtig durchgeführt</li> <li>• Verschmutzte Schneidebretter, Werkzeuge, Maschinen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Räumliche oder zeitliche Trennung von rein und unrein</li> <li>• Reinigung/Desinfektion gemäss Reinigungskonzept</li> </ul>
	<p> Kontamination mit Allergenen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschmutzte Schneidebretter, Werkzeuge oder Maschinen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schneidebretter, Werkzeug und Maschinen nach Beenden einer Arbeit reinigen</li> <li>• Separate Schneidebretter für verschiedene Lebensmittelgruppen</li> </ul>
2.3.4	<p> Kontamination mit Reinigungs-/ Desinfektionsmittel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigung/Desinfektion nicht richtig durchgeführt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigung/Desinfektion gemäss Reinigungskonzept</li> <li>• Reinigungs- und Desinfektionsmittel separat von Lebensmittel lagern</li> </ul>
	<p> Kontamination mit Fremdkörpern wie Schrauben, Haaren, Erde etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene nicht eingehalten</li> <li>• Maschinen/Apparate nicht richtig zusammengesetzt, defekt</li> <li>• Keine Trennung von rein und unrein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einhalten der persönlichen Hygiene</li> <li>• Anweisung/Anleitung zum richtigen Zusammensetzen von Maschinen und Apparaten</li> <li>• Räumliche oder zeitliche Trennung von rein und unrein</li> </ul>

**Kalt zubereiten**

<b>Kap.</b>	<b>Gefahr</b>	<b>Ursache</b>	<b>Massnahme</b>
1.3.4 2.3.4 2.4.4 2.4.6	Vermehrung von unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittel nicht richtig gekühlt/sind zu lange bei Raumtemperatur herumgestanden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kühlkette einhalten</li> <li>Nur so viele Lebensmittel bei Raumtemperatur lagern, wie innert kurzer Zeit verarbeitet werden kann</li> </ul>
	Kontamination mit Allergenen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schmutzige Maschinen, Werkzeuge etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigung/Desinfektion gemäss Reinigungskonzept</li> </ul>
	Kontamination mit Fremdkörpern wie Haare, Maschinenteile, Werkzeugteile etc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Persönliche Hygiene nicht eingehalten</li> <li>Maschinen/Apparate nicht richtig zusammengesetzt</li> <li>Keine Trennung von rein und unrein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einhalten der persönlichen Hygiene</li> <li>Anweisung/Anleitung zum richtigen Zusammensetzen von Apparaten/Maschinen</li> <li>Räumliche oder zeitliche Trennung von rein und unrein</li> </ul>
	Kontamination mit Reinigungs-/Desinfektionsmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigung/Desinfektion nicht richtig durchgeführt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigung/Desinfektion gemäss Reinigungskonzept</li> <li>Reinigungs- und Desinfektionsmittel separat von Lebensmittel lagern</li> </ul>

**Warm zubereiten/Regenerieren**

<b>Kap.</b>	<b>Gefahr</b>	<b>Ursache</b>	<b>Massnahme</b>
1.3.4 2.4.4 2.4.6	Überleben von unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zu wenig oder zu kurz erhitzt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kerntemperatur während 2 Minuten mindestens 70 °C</li> </ul>
	Kontamination mit Allergenen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verschmutztes Werkzeug oder Kochgeschirr</li> <li>Unachtsamkeit bei der Zubereitung/Abschmecken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schneidebretter, Werkzeug und Maschinen nach Beenden einer Arbeit reinigen</li> <li>«Allergenfreies» Gericht kennzeichnen, separat zubereiten, nur absolut saubere Gerätschaften verwenden</li> </ul>
	Kontamination mit Fremdkörpern wie Haare, Maschinenteile, Werkzeugteile etc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defektes Werkzeug (Schwingsbesen, Gummischaber etc.)</li> <li>Persönliche Hygiene nicht eingehalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defektes Werkzeug entsorgen</li> <li>Einhalten der persönlichen Hygiene</li> </ul>
	Gesundheitsschädliche Stoffe in Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittel zu stark erhitzt (z.B. Acrylamidbildung)</li> <li>Lebensmittel zu wenig erhitzt (z.B. Solanin)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kohlenhydratreiche Lebensmittel «vergolden statt verkohlen»</li> <li>Kartoffeln, Bohnen und Hülsenfrüchte durchgaren und Kochwasser wegschütten</li> </ul>
2.3.4	Kontamination mit Reinigungs-/Desinfektionsmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigung/Desinfektion nicht richtig durchgeführt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigung/Desinfektion gemäss Reinigungskonzept</li> <li>Reinigungs- und Desinfektionsmittel separat von Lebensmittel lagern</li> </ul>

**Warmhalten**

Kap.	Gefahr	Ursache	Massnahme
2.4.4 2.4.7	Rekontamination mit unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerichte sind nicht geschützt</li> <li>Verschmutztes Schöpfgeschirr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerichte zudecken</li> <li>Für jedes Gericht eigenes und sauberes Schöpfbesteck</li> <li>Persönliche Hygiene einhalten</li> </ul>
	Vermehrung von unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Warmhaltetemperatur im kritischen Bereich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Messung der Kerntemperatur (&gt;65 °C), bei zu tiefer Temperatur nochmals erhitzen</li> <li>Nicht länger als 3 Stunden warmhalten</li> <li>Rascher Umsatz durch angepasste Chargengrößen</li> </ul>

**Abkühlen**

Kap.	Gefahr	Ursache	Massnahme
2.4.4	Vermehrung von unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abkühlprozess dauert zu lange</li> <li>Geschirr zu stark befüllt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittel aktiv kühlen</li> <li>Geschirr nicht zu stark füllen</li> <li>Menge der zu kühlenden Lebensmittel an die Kühlkapazität anpassen</li> </ul>
	Kontamination mit unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontamination des Produktes durch das Kühlmittel</li> <li>Schmutziger Schockkühler/Kühlraum</li> <li>Kontamination durch unsaubere Arbeitsgegenstände und/oder Hände</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saubere Arbeitsgegenstände</li> <li>Persönliche Hygiene einhalten</li> <li>Lebensmittel zudecken</li> <li>Beim Einsatz von Eiswürfel: nur hygienisch einwandfreie Eiswürfel verwenden</li> </ul>

**Zwischenlagern (kühl)/Tiefkühlen**

Kap.	Gefahr	Ursache	Massnahme
2.4.3 2.4.4	Vermehrung von unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt wird zu lange gelagert</li> <li>Zu hohe Lagertemperaturen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittel datieren und FiFo einhalten</li> <li>Temperaturkontrolle</li> </ul>
	Kontamination mit unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Trennung rein/unrein</li> <li>Produkt ist nicht geschützt (nicht zugedeckt, verpackt)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ordnung halten</li> <li>Nur sauber verpackte und datierte Lebensmittel versorgen</li> </ul>

**Auftauen**

Kap.	Gefahr	Ursache	Massnahme
2.4.4	Kontamination mit unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt liegt in der Auftauflüssigkeit</li> <li>Produkt ist nicht zugedeckt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt zudecken, in perforierte Wanne legen, damit Auftauflüssigkeit abtropfen kann</li> </ul>
	Vermehrung von unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt wird falsch aufgetaut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt im Kühlschrank auftauen</li> <li>Wenn es schnell gehen muss: in einem geeigneten Gerät mit Auftauprogramm oder verpackt in kaltem Wasser</li> </ul>

### 3.3.4 Transport

Kap.	Gefahr	Ursache	Massnahme
2.5	Vermehrung von unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittel im kritischen Temperaturbereich transportiert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperaturkontrolle während und/oder nach dem Transport</li> <li>Geeignete Gebinde (Kühl- oder Wärmeboxen) verwenden</li> </ul>
	Kontamination mit unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schmutzige Gebinde</li> <li>Keine Trennung von reinen und unreinen Lebensmittel</li> <li>Persönliche Hygiene nicht eingehalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saubere Gebinde verwenden</li> <li>Trennung rein/unrein sicherstellen</li> <li>Sauberes Transportmittel</li> <li>Abfälle und Lebensmittel getrennt voneinander transportieren</li> </ul>
	Kontamination mit Fremdkörper	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittel nicht geschützt/abgedeckt</li> <li>Persönliche Hygiene nicht eingehalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittel sauber verpacken/zudecken</li> <li>Schulung zum Thema persönliche Hygiene</li> <li>Trennung rein/unrein</li> </ul>
	Kontamination mit Allergenen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittel nicht geschützt/abgedeckt</li> <li>Persönliche Hygiene nicht eingehalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittel sauber verpacken/zudecken</li> <li>Schulung zum Thema persönliche Hygiene</li> </ul>

### 3.3.5 Verkauf, Service

Kap.	Gefahr	Ursache	Massnahme
1.3.5 2.4.7	Wachstum von unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falsche Lagertemperatur</li> <li>Zu lange Lagerung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lagertemperaturen und -dauer kontrollieren, ev. Einstellungen an Vitrinen/Bain Marie anpassen</li> <li>Chargengrösse an die Gästezahl anpassen</li> </ul>
	Kontamination mit unerwünschten Mikroorganismen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Persönliche Hygiene wurde nicht eingehalten</li> <li>Lebensmittel sind nicht geschützt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schulung zum Thema persönliche Hygiene</li> <li>Bei Buffets Spuckschutz anbringen oder Gefässe zudecken</li> </ul>
	Kontamination mit Fremdkörper	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittel sind nicht geschützt/nicht zugedeckt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittel zudecken</li> <li>Buffets im Freien an geschützten Stellen aufbauen (z.B. in einem Zelt, unter Schirmen o.ä.)</li> </ul>
	Kontamination mit Allergenen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontaminiertes Schöpfbesteck</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei Buffets für jedes Gericht ein eigenes Schöpfbesteck zur Verfügung stellen</li> <li>Beaufsichtigung des Buffets durch geschulte Mitarbeitende</li> </ul>



# 4 SICHERHEIT GEWINNEN DURCH ÜBERPRÜFUNG UND DOKUMENTATION



**Ziel:**

- Die gesetzliche Vorgabe einer dokumentierten Selbstkontrolle wird erfüllt
- Der administrative Aufwand trägt den betrieblichen Möglichkeiten Rechnung
- Die Wirksamkeit der Selbstkontrolle wird überprüft und wenn nötig angepasst

**4.1 Grösseneinteilung der Betriebe bezüglich Selbstkontrolle**

Jeder Betrieb ist verpflichtet, selbst für die Einhaltung sämtlicher für den Betrieb relevanter lebensmittelrechtlicher Vorgaben zu sorgen. Die getroffenen Massnahmen sind zu dokumentieren.

Der Umfang und die Dokumentation der Selbstkontrolle richten sich nach der Betriebsgrösse, respektive der Anzahl Mitarbeitenden und der Anzahl Mahlzeiten pro Service.

Kategorie	Mahlzeiten pro Service, inkl. Auslieferungen	Mitarbeitende	Beispiele
A gross	> 500	> 50	Grosser Hotel- oder Restaurationsbetrieb, Kantonale Spitäler, Reha- und Kurkliniken
B mittel	151 – 500	21 – 50	Mittlerer Hotel- oder Restaurationsbetrieb, Altersheime, Schulmensen
C klein	50 – 150	9 – 20	Kleiner Gasthof oder Restaurationsbetrieb
D sehr klein	< 50	< 9	Kleiner Restaurationsbetrieb, Bar, Café/Tea room, Besenbeiz, Buvette, Imbissstand, Take away

Diese Einteilung bestimmt die Organisation und Umfang der Dokumentation zur Selbstkontrolle unter Kap. 4.2.1 bis 4.2.4.

**Betrieb Kategorie A (gross)**

Die oberste Verantwortung für die Selbstkontrolle liegt bei der verantwortlichen Person. Für die einzelnen Zuständigkeitsbereiche (z.B. Hausdienst, Wellness-Bereich, Produktion, Service) sind Aufgabenbeschreibungen vorhanden, welche bereichsweise wahrgenommen und geregelt werden. Die Prozesse und Tätigkeiten inkl. analytische Überwachung sind detailliert schriftlich festgelegt. Die verantwortliche Person verfügt über die nötigen Kontrollinstrumente, um die Umsetzung in den einzelnen Zuständigkeitsbereichen zu überprüfen.

**Betrieb Kategorie B (mittel)**

Die Selbstkontrolle wird teilweise von der verantwortlichen Person, teilweise von den Zuständigen in den jeweiligen Bereichen wahrgenommen. Die Prozesse und Tätigkeiten sind schriftlich festgelegt. Bei Betrieben, die überwiegend empfindliche Bevölkerungsgruppen verpflegen, ist die analytische Überprüfung festgelegt. Die verantwortliche Person kontrolliert die Umsetzung in der Regel persönlich in allen Bereichen.

**Betrieb Kategorie C (klein)**

Die Selbstkontrolle wird grösstenteils von der verantwortlichen Person umgesetzt, in einzelnen Fällen delegiert. Die wichtigsten Prozesse und Tätigkeiten sind schriftlich festgelegt.

**Betrieb Kategorie D (sehr klein)**

Die Selbstkontrolle wird von der verantwortlichen Person wahrgenommen. Die schriftliche Dokumentation von Prozessen und Tätigkeiten 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)

Kap. Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Dokumentation
<b>1</b>	<b>Betrieb organisieren, Verantwortlichkeiten festlegen, Ausbildung sicherstellen</b>	
1.1.1	Betriebsbeschrieb	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detaillierter Beschrieb über Art und Grösse des Betriebes, Gästestruktur, Angebot</li> <li>• Prospekte, Speise- und Getränkekarte</li> </ul>
1.1.3	Beurteilung des Risikos und erweiterte Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird auf Grund des Angebotes und/oder der Gästestruktur ein erhöhtes Risiko festgestellt, werden die Vorgaben aus Kapitel 2.4.5 schriftlich festgehalten, beispielsweise mit Rezepturen, Arbeitsanweisungen oder ähnlichem</li> <li>• Die Mitarbeitenden sind entsprechend geschult, ein Schulungsnachweis liegt vor</li> </ul>
1.1.4	Meldepflicht und Bewilligungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meldung des Betriebes bei der zuständigen Kontrollbehörde</li> <li>• Die nötigen Bewilligungen sind vorhanden</li> </ul>
1.2.1	Umfang der Organisationsregelung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organigramm, Mitarbeiterverzeichnis</li> <li>• Stellenbeschriebe, resp. Pflichtenhefte</li> </ul>
1.2.2	Aufgaben und Qualifikation der verantwortlichen Person	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wahrnehmung der Aufgaben gemäss Kap. 1.2.2</li> <li>• Mindestqualifikation gemäss Kap. 1.2.2</li> </ul>
1.3	Allgemeine und spezifische Ausbildungsanforderungen für Mitarbeitende	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berufsnachweis bei Mitarbeitenden mit entsprechender Ausbildung</li> <li>• Schulungskonzept, welches regelt, wer für die Ausbildung und die Überprüfung des Ausbildungsstandes verantwortlich ist</li> <li>• Das Schulungskonzept beinhaltet Themen zu den in Kapitel 2 beschriebenen Inhalten</li> <li>• Überprüfung der Schulungsinhalte (schriftliche oder mündliche Tests, praktische Überprüfung des Inhaltes direkt am Arbeitsplatz)</li> <li>• Schriftliche Teilnahmebestätigungen</li> </ul>
<b>2.1</b>	<b>Persönliche Hygiene, Gesundheit, Zutrittsregelungen</b>	
2.1.1	Persönliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereitstellung von Umkleidemöglichkeiten und Wascheinrichtungen</li> <li>• Hygiene- und Gesundheitsreglement (Hausordnung) für Mitarbeitende</li> <li>• Visuelle Kontrollen und Überwachung der Hausordnung</li> <li>• Schriftliche Regelung über den Umgang mit Verletzungen und Erkrankungen</li> <li>• Instruktion über Meldepflicht</li> </ul>
2.1.2	Gesundheit	
2.1.3	Zutrittsregelungen für betriebsfremde Personen und Tiere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bauliche Trennung öffentlicher Bereich – Geschäftsbereich</li> <li>• Schliessplan für alle Bereiche, mündliche und schriftliche Regelung</li> <li>• Zutritt Schwimmbad mit Schliesssystem geregelt</li> <li>• Zutritt für betriebsfremde Personen im Geschäfts- und Produktionsbereich schriftlich geregelt</li> </ul>
<b>2.2</b>	<b>Infrastruktur und Einrichtung</b>	
2.2.1	Allgemeine bauliche Anforderungen an Räume und Einrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schriftlich dokumentierte jährliche Bestandsaufnahme für Unterhalts- und Investitionsplanung, ev. mit Eigentümer</li> <li>• Schriftliche Verantwortlichkeitsregelung für technischen und allgemeinen Unterhaltsdienst</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung, Mängel werden schriftlich festgehalten und die Behebung terminiert</li> </ul>
2.2.2	Spezifische Anforderungen Bereich Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap.2.2.2, wenn nötig mit mündlichen Informationen oder Arbeitsanweisungen</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
2.2.3	Spezifische Anforderungen Lagerräume	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.3</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
2.2.4	Spezifische Anforderungen Produktion, Küche, Office, Satelliten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.4</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
2.2.5	Spezifische Anforderungen Verkaufspunkte, Abgabestellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.5</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
2.2.6	Catering, Festwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.6</li> <li>• Ev. Überprüfung der Einrichtung und der Lokalität vor Einsätzen</li> </ul>
2.2.7	Bedarfsgegenstände wie Geräte, Geschirr und Küchenutensilien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verantwortlichkeiten in den jeweiligen Zuständigkeitsbereichen regeln</li> <li>• Serviceverträge mit Herstellern abschliessen, Verträge aufbewahren</li> <li>• Unterhaltskartei führen (inkl. Servicerapporte)</li> <li>• Unterhalt gem. Herstellerangaben, visuelle Kontrollen</li> </ul>

# BETRIEB KATEGORIE A (GROSS)

Kap. Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Dokumentation
2.2.8	Messgeräte und Prüfmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Funktionsweise der Messgeräte und Prüfmittel wird kontrolliert. Die Kontrolle wird dokumentiert</li> </ul>
2.2.9	Spezifische Anforderungen Mitarbeiterräume, Garderoben und Toiletten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.9</li> <li>Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
2.2.10	Gästezimmer, Etage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.10</li> <li>Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
2.2.11	Wellness- und Spa-Bereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.11</li> <li>Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
<b>2.3</b>	<b>Unterhalt, Reinigung und Desinfektion, Entsorgung</b>	
2.3.1	Wasserversorgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei eigener Wasserfassung: Wasseranalysen (mindestens 1 Mal jährlich), Dokumentation der Ergebnisse</li> <li>Schriftlicher Reinigungsnachweis über die Eiszubereitungsmaschinen</li> </ul>
2.3.2	Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schriftlicher Nachweis, dass ein Mitarbeiter/Mitarbeiterin über eine Fachbewilligung für die Desinfektion des Badewassers verfügt</li> <li>Schriftlicher Nachweis, dass die mikrobiologischen Höchstwerte gemäss Anhang 5 TBDV eingehalten werden (in der Regel 1 Mal jährlich)</li> </ul>
2.3.3	Unterhalt Ausschankanlagen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuelle Sauberheitskontrolle der Anlage</li> <li>Servicevertrag mit Lieferfirma</li> </ul>
2.3.4	Reinigung und Desinfektion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verantwortlichkeiten in Stellenbeschrieben regeln</li> <li>Reinigungskonzept, ev. in Zusammenarbeit mit Reinigungsfirma</li> <li>Reinigungsplan</li> <li>Ev. Vertrag mit Reinigungsfirma</li> </ul>
2.3.5	Schädlinge	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelmässige visuelle Kontrollen mit entsprechender Dokumentation</li> <li>Ev. Zusammenarbeit/Servicevertrag mit externen Spezialisten</li> <li>Regelung des Unterhaltsdienstes für die Instandhaltung der baulichen Schädlingsabwehr</li> </ul>
2.3.6	Entsorgungsstationen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelung der Verantwortlichkeiten</li> <li>Schriftlicher Nachweis der Überwachung der Lagerung bezüglich Trennung, Hygiene und Temperatur sowie zeitgerechte Entsorgung</li> <li>Ev. Abschluss eines Abnahmevertrages mit einer Entsorgungsfirma</li> </ul>
<b>2.4</b>	<b>Produktionshygiene</b>	
2.4.2	Anlieferung, Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schriftliche Vereinbarung mit Lieferanten bezüglich Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben</li> <li>Checkliste mit Angaben, was bei der Warenannahme kontrolliert werden muss</li> <li>Bestätigung der Eingangskontrolle inkl. Temperaturkontrolle durch Unterschrift auf Lieferschein oder internem Dokument</li> <li>Mangelhafte Lieferungen oder zurückgewiesene Lebensmittel werden protokolliert</li> <li>Der Umgang mit gesperrten Lebensmittel ist definiert</li> </ul>
2.4.3	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schriftliche Verantwortlichkeitsregelung betr. Unterhalt/Bewirtschaftung der Lager</li> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle betr. Warentrennung, Beschriftung, FiFo, Datierung mit Dokumentation</li> <li>Temperaturmessung mit täglicher visueller Kontrolle; schriftliche Dokumentation einmal wöchentlich oder bei Abweichung</li> <li>Es ist definiert, wie bei abweichenden Temperaturen vorgegangen werden muss</li> </ul>
2.4.4 2.4.5	Produktion von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schriftliche Verantwortlichkeitsregelung im Produktionsbereich</li> <li>Standardisierte Herstellung durch Rezepturen</li> <li>Warenflusstrennung durch räumliche oder zeitliche Anordnung, verschiedenfarbige Arbeitsunterlagen etc.</li> <li>Überwachung der Lagerzeiten und Temperaturen gemäss Kap.6.2 Stichprobenweise dokumentierte Kontrollen</li> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle auf Sauberkeit und Einhaltung der Hygienevorgaben durch die verantwortliche Person</li> <li>Konzept, welches den Umgang mit Rückstellmuster (z.B. von welchen Gerichten, welche Menge etc.) und die mikrobiologischen Untersuchungen (z.B. wie oft wird untersucht, auf welche Keime wird untersucht, welche Lebensmittel werden untersucht) regelt</li> </ul>
2.4.6	Umgang mit Lebensmittel, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schriftliche Regelung der Verantwortlichkeiten, namentlich der Auskunftspflicht</li> <li>System zur Zubereitung und Service von Gerichten für Gäste, die an Allergien oder Intoleranzen leiden</li> </ul>
2.4.7	Verkauf und Service	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelung der Verantwortlichkeiten</li> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle der Einrichtung auf Sauberkeit und Einhaltung der Hygienevorgaben durch die verantwortliche Person</li> <li>Stichprobenartige Kontrolle und Dokumentation der Kerntemperatur der angebotenen Speisen</li> </ul>

# BETRIEB KATEGORIE A (GROSS)

Kap. Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Dokumentation
2.4.8	Überproduktion und Resteverwertung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schriftliche Verantwortungsregelung</li> <li>Beschriftung der Lebensmittel zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit</li> </ul>
2.4.9	Entsorgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuelle Kontrolle der Entsorgungsstationen</li> <li>Temperaturmessung mit täglicher visueller Kontrolle; schriftliche Dokumentation einmal wöchentlich oder bei Abweichung</li> <li>Überwachung der Einhaltung eines allfällig vorhandenen Vertrages mit einer Abnahmefirma</li> </ul>
2.5	Transport	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuelle Kontrolle der Transportgebäude und Transportfahrzeuge</li> <li>Temperaturkontrolle nach Kap.6.2, inkl. schriftlicher Dokumentation</li> </ul>
<b>2.6</b>	<b>Täuschungsschutz und Information</b>	
2.6.1	Täuschungsschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelung der Verantwortlichkeit bezüglich Einhaltung der Deklarationsvorschriften bei Speise- und Getränkearten</li> <li>Nachweis, dass die Angaben richtig und rückverfolgbar sind (Lieferscheine, Etiketten etc.)</li> <li>Regelung bezüglich Information über allergene Inhaltsstoffe (Auskunftspflicht)</li> <li>Schriftlicher Hinweis, dass Gäste auf Nachfrage mündlich Auskunft über allergene Zutaten bekommen</li> </ul>
2.6.2	Kennzeichnung	
<b>2.7</b>	<b>Rückverfolgbarkeit, Rückruf</b>	
2.7.1	Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Speicherung oder Archivierung der für die Rückverfolgbarkeit nötigen Daten (Lieferscheine, Etiketten, ev. Menüpläne etc.)</li> </ul>
2.7.2	Vorgehen nach der Abgabe von gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schriftliche Regelung über den Ablauf, inkl. Ansprechpersonen und Kontaktangaben</li> <li>Ev. Regelung über das Handling von Rückstellmuster</li> </ul>
	Überprüfung und Aktualisierung des Selbstkontrollkonzeptes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Periodische Überprüfung und Aktualisierung des Selbstkontrollkonzeptes unter Berücksichtigung von Reklamationen, Feedbacks etc. aus dem Meldesystem gem. Kap. 4.3.4 sowie bei Änderungen im Betrieb</li> </ul>

# BETRIEB KATEGORIE B (MITTEL)

## 4.2.2 Betrieb Kategorie B (mittel)

Kap. Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Dokumentation
<b>1</b>	<b>Betrieb organisieren, Verantwortlichkeiten festlegen, Ausbildung sicherstellen</b>	
1.1.1	Betriebsbeschrieb	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beschrieb über die Art und Grösse des Betriebes, Gästestruktur, Angebot</li> <li>Prospekte, Speise- und Getränkekarte</li> </ul>
1.1.3	Beurteilung des Risikos und erweiterte Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wird auf Grund des Angebotes und/oder der Gästestruktur ein erhöhtes Risiko festgestellt, werden die Vorgaben aus Kapitel 2.4.5 schriftlich festgehalten, beispielsweise mit Rezepturen, Arbeitsanweisungen oder ähnlichem</li> <li>Die Mitarbeitenden sind entsprechend geschult, ein Schulungsnachweis liegt vor</li> </ul>
1.1.4	Meldepflicht und Bewilligungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meldung des Betriebes bei der zuständigen Kontrollbehörde</li> <li>Die nötigen Bewilligungen sind vorhanden</li> </ul>
1.2.1	Umfang der Organisationsregelung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organigramm, Mitarbeiterverzeichnis</li> <li>Stellenbeschriebe, resp. Pflichtenhefte</li> </ul>
1.2.2	Aufgaben und Qualifikation der verantwortlichen Person	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wahrnehmung der Aufgaben gemäss Kap. 1.2.2</li> <li>Mindestqualifikation gemäss Kap. 1.2.2</li> </ul>
1.3	Allgemeine und spezifische Ausbildungsanforderungen für Mitarbeitende	<ul style="list-style-type: none"> <li>Berufsnachweis bei Mitarbeitenden mit entsprechender Ausbildung</li> <li>Schriftlicher Nachweis (z.B. Teilnahmebestätigung) über regelmässige arbeitsplatzbezogene innerbetriebliche Schulungen und externe Weiterbildungen bei Bedarf. Die Schulungen beinhalten Themen zu den in Kapitel 2 beschriebenen Inhalten</li> <li>Überprüfung der Schulungsinhalte (schriftliche oder mündliche Tests, praktische Überprüfung des Inhaltes direkt am Arbeitsplatz)</li> </ul>
<b>2.1</b>	<b>Persönliche Hygiene, Gesundheit, Zutrittsregelungen</b>	
2.1.1	Persönliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bereitstellung von Umkleidemöglichkeiten und Wascheinrichtungen</li> <li>Schriftliches Hygiene- und Gesundheitsreglement (Hausordnung) für Mitarbeitende</li> <li>Instruktion über Meldepflicht</li> <li>Schriftliche Regelung über den Umgang mit Verletzungen und Erkrankungen</li> </ul>
2.1.2	Gesundheit	
2.1.3	Zutrittsregelungen für betriebsfremde Personen und Tiere	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bauliche Trennung öffentlicher Bereich – Geschäftsbereich</li> <li>Zutritt für betriebsfremde Personen im Geschäfts- und Produktionsbereich schriftlich geregelt</li> <li>Zutritt für Schwimmbad mit Schliesssystem geregelt</li> </ul>
<b>2.2</b>	<b>Infrastruktur und Einrichtung</b>	
2.2.1	Allgemeine bauliche Anforderungen an Räume und Einrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jährliche Bestandsaufnahme für Unterhalts- und Investitionsplanung, ev. mit Eigentümer</li> <li>Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
2.2.2	Spezifische Anforderungen Bereich Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen der Anforderungen nach Kap.2.2.2, wenn nötig mit mündlichen Informationen oder Arbeitsanweisungen</li> <li>Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
2.2.3	Spezifische Anforderungen an Lagerräume	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.3</li> <li>Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
2.2.4	Spezifische Anforderungen Produktion, Küche, Office, Satelliten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.4</li> <li>Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
2.2.5	Spezifische Anforderungen Verkaufspunkte, Abgabestellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.5</li> <li>Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
2.2.6	Catering, Festwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.6</li> <li>Ev. Überprüfung der Einrichtung und der Lokalität vor Einsätzen</li> </ul>
2.2.7	Bedarfsgegenstände wie Geräte, Geschirr und Küchenutensilien	<ul style="list-style-type: none"> <li>Serviceverträge mit Herstellern abschliessen, Verträge aufbewahren</li> <li>Nachweis des Unterhalts durch Servicerapporte</li> <li>Unterhalt gem. Herstellerangaben, visuelle Kontrollen</li> </ul>
2.2.8	Messgeräte und Prüfmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Funktionsweise der Messgeräte und Prüfmittel wird kontrolliert. Die Kontrolle wird dokumentiert</li> </ul>
2.2.9	Spezifische Anforderungen Mitarbeiteräume, Garderoben und Toiletten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.9</li> <li>Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
2.2.10	Gästezimmer, Etage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.10</li> <li>Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>
2.2.11	Wellness- und Spa-Bereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.11</li> <li>Laufende visuelle Kontrolle und Meldesystem zur Schadenbehebung</li> </ul>

# BETRIEB KATEGORIE B (MITTEL)

Kap. Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Dokumentation
<b>2.3</b>	<b>Unterhalt, Reinigung und Desinfektion, Entsorgung</b>	
2.3.1	Wasserversorgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei eigener Wasserfassung: Wasseranalysen (mindestens 1 Mal jährlich), Dokumentation der Ergebnisse</li> <li>Schriftlicher Reinigungsnachweis über die Eiszubereitungsmaschinen</li> </ul>
2.3.2	Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nachweis, dass ein Mitarbeiter/Mitarbeiterin über eine Fachbewilligung für die Desinfektion des Badewassers verfügt</li> <li>Nachweis, dass die mikrobiologischen Höchstwerte gemäss Anhang 5 TB DV eingehalten werden (in der Regel 1 Mal jährlich)</li> </ul>
2.3.3	Unterhalt Ausschankanlagen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuelle Sauberheitskontrolle der Anlage</li> <li>Servicevertrag mit Lieferfirma</li> </ul>
2.3.4	Reinigung und Desinfektion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigungsmaterial mit klarer Kennzeichnung der Einsatzart, Anwendung und Dosierung der Produkte</li> <li>Reinigungsplan</li> <li>Ev. Vertrag mit Reinigungsfirma</li> </ul>
2.3.5	Schädlinge	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle und Instandhaltung der baulichen Schädlingsabwehr</li> <li>Bei erhöhtem Risiko Servicevertrag mit externem Fachspezialist</li> </ul>
2.3.6	Entsorgungsstationen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelung der Verantwortlichkeiten</li> <li>Nachweis der Überwachung der Lagerung bezüglich Trennung, Hygiene und Temperatur sowie zeitgerechte Entsorgung</li> <li>Ev. Abschluss eines Abnahmevertrages mit einer Entsorgungsfirma</li> </ul>
<b>2.4</b>	<b>Produktionshygiene</b>	
2.4.2	Anlieferung, Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schriftliche Vereinbarung mit Lieferanten bezüglich Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben</li> <li>Checkliste mit Angaben, was bei der Warenannahme kontrolliert werden muss</li> <li>Bestätigung der Eingangskontrolle inkl. Temperaturkontrolle durch Unterschrift auf Lieferschein oder internem Dokument</li> <li>Mangelhafte Lieferung oder zurückgewiesene Lebensmittel werden protokolliert, der Umgang damit ist definiert</li> </ul>
2.4.3	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle betr. Warentrennung, Beschriftung, FiFo, Datierung</li> <li>Temperaturmessung mit täglicher visueller Kontrolle; schriftliche Dokumentation einmal wöchentlich oder bei Abweichung</li> <li>Es ist definiert, wie bei abweichenden Temperaturen vorgegangen werden muss</li> </ul>
2.4.4	Produktion von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schriftliche Verantwortlichkeitsregelung im Produktionsbereich</li> <li>Standardisierte Herstellung durch Rezepturen</li> <li>Warenflusstrennung durch räumliche oder zeitliche Anordnung, verschiedenfarbige Arbeitsunterlagen etc.</li> <li>Überwachung der Lagerzeiten und Temperaturen gemäss Kap. 6.2</li> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle auf Sauberkeit und Einhaltung der Hygienevorgaben durch die verantwortliche Person</li> </ul>
2.4.5		
2.4.6	Umgang mit Lebensmittel, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schriftliche Regelung der Verantwortlichkeiten, namentlich der Auskunftspflicht</li> <li>System zur Zubereitung und Service von Gerichten für Gäste, die an Allergien oder Intoleranzen leiden</li> </ul>
2.4.7	Verkauf und Service	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle der Einrichtung auf Sauberkeit und Einhaltung der Hygienevorgaben durch die verantwortliche Person</li> <li>Stichprobenartige Kontrolle und Dokumentation der Kerntemperatur der angebotenen Speisen</li> </ul>
2.4.8	Überproduktion und Resteverwertung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beschriftung der Lebensmittel zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit</li> </ul>
2.4.9	Entsorgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuelle Kontrolle der Entsorgungsstationen</li> <li>Temperaturmessung mit täglicher visueller Kontrolle; schriftliche Dokumentation einmal wöchentlich oder bei Abweichung</li> <li>Überwachung der Einhaltung eines allfällig vorhandenen Vertrages mit einer Abnahmefirma</li> </ul>
2.5	Transport	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuelle Kontrolle der Transportgebäude und Transportfahrzeuge</li> <li>Temperaturkontrolle nach Kap. 6.2, inkl. schriftlicher Dokumentation</li> </ul>



# BETRIEB KATEGORIE B (MITTEL)

Kap. Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Dokumentation
<b>2.6</b>	<b>Täuschungsschutz und Information</b>	
2.6.1	Täuschungsschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachweis, dass die Angaben richtig sind (Lieferscheine, Etiketten etc.)</li> <li>• Regelung bezüglich Information über allergene Inhaltsstoffe (Auskunftspflicht)</li> <li>• Schriftlicher Hinweis, dass Gäste auf Nachfrage mündlich Auskunft über allergene Zutaten bekommen</li> </ul>
2.6.2	Kennzeichnung	
<b>2.7</b>	<b>Rückverfolgbarkeit</b>	
2.7.1	Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speicherung oder Archivierung der für die Rückverfolgbarkeit nötigen Daten (Lieferscheine, Etiketten, ev. Menüpläne etc.)</li> </ul>
2.7.2	Vorgehen nach der Abgabe von gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merkblatt über den Ablauf, inkl. Ansprechpersonen und Kontaktangaben</li> <li>• Ev. Regelung für das Handling von Rückstellmuster</li> </ul>
	Überprüfung und Aktualisierung des Selbstkontrollkonzeptes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Periodische Überprüfung und Aktualisierung des Selbstkontrollkonzeptes unter Berücksichtigung von Reklamationen, Feedbacks etc. aus dem Meldesystem gem. Kap. 4.3.5 sowie bei Änderungen im Betrieb</li> </ul>

# BETRIEB KATEGORIE C (KLEIN)

## 4.2.3 Betrieb Kategorie C (klein)

Kap. Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Dokumentation
<b>1</b>	<b>Betrieb organisieren, Verantwortlichkeiten festlegen, Ausbildung sicherstellen</b>	
1.1.1	Betriebsbeschrieb	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speise- und Getränkekarte</li> <li>• Prospekt</li> </ul>
1.1.3	Beurteilung des Risikos und erweiterte Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird auf Grund des Angebotes und/oder der Gästestruktur ein erhöhtes Risiko festgestellt, werden die Vorgaben aus Kapitel 2.4.5 schriftlich festgehalten, beispielsweise mit Rezepturen, Arbeitsanweisungen oder ähnlichem</li> </ul>
1.1.4	Meldepflicht und Bewilligungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meldung des Betriebes bei der zuständigen Kontrollbehörde</li> <li>• Dossier mit den nötigen Bewilligungen</li> </ul>
1.2.1	Umfang der Organisationsregelung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mündliche Regelung, sofern der Inhaber die Funktion der verantwortlichen Person wahrnimmt</li> <li>• Mitarbeiter- oder Telefonverzeichnis</li> <li>• Ev. Organigramm</li> </ul>
1.2.2	Aufgaben und Qualifikation der verantwortlichen Person	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wahrnehmung der Aufgaben gemäss Kap. 1.2.2</li> <li>• Mindestqualifikation gemäss Kap. 1.2.2</li> </ul>
1.3	Allgemeine und spezifische Ausbildungsanforderungen für Mitarbeitende	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berufsnachweis bei Mitarbeitenden mit entsprechender Ausbildung</li> <li>• Mündliche Instruktion/Schulung zu den in Kapitel 2 beschriebenen Inhalten mit schriftlichem Nachweis (Teilnahmebestätigung)</li> <li>• Überprüfung der Schulungsinhalte</li> </ul>
<b>2.1</b>	<b>Persönliche Hygiene, Gesundheit, Zutrittsregelungen</b>	
2.1.1	Persönliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereitstellung von Umkleidemöglichkeiten und Wascheinrichtungen</li> </ul>
2.1.2	Gesundheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schriftliches oder mündliches Hygiene- und Gesundheitsreglement (Hausordnung) für Mitarbeitende</li> <li>• Instruktion über Meldepflicht</li> <li>• Schriftliche oder mündliche Regelung über den Umgang mit Verletzungen und Erkrankungen</li> </ul>
2.1.3	Zutrittsregelungen für betriebsfremde Personen und Tiere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bauliche Trennung öffentlicher Bereich – Geschäftsbereich</li> <li>• Zutritt für betriebsfremde Personen im Geschäfts- und Produktionsbereich mündlich geregelt</li> <li>• Zutritt für Schwimmbad mit Schliesssystem geregelt</li> </ul>
<b>2.2</b>	<b>Infrastruktur und Einrichtung</b>	
2.2.1	Allgemeine bauliche Anforderungen an Räume und Einrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jährliche Bestandsaufnahme für Unterhaltsplanung, ev. mit Eigentümer</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle und Schadensbehebung</li> </ul>
2.2.2	Spezifische Anforderungen Bereich Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap.2.2.2, wenn nötig mit mündlichen Informationen</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>
2.2.3	Spezifische Anforderungen an Lagerräume	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.3</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>
2.2.4	Spezifische Anforderungen Produktion, Küche, Office, Satelliten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.4</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>
2.2.5	Spezifische Anforderungen Verkaufspunkte, Abgabestellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.5</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>
2.2.6	Catering, Festwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.6</li> <li>• Ev. Überprüfung der Einrichtung und der Lokalität vor Einsätzen</li> </ul>
2.2.7	Bedarfsgegenstände wie Geräte, Geschirr und Küchenutensilien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serviceverträge mit Herstellern</li> <li>• Nachweis des Unterhalts durch Servicereportage</li> <li>• Unterhalt gem. Herstellerangaben, visuelle Kontrollen</li> </ul>
2.2.8	Messgeräte und Prüfmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Funktionsweise der Messgeräte und Prüfmittel wird kontrolliert. Die Kontrolle wird dokumentiert</li> </ul>
2.2.9	Spezifische Anforderungen Mitarbeiterräume, Garderoben und Toiletten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.9</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>
2.2.10	Gästezimmer, Etage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.10</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>
2.2.11	Wellness- und Spa-Bereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.11</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>

# BETRIEB KATEGORIE C (KLEIN)

Kap. Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Dokumentation
<b>2.3</b>	<b>Unterhalt, Reinigung und Desinfektion, Entsorgung</b>	
2.3.1	Wasserversorgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei eigener Wasserfassung: Wasseranalysen (mindestens 1 Mal jährlich), Dokumentation der Ergebnisse</li> <li>Reinigungsnachweis über die Eiszubereitungsmaschinen</li> </ul>
2.3.2	Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nachweis, dass ein Mitarbeiter/Mitarbeiterin über eine Fachbewilligung für die Desinfektion des Badewassers verfügt</li> <li>Nachweis, dass die mikrobiologischen Höchstwerte gemäss Anhang 5 TB DV eingehalten werden (in der Regel 1 Mal jährlich)</li> </ul>
2.3.3	Unterhalt Ausschankanlagen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuelle Sauberheitskontrolle der Anlage, Servicevertrag mit Lieferfirma</li> </ul>
2.3.4	Reinigung und Desinfektion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigungsmaterial mit klarer Kennzeichnung der Einsatzart, Anwendung und Dosierung der Produkte</li> <li>Reinigungsplan</li> <li>Ev. Vertrag mit Reinigungsfirma</li> </ul>
2.3.5	Schädlinge	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle und Instandhaltung der baulichen Schädlingsabwehr</li> <li>Bei erhöhtem Risiko Servicevertrag mit externem Fachspezialist</li> </ul>
2.3.6	Entsorgungsstationen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mündliche oder schriftliche Regelung zur Einhaltung der Vorgaben aus Kap. 2.3.6</li> <li>Ev. Abschluss eines Abnahmevertrages mit einer Entsorgungsfirma</li> </ul>
<b>2.4</b>	<b>Produktionshygiene</b>	
2.4.2	Anlieferung, Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schriftliche oder mündliche Vereinbarung mit Lieferanten bezüglich Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben</li> <li>Checkliste mit Angaben, was bei der Warenannahme kontrolliert werden muss</li> <li>Bestätigung der Eingangskontrolle inkl. Temperaturkontrolle durch Unterschrift auf Lieferschein oder internem Dokument</li> <li>Mangelhafte Lieferung oder zurückgewiesene Lebensmittel werden protokolliert, der Umgang damit ist definiert</li> </ul>
2.4.3	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle betr. Warentrennung, Beschriftung, FiFo, Datierung</li> <li>Temperaturmessung mit täglicher visueller Kontrolle; schriftliche Dokumentation einmal wöchentlich oder bei Abweichung</li> </ul>
2.4.4	Produktion von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>Standardisierte Herstellung durch Rezepturen</li> <li>Warenflusstrennung durch räumliche oder zeitliche Anordnung, verschiedenfarbige Arbeitsunterlagen etc.</li> <li>Überwachung der Lagerzeiten und Temperaturen gemäss Kap. 6.2</li> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle auf Sauberkeit und Einhaltung der Hygienevorgaben durch die verantwortliche Person</li> </ul>
2.4.5		
2.4.6	Umgang mit Lebensmittel, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schriftliche oder mündliche Regelung der Verantwortlichkeiten, namentlich der Auskunftspflicht</li> <li>System zur Zubereitung und Service von Gerichten für Gäste, die an Allergien oder Intoleranzen leiden</li> </ul>
2.4.7	Verkauf und Service	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle auf Sauberkeit und Einhaltung der Hygienevorgaben durch die verantwortliche Person</li> <li>Stichprobenartige Kontrolle der Kerntemperatur der angebotenen Speisen</li> </ul>
2.4.8	Überproduktion und Resteverwertung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beschriftung der Lebensmittel zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit</li> </ul>
2.4.9	Entsorgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuelle Kontrolle der Entsorgungsstationen</li> <li>Überwachung der Einhaltung eines allfällig vorhandenen Vertrages mit einer Abnahmefirma</li> </ul>
2.5	Transport	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuelle Kontrolle der Transportgebände und Transportfahrzeuge</li> <li>Temperaturkontrolle nach Kap. 6.2, inkl. schriftlicher Dokumentation</li> </ul>
<b>2.6</b>	<b>Täuschungsschutz und Information</b>	
2.6.1	Täuschungsschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nachweis, dass die Angaben richtig sind (Lieferscheine, Etiketten etc.)</li> </ul>
2.6.2	Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelung bezüglich Information über allergene Inhaltsstoffe (Auskunftspflicht)</li> <li>Schriftlicher Hinweis, dass Gäste auf Nachfrage mündlich Auskunft über allergene Zutaten bekommen</li> </ul>
<b>2.7</b>	<b>Rückverfolgbarkeit, Rückruf</b>	
2.7.1	Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Speicherung oder Archivierung der für die Rückverfolgbarkeit nötigen Daten (Lieferscheine, Etiketten, ev. Menüpläne etc.)</li> </ul>
2.7.2	Vorgehen nach der Abgabe von gesundheitsgefährdenden Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merkblatt über den Ablauf, inkl. Ansprechpersonen und Kontaktangaben</li> </ul>
	Überprüfung und Aktualisierung des Selbstkontrollkonzeptes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Periodische Überprüfung und Aktualisierung des Selbstkontrollkonzeptes unter Berücksichtigung von Reklamationen, Feedbacks etc. aus dem Meldesystem gem. Kap. 4.3.6 sowie bei Änderungen im Betrieb</li> </ul>

# BETRIEB KATEGORIE D (SEHR KLEIN)

## 4.2.4 Betrieb Kategorie D (sehr klein)

Kap. Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Dokumentation
<b>1</b>	<b>Betrieb organisieren, Verantwortlichkeiten festlegen, Ausbildung sicherstellen</b>	
1.1.1	Betriebsbeschrieb	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speise- und Getränkekarte</li> <li>• Ev. Prospekt</li> </ul>
1.1.3	Beurteilung des Risikos und erweiterte Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird auf Grund des Angebotes und/oder der Gästestruktur ein erhöhtes Risiko festgestellt, werden die Vorgaben aus Kapitel 2.4.5 schriftlich festgehalten, beispielsweise mit Rezepturen, Arbeitsanweisungen oder ähnlichem</li> </ul>
1.1.4	Meldepflicht und Bewilligungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meldung des Betriebes bei der zuständigen Kontrollbehörde</li> <li>• Dossier mit den nötigen Bewilligungen</li> </ul>
1.2.1	Umfang der Organisationsregelung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mündliche Regelung</li> <li>• Mitarbeiter- oder Telefonverzeichnis</li> </ul>
1.2.2	Aufgaben und Qualifikation der verantwortlichen Person	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wahrnehmung der Aufgaben gemäss Kap. 1.2.2</li> <li>• Mindestqualifikation gemäss Kap. 1.2.2</li> </ul>
1.3	Allgemeine und spezifische Ausbildungsanforderungen für Mitarbeitende	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berufsnachweis bei Mitarbeitenden mit entsprechender Ausbildung</li> <li>• Mündliche Instruktion/Schulung zu den in Kapitel 2 beschriebenen Inhalten mit schriftlichem Nachweis (Teilnahmebestätigung)</li> <li>• Überprüfung der Schulungsinhalte</li> </ul>
<b>2.1</b>	<b>Persönliche Hygiene, Gesundheit, Zutrittsregelungen</b>	
2.1.1	Persönliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereitstellung von Umkleidemöglichkeiten und Wascheinrichtungen</li> <li>• Mündliches Hygiene- und Gesundheitsreglement (Hausordnung) für Mitarbeitende</li> <li>• Instruktion über Meldepflicht</li> <li>• Mündliche Regelung über den Umgang mit Verletzungen und Erkrankungen</li> </ul>
2.1.2	Gesundheit	
2.1.3	Zutrittsregelungen für betriebsfremde Personen und Tiere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bauliche Trennung öffentlicher Bereich – Geschäftsbereich</li> <li>• Zutritt für betriebsfremde Personen im Geschäfts- und Produktionsbereich mündlich geregelt</li> </ul>
<b>2.2</b>	<b>Infrastruktur und Einrichtung</b>	
2.2.1	Allgemeine bauliche Anforderungen an Räume und Einrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jährliche Bestandsaufnahme für Unterhaltsplanung, ev. mit Eigentümer</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle und Schadensbehebung</li> </ul>
2.2.2	Spezifische Anforderungen Bereich Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap.2.2.2, wenn nötig mit mündlichen Informationen</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>
2.2.3	Spezifische Anforderungen an Lagerräume	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.3</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>
2.2.4	Spezifische Anforderungen Produktion, Küche, Office, Satelliten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.4</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>
2.2.5	Spezifische Anforderungen Verkaufspunkte, Abgabestellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.5</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>
2.2.6	Catering, Festwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.6</li> <li>• Ev. Überprüfung der Einrichtung und der Lokalität vor Einsätzen</li> </ul>
2.2.7	Bedarfsgegenstände wie Geräte, Geschirr und Küchenutensilien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serviceverträge mit Herstellern</li> <li>• Nachweis des Unterhalts durch Servicerapporte</li> <li>• Unterhalt gem. Herstellerangaben, visuelle Kontrollen</li> </ul>
2.2.8	Messgeräte und Prüfmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Funktionsweise der Messgeräte und Prüfmittel wird kontrolliert</li> </ul>
2.2.9	Spezifische Anforderungen Mitarbeiteräume, Garderoben und Toiletten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.9</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>
2.2.10	Gästezimmer, Etage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.10</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>
2.2.11	Wellness- und Spa-Bereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen der Anforderungen nach Kap. 2.2.11</li> <li>• Laufende visuelle Kontrolle</li> </ul>
<b>2.3</b>	<b>Unterhalt, Reinigung und Desinfektion, Entsorgung</b>	
2.3.1	Wasserversorgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei eigener Wasserfassung: Wasseranalysen (mindestens 1 Mal jährlich), Dokumentation der Ergebnisse</li> <li>• Reinigungsnachweis über die Eiszubereitungsmaschinen</li> </ul>

# BETRIEB KATEGORIE D (SEHR KLEIN)

Kap. Leitlinie	Gegenstand Kontrolle	Nachweis/Umsetzung/Dokumentation
2.3.2	Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nachweis, dass ein Mitarbeiter/Mitarbeiterin über eine Fachbewilligung für die Desinfektion des Badewassers verfügt</li> <li>Nachweis, dass die mikrobiologischen Höchstwerte gemäss Anhang 5 TBDV eingehalten werden (in der Regel 1 Mal jährlich)</li> </ul>
2.3.3	Unterhalt Ausschankanlagen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuelle Sauberheitskontrolle der Anlage</li> <li>Servicevertrag mit Lieferfirma</li> </ul>
2.3.4	Reinigung und Desinfektion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigungsmaterial mit klarer Kennzeichnung der Einsatzart, Anwendung und Dosierung der Produkte</li> <li>Reinigungsplan</li> <li>Ev. Vertrag mit Reinigungsfirma</li> </ul>
2.3.5	Schädlinge	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle und Instandhaltung der baulichen Schädlingsabwehr</li> <li>Bei erhöhtem Risiko Servicevertrag mit externem Fachspezialist</li> </ul>
2.3.6	Entsorgungsstationen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mündliche Regelung zur Einhaltung der Vorgaben aus Kap. 2.3.6</li> <li>Ev. Abschluss eines Abnahmevertrages mit einer Entsorgungsfirma</li> </ul>
<b>2.4</b>	<b>Produktionshygiene</b>	
2.4.2	Anlieferung, Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mündliche Vereinbarung mit Lieferanten bezüglich Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben</li> <li>Mündliche Anweisung oder Checkliste mit Angaben, was bei der Warenannahme kontrolliert werden muss</li> <li>Bestätigung der Eingangskontrolle inkl. Temperaturkontrolle durch Unterschrift auf Lieferschein oder internem Dokument</li> <li>Der Umgang mit mangelhaften Lieferungen oder zurückgewiesenen Lebensmittel ist mündlich definiert</li> </ul>
2.4.3	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle betr. Warentrennung, Beschriftung, FiFo, Datierung</li> <li>Temperaturmessung mit täglicher visueller Kontrolle; schriftliche Dokumentation einmal wöchentlich oder bei Abweichung</li> </ul>
2.4.4	Produktion von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>Standardisierte Herstellung durch Rezepturen oder aufgrund persönlicher Erfahrung</li> <li>Warenflusstrennung durch räumliche oder zeitliche Anordnung, verschiedenfarbige Arbeitsunterlagen etc.</li> <li>Überwachung der Lagerzeiten und Temperaturen gemäss Kap. 6.2</li> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle auf Sauberkeit und Einhaltung der Hygienevorgaben durch die verantwortliche Person</li> </ul>
2.4.5		
2.4.6	Umgang mit Lebensmittel, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mündliche Regelung der Verantwortlichkeiten, namentlich der Auskunftspflicht</li> <li>System zur Zubereitung und Service von Gerichten für Gäste, die an Allergien oder Intoleranzen leiden</li> </ul>
2.4.7	Verkauf und Service	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regelmässige visuelle Kontrolle auf Sauberkeit und Einhaltung der Hygienevorgaben durch die verantwortliche Person</li> <li>Stichprobenartige Kontrolle der Kerntemperatur der abgegebenen Speisen</li> </ul>
2.4.8	Überproduktion und Resteverwertung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beschriftung der Lebensmittel zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit</li> </ul>
2.4.9	Entsorgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuelle Kontrolle der Entsorgungsstationen</li> <li>Überwachung der Einhaltung eines allfällig vorhandenen Vertrages mit einer Abnahmefirma</li> </ul>
2.5	Transport	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visuelle Kontrolle der Transportgebände und Transportfahrzeuge</li> <li>Temperaturkontrolle nach Kap. 6.2, inkl. schriftlicher Dokumentation</li> </ul>
<b>2.6</b>	<b>Täuschungsschutz und Information</b>	
2.6.1	Täuschungsschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nachweis, dass die Angaben richtig sind (Lieferscheine, Etiketten etc.)</li> <li>Regelung bezüglich Information über allergene Inhaltsstoffe (Auskunftspflicht)</li> <li>Schriftlicher Hinweis, dass Gäste auf Nachfrage mündlich Auskunft über allergene Zutaten bekommen</li> </ul>
2.6.2	Kennzeichnung	
<b>2.7</b>	<b>Rückverfolgbarkeit, Rückruf</b>	
2.7.1	Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Speicherung oder Archivierung der für die Rückverfolgbarkeit nötigen Daten (Lieferscheine, Etiketten, ev. Menüpläne etc.)</li> </ul>
2.7.2	Vorgehen nach der Abgabe von gesundheitsgefährdenden Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merkblatt über den Ablauf, inkl. Ansprechpersonen und Kontaktangaben</li> </ul>
	Überprüfung und Aktualisierung des Selbstkontrollkonzeptes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Periodische Überprüfung und Aktualisierung des Selbstkontrollkonzeptes unter Berücksichtigung von Reklamationen, Feedbacks etc. aus dem Meldesystem gem. Kap. 4.3.7 sowie bei Änderungen im Betrieb</li> </ul>

## 4.3 Überprüfung des Selbstkontrollkonzeptes

### 4.3.1 Zweck der Überprüfung des Selbstkontrollkonzeptes

Die aus Kapitel 2 getroffenen Massnahmen und das HACCP-Konzept müssen regelmässig auf ihre Wirksamkeit hin überprüft werden. Ändert sich das Angebot (beispielsweise wird neu ein Catering angeboten), die Gästestruktur oder die Zubereitungsarten kann das zur Folge haben, dass das HACCP-Konzept und die damit verbundenen Selbstkontrollmassnahmen überarbeitet und den neuen Bedürfnissen angepasst werden müssen. Auch Ergebnisse aus der amtlichen Lebensmittelkontrolle fliessen in die Überprüfung mit ein. Nur ein aktuelles Selbstkontrollkonzept ist ein wirksames Instrument zur Herstellung möglichst sicherer Lebensmittel.

### 4.3.2 Allgemeine Überprüfung in allen Betriebskategorien

Feedbacks/Reklamationen von Gästen, Anregungen von Mitarbeitenden, Fehler sowie Ergebnisse aus amtlichen Kontrollen sollten ernst genommen werden. Sie können darauf hinweisen, dass beim HACCP-Konzept und den daraus abgeleiteten Selbstkontrollmassnahmen Lücken oder Mängel vorhanden sind. Aus diesem Grund sollte geprüft werden, was die Ursachen dafür sind und wie sie künftig vermieden werden. Dies kann zur Folge haben, dass das HACCP-Konzept und/oder Selbstkontrollmassnahmen wie Arbeitsanweisungen oder Checklisten angepasst werden.

### 4.3.3 Mikrobiologische Analysen

#### Ziel

Die Probenahme und Analyse von Lebensmitteln sind Bestandteile der gesetzlichen Selbstkontrolle.

Mit Hilfe von mikrobiologischen Untersuchungen kann festgestellt werden, ob die getroffenen Selbstkontrollmassnahmen eingehalten werden und zu sicheren Produkten führen. Sie zeigen aber auch Schwachstellen und mögliche Fehler bei der Zubereitung auf.

Regelmässige mikrobiologische Untersuchungen dokumentieren die Anstrengungen zur Beherrschung von Risiken im Betrieb.

Für gewisse Bereiche (Trinkwasser aus eigenen Fassungen, Schwimmbäder und Wellness-Einrichtungen etc. gemäss TB DV) bestehen Vorschriften, welche zwingend erfüllt werden müssen.

Für die mikrobiologischen Analysen empfiehlt es sich, mit einem akkreditierten Labor zusammenzuarbeiten.

#### Art der Analysen

Durch das Vorhandensein oder die Abwesenheit von bestimmten Mikroorganismen können Aussagen über Hygienisierbarkeit im Betrieb gemacht werden. Nachfolgend sind die wichtigsten Mikroorganismen und eine mögliche Ursache für ihre Anwesenheit in einem Lebensmittel aufgelistet:

- Aerobe mesophile Keime: geben einen Hinweis auf den allgemeinen Zustand eines Produktes. Werden sie in grosser Zahl in einem Lebensmittel gefunden bedeutet das, dass dieses nicht mehr frisch ist und überlagert wurde. Auch eine mangelhafte Kühlung führt dazu, dass sich die Keime stark vermehren. Eine Übertragung von aeroben mesophilen Keimen kann über ungenügend gereinigte Gerätschaften oder über bereits belastete Zutaten erfolgen
- Enterobacteriaceen: ihr Vorhandensein weisen auf eine ungenügende Erhitzung oder auf eine Rekontamination von erhitzten Lebensmittel hin
- E.coli deutet auf eine Fäkalkontamination, beispielsweise durch mangelnde persönliche Hygiene, hin. Es ist auch ein Indiz für das Vorhandensein von krankmachenden (pathogenen) Darmbakterien
- Koagulasepositive Staphylokokken: Sie weisen auf Fehler bei der persönlichen Hygiene hin
- Bacillus cereus: Ein Vorhandensein von Bacillus cereus weist in der Regel darauf hin, dass ein erhitztes Produkt zu wenig schnell abgekühlt oder zu lange warmgehalten wurde

Untersuchungen auf pathogene Keime wie Salmonellen,>Listereine, Campylobacter etc. können/müssen bei gewissen Lebensmittel oder in konkreten Verdachtsfällen ergänzend zu den oben genannten Mikroorganismen durchgeführt werden. Die verantwortliche Person muss die Einhaltung der Lebensmittelsicherheitskriterien in Anhang 1 Teil 1 der Hygieneverordnung sicherstellen.

#### Häufigkeit der Analysen

Die Häufigkeit der Probenahme richtet sich nach der Betriebsgrösse, den Risiken und den Ergebnissen von früheren Untersuchungen.

Regelmässige analytische Untersuchungen empfehlen sich somit bei grossen Betrieben, bei Betrieben die risikoreiche Produktionsmethoden (z.B. Vorkochen) anwenden, bei der Abgabe von Risikoprodukten und der Abgabe an besonders empfindliche Bevölkerungsgruppen.

Auf analytische Untersuchungen kann verzichtet werden, wenn sich das Angebot auf einfache Produkte beschränkt, wie beispielsweise eine Kaffeestube mit vorverpacktem

Gebäck, einfache Gaststätten mit Dauerfleischwaren, Brot und der Abgaben von hygienisch wenig problematischen Getränken wie Mineralwasser, Wein etc.

Im Fall von Beanstandungen durch die amtliche Kontrolle führen die Betriebe sämtlicher Kategorien die nötigen Analysen durch, um die Wirksamkeit der getroffenen Massnahmen oder Anpassungen zu prüfen.

**Zu untersuchende Lebensmittel**

Die Untersuchung soll risikobasiert erfolgen. Dabei stehen folgende Lebensmittel im Vordergrund:

- Risikoprodukte nach Kap. 2.4.5 bei der Verarbeitung und Abgabe
- Lebensmittel, die für empfindliche Bevölkerungsgruppen bestimmt sind
- Lebensmittel, die weiterverwendet werden sollen
- Lebensmittel, die mit neuen, im Betrieb bisher nicht angewendeten Herstellungsmethoden zubereitet wurden
- Vorproduzierte oder vorgekochte Lebensmittel

**Richtwerte zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis**

Ein Richtwert zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis ist eine bestimmte Zahl von Mikroorganismen, die in einem Lebensmittel während der ganzen Haltbarkeit nicht überschritten wird, wenn die Rohstoffe sorgfältig ausgesucht werden, die gute Verfahrenspraxis eingehalten und das Produkt sachgerecht gelagert wird. Wird ein Richtwert überschritten, gilt die gute Verfahrenspraxis als nicht erfüllt. Es müssen entsprechende Korrekturmassnahmen getroffen werden.

Die verantwortliche Person muss sicherstellen, dass die Richtwerte eingehalten werden. Bei Überschreitungen muss sie zudem geeignete Korrekturmassnahmen einleiten. Es empfiehlt sich, Probenahmen, Analysen und die Beurteilung der Ergebnisse durch ausgewiesene Fachpersonen durchführen zu lassen. Dabei sollte das Ziel der Untersuchung klar definiert werden.

Für die verschiedenen Produkte gelten folgende Richtwerte:

Produkt	Bemerkungen	Zu untersuchende Keime	Richtwert KBE
Pâtisserieswaren, Schlagrahm	Produkte mit fermentierten Zutaten (z.B. Joghurt, Quark) nicht auf aerobe mesophile Keime untersuchen	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	1 000 000/g 10/g 100/g
Naturbelassen genussfertige und rohe, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel	z.B. rohe Gemüsesalate, Gemüsedips/Gemüsestängel, Blattsalat, Fruchtsalat	<i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	100/g 100/g
Erhitzte, kalt oder warm (aufgewärmt) servierte Lebensmittel	z.B. gekochter Gemüsesalat, gekochte Lebensmittel (z.B. Teigwaren, Suppen, Saucen, Gemüse) Produkte mit fermentierten Zutaten (z.B. Joghurt, Quark, Käse) nicht auf aerobe mesophile Keime untersuchen	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae Koagulasepositive Staphylokokken <i>Bacillus cereus</i>	1 000 000/g 100/g 100/g 1 000/g
Genussfertige Lebensmittel, die erhitzte und nicht erhitzte Bestandteile enthalten und sich nicht in die beiden vorangegangene Kategorien einordnen lassen (Mischprodukte)	z.B. Reissalat mit rohen Gemüsestreifen, Blattsalat mit Pouletstreifen, Crevettencocktail, Risotto mit Ruccola, Sandwiches, Birchermüsli Produkte mit fermentierten Zutaten nicht auf aerobe mesophile Keime untersuchen	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	10 000 000/g 100/g 100/g
Gekochte, portionierte oder geschnittene Fleischerzeugnisse	Brühwürste und Kochpökelwaren, z.B. Cervelat, gekochter Schinken, Lyoner etc.	Für Fleisch und Fleischerzeugnisse werden die Richtwerte der Branchenleitlinie «Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Fleischfachbetrieben» des Schweizer Fleischfachverbandes berücksichtigt	

KBE = koloniebildende Einheit

**Mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser und Wasser in Duschanlagen**

Produkt	Parameter	Höchstwert KBE
Trinkwasser im Verteilnetz	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken	300/ml nn/100 ml nn/100 ml
Eis als Zusatz zu Speisen oder Getränken	<i>Escherichia coli</i> Enterokokken <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/100 ml nn/100 ml nn/100 ml
Wasser in Duschanlagen	Legionella spp.	1000 KBE/l

nn = nicht nachweisbar  
KBE = koloniebildende Einheit

Die Prüfberichte sind Teil der Selbstkontrolle und müssen aufbewahrt werden.

**4.3.4 Überprüfung bei Betrieben der Kategorie A**

**Allgemeine Überprüfung**

Für das Bearbeiten von Reklamationen, Feedback, Anregungen etc. gibt es ein entsprechendes Meldesystem. Das Bearbeiten und Suchen von Lösungen erfolgt abteilungsspezifisch. Bei Bedarf wird das Selbstkontrollkonzept auf Stufe Abteilung angepasst. Die verantwortliche Person wird darüber in Kenntnis gesetzt.

**Überprüfung mit mikrobiologischen Analysen**

Die Betriebe überprüfen risikobasiert 4 bis 12mal jährlich die mikrobiologische Qualität der selber produzierten Lebensmittel am Ende der Haltbarkeit.

**4.3.5 Überprüfung bei Betrieben der Kategorie B**

**Allgemeine Überprüfung**

Reklamationen, Feedback, Anregungen etc. werden von den Abteilungsverantwortlichen entgegengenommen und der verantwortlichen Person gemeldet. Diese ist für das Bearbeiten verantwortlich und passt bei Bedarf das Selbstkontrollkonzept an.

**Überprüfung mit mikrobiologischen Analysen**

Betriebe, welche Lebensmittel vor allem an empfindliche Bevölkerungsgruppen abgeben, überprüfen risikobasiert 4 bis 12mal jährlich die mikrobiologische Qualität der selber produzierten Lebensmittel am Ende der Haltbarkeit. Den übrigen Betrieben wird empfohlen, periodische Analysen durchzuführen, um die Einhaltung der Hygienevorgaben zu überprüfen.

**4.3.6 Überprüfung bei Betrieben der Kategorie C**

**Allgemeine Überprüfung**

Reklamationen, Feedback, Anregungen etc. werden von den Abteilungsverantwortlichen entgegengenommen und der verantwortlichen Person gemeldet. Diese ist für das Bearbeiten verantwortlich und passt bei Bedarf das Selbstkontrollkonzept an.

**Überprüfung mit mikrobiologischen Analysen**

Es empfiehlt sich, risikobasiert mikrobiologische Analysen durchzuführen und je nach Ergebnis zu wiederholen.

**4.3.7 Überprüfung bei Betrieben der Kategorie D**

**Allgemeine Überprüfung**

Die verantwortliche Person nimmt Reklamationen, Feedback, Anregungen etc. entgegen und passt bei Bedarf das Selbstkontrollkonzept an.

**Überprüfung mit mikrobiologischen Analysen**

Es empfiehlt sich, risikobasiert mikrobiologische Analysen durchzuführen und je nach Ergebnis zu wiederholen.



# 5 KOMPETENT MIT DEM VOLLZUG ZUSAMMENARBEITEN



**Ziel:**

- Dank klarer Spielregeln verläuft die Zusammenarbeit mit dem Vollzug konstruktiv und fair
- Die GVG-Leitlinie dient der verantwortlichen Person wie auch den Vollzugsbehörden als verbindliches Hilfsmittel

**5.1 Aufgaben und Rechte der Kontrollorgane****5.1.1 Kontroll- und Zutrittsrecht**

Die amtlichen Kontrollen werden von den zuständigen Kontrollbehörden vorgenommen. Sie überprüfen, ob die Vorschriften der Selbstkontrolle eingehalten werden und die Mitarbeitenden die Hygienevorschriften beachten und über die nötigen Fachkenntnisse verfügen. Im Rahmen ihrer Kontrolltätigkeit dürfen Vollzugsbehörden Proben erheben und Dokumente und andere Aufzeichnungen einsehen. Zudem haben sie Zugang zu Grundstücken, Gebäuden, Betrieben, Räumen, Anlagen, Fahrzeugen und sonstigen Infrastrukturen.

Die Kontrollen erfolgen risikobasiert in regelmässigen Abständen und in der Regel ohne Vorankündigung.

**5.1.2 Schweigepflicht**

Mit dem Vollzug des Lebensmittelgesetzes beauftragte Personen unterstehen der Schweigepflicht. Diese entfällt, wenn bei Lebensmittel ein hinreichender Verdacht besteht, dass sie ein Risiko für die Gesundheit darstellen können.

**5.1.3 Gegenstand der Kontrollen**

Die amtliche Kontrolle umfasst folgende Tätigkeiten:

- Prüfung der im Betrieb umgesetzten Selbstkontrolle und deren Ergebnisse
- Inspektion
  - Betrieb, einschliesslich der Umgebung, Räumlichkeiten, Büros, Einrichtungen, Anlagen, Maschinen und Transportsystem
  - Ausgangsprodukte, Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und andere Produkte, die bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmittel verwendet werden
  - Rohstoffe, Zwischenprodukte, Halbfabrikate und Endprodukte
  - Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen
  - Produkte und Verfahren zur Reinigung und zum Unterhalt sowie Mittel zur Bekämpfung von Schädlingen und Ungeziefer

- Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmittel
- Werbung für Lebensmittel
- Kontrolle der Hygiene im Betrieb
- Prüfung der Anforderungen und Verfahren gemäss dieser Leitlinie, was folgendes beinhaltet:
  - Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis
  - Anwenden eines HACCP-Systems
  - Probenahme und Analyse
  - Rückverfolgbarkeit
  - Rücknahme oder Rückruf
  - Dokumentation
- Prüfung des schriftlichen Materials und sonstiger Aufzeichnungen, die möglicherweise wichtig sind, um die Einhaltung der Gesetzgebung zu bewerten
- Gespräche mit der verantwortlichen Person und den Mitarbeitenden
- Ablesen der von Messgeräten im Betrieb aufgezeichneten Werte
- Nachprüfung von Messungen mit eigenen Geräten
- Prüfung:
  - Der Einhaltung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften
  - Des Ausbildungsstandes des Personals
  - Der Einhaltung der Dokumentationspflicht

Bei den amtlichen Kontrollen kann auch eine planmässige Abfolge von Kontrollen oder Messungen durchgeführt werden, um einen Überblick über den Stand der Einhaltung der Gesetzgebung zu erhalten.

**5.1.4 Probenahmen**

Kontrollorgane können Proben erheben, welche sofort unverwechselbar gekennzeichnet und rapportiert werden müssen.

**5.2 Ergebnisse, Massnahmen, Strafen**

Die Vollzugsbehörden teilen der verantwortlichen Person das Ergebnis der Kontrolle schriftlich mit.

Werden gesetzliche Anforderungen nicht erfüllt, stellt die Vollzugsbehörde eine Beanstandung aus und ordnet die zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes erforderlichen Massnahmen an. Werden diese Massnahmen missachtet, können die Behörden Produkte beschlagnahmen. Besteht auf Grund des Zustandes des Betriebes eine Gefahr für die öffentliche Gesundheit, kann der Betrieb sofort geschlossen werden.

Das Lebensmittelgesetz sieht vor, dass Vergehen und Verbrechen oder Übertretungen gegen das Lebensmittelgesetz mit Freiheitsstrafen bis zu fünf 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 verantwortlichen Person oder deren Stellvertretung durchgeführt
- Die verantwortliche Person oder deren Stellvertretung ist den Vollzugsbehörden während der Inspektion unentgeltlich behilflich und erteilt die erforderlichen Auskünfte oder legt Belege und Unterlagen vor
- Die verantwortliche Person hat Anrecht auf eine schriftliche Mitteilung der Kontrollergebnisse
- Führen Probenahmen zu keiner Beanstandung, kann eine Entschädigung verlangt werden, wenn der Wert der Probe mehr als 10 Franken beträgt
- Verfügungen können mit einer Einsprache angefochten werden. Die Einsprachefrist beträgt zehn Tage
- Der Entscheid einer Verfügung kann mit einer Beschwerde angefochten werden. Die Frist beträgt dreissig Tage

### 5.4 Stellenwert und Weiterentwicklung der GVG-Leitlinie

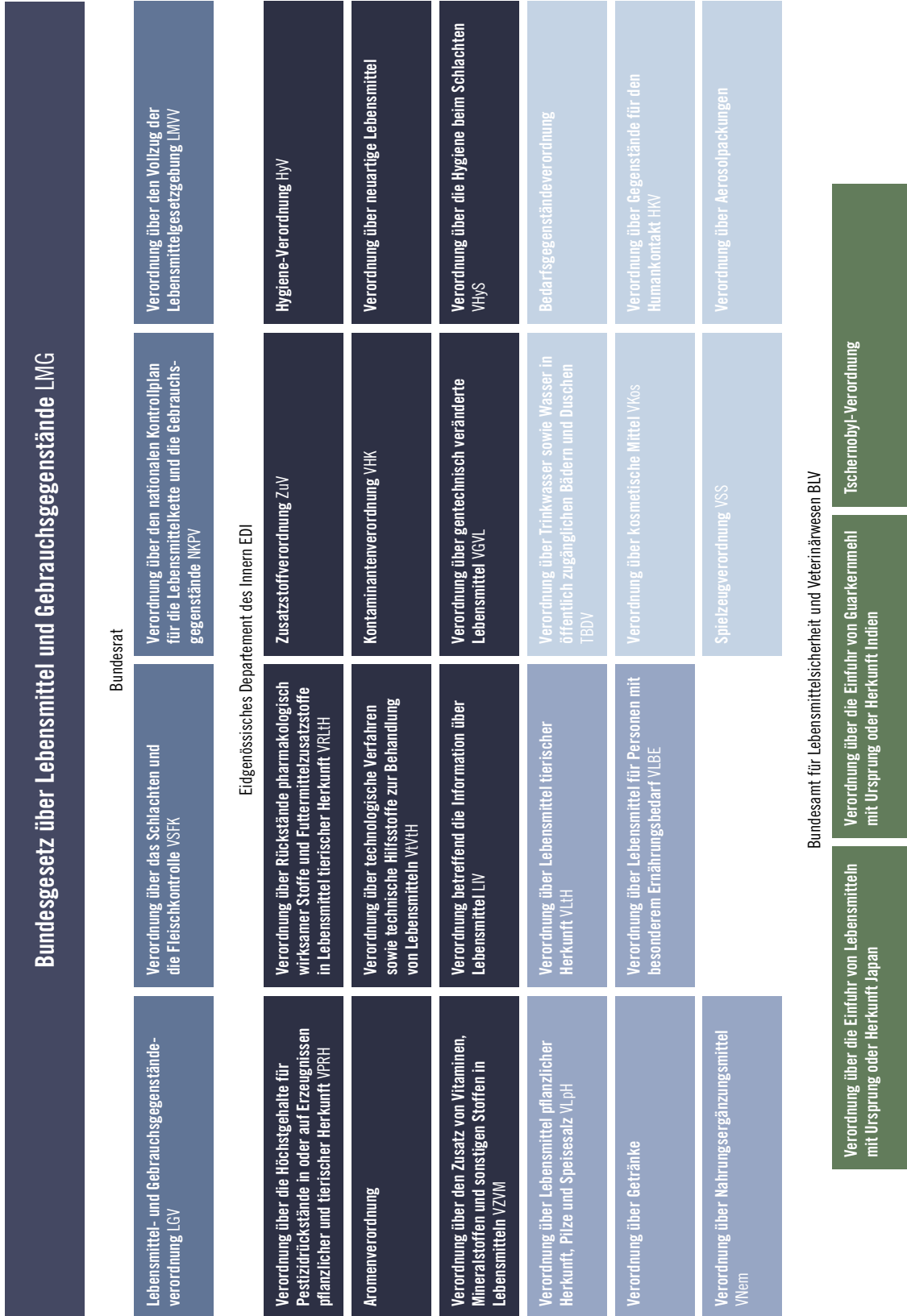
Die GVG-Leitlinie fasst die Anforderungen der gesetzlichen Selbstkontrolle in kompakter Form zusammen. Sie bildet eine wesentliche Grundlage für die Inspektion von Gastronomiebetrieben. In diesem Zusammenhang gewonnene Erfahrungen sollten deshalb der gesamten Branche zugutekommen und in die Weiterentwicklung einfließen.

Um dies zu ermöglichen, sind alle aufgefordert, wichtige Feststellungen und Verbesserungsvorschläge den beteiligten Branchenorganisationen mitzuteilen.

# 6 ANHANG



## 6.1 Rechtsgrundlagen



Quelle: blv.ch

Lebensmittel    Gebrauchsgegenstände

## 6.2 Maximaltemperaturen für Lebensmittel

Die Hygieneverordnung schreibt vor, dass Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, bei Temperaturen aufbewahrt werden, die dies weitestgehend verhindern. Kühltemperaturen sind so zu wählen, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist und die mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden. Folgende Maximaltemperaturen sind vorgeschrieben:

Frischer Fisch und frische Fischereierzeugnisse	Schmelzeis, max. 2 °C
Verarbeitete Krebs- und Weichtiere ohne andere Konservierung	
Hackfleisch	max. 5 °C
Leicht verderbliche Lebensmittel	max. 5 °C
Eiprodukte, die nicht bei Raumtemperatur haltbar sind	max. 4 °C

Abweichend davon sind die produktspezifischen Maximaltemperaturen des Herstellers einzuhalten.

Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Von den Temperaturvorschriften darf höchstens für eine begrenzte Zeit abgewichen werden, wenn dies zwingend erforderlich ist und die Gesundheit der Konsumenten dadurch nicht gefährdet wird. Es wird empfohlen, die Kühlkette nicht länger als 30 Minuten zu unterbrechen.

Befinden sich im gleichen Kühlraum Produkte mit unterschiedlich vorgeschriebenen Lagertemperaturen, so ist die SOLL-Temperatur des Kühlraums entsprechend dem Produkt mit der tiefsten Lagertemperatur anzugleichen. Tiefgefrorene Lebensmittel müssen bei -18 °C oder kälter gelagert werden.

## 6.3 Empfohlene Maximallagerzeiten für die Kühlhaltung

### 6.3.1 Maximale Lagerzeiten für die Kühlhaltung

Die nachfolgend aufgeführten Zeiten sind Orientierungshilfen bei Lagertemperaturen von unter 5 °C. Ob ein Lebensmittel noch abgegeben kann, muss fallweise beurteilt (z.B. durch Sinnenprüfung) und entschieden werden.

Lebensmittel	Lagerdauer
Rohes Schlachtfleisch, Reptilien, Wild	max. 3 Tage
Rohes Geflügel, Kaninchen, Hase	max. 3 Tage
Hackfleisch, roh	1 Tag
Innereien, Blut	1 Tag
Fleischzubereitungen und -erzeugnisse (z.B. Wurstwaren, Pasteten, Terrinen)	max. 2 Tage oder nach Herstellerangabe
Rohpökelwaren (Rohschinken, Bündnerfleisch etc.)	Am Stück max. 6 Monate oder nach Herstellerangabe, geschnitten Produktionstag +1 Tag
Kochpökelwaren (Schinken, Rippli, Speck)	Am Stück max. 2 Wochen, geschnitten Produktionstag +1 Tag
Fische, Krusten- und Weichtiere, roh, mariniert oder geräuchert/gegart	max. 3 Tage oder nach Herstellerangabe
Milch und Milchprodukte	Nach Herstellerangabe
Eiprodukte	Nach Herstellerangabe
Gekochte, in Wasser abgekühlte Eier	max. 3 Tage
Rohes Obst und Gemüse	max. 10 Tage
Rohe Gemüsesalate, Gemüsesalate mit Sauce, Fruchtsalat	Produktionstag + 2 Tage
Gekochtes Gemüse, vorgekochte Produkte (Teigwaren, Saucen etc.)	Produktionstag + 2 Tage
Salatsaucen	Produktionstag + 6 Tage
Leicht verderbliche Gerichte mit rohen Eiern, rohem Fisch oder Fleisch sowie leichtverderbliche Süssspeisen/Desserts	Am Produktionstag verbrauchen

Werden Originalverpackungen des Herstellers geöffnet, richtet sich die maximale Haltbarkeit nach den Angaben der Produktetikette.

### 6.3.2 Maximale Lagerzeiten 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.

Lebensmittel	Lagerdauer
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm, Pferd	8 Monate
Geflügel	6 Monate
Schweinefleisch, Gitzi, Kaninchen	6 Monate
Hackfleisch, Innereien, Fleischzubereitungen und -erzeugnisse (z.B. Wurstwaren, Pasteten, Terrinen), Kochpökelwaren	3 Monate
Gemüse, Früchte	12 Monate
Milch und Milchprodukte	6 Monate
Brot und Backwaren	6 Monate
Gefrorene Convenience-Produkte	Nach Herstellerangabe
Selber vorgekochte Lebensmittel	3 Monate

### 6.4 Freiwillige Allergendeklaration

Die schriftliche Allergendeklaration ist freiwillig. Wird mit einer Codierung gearbeitet, wird untenstehende Version vorgeschlagen:

Allergen	Abkürzung	Detail
Glutenhaltige Getreide	1	a Weizen inkl. Emmer, Einkorn, Khorsan-Weizen (Kamut), Triticale b Dinkel inkl. Grünkern c Roggen d Gerste e Hafer
Krebstiere	2	
Eier	3	
Fische	4	
Erdnüsse	5	
Sojabohnen	6	
Milch (einschliesslich Laktose)	7	
Hartschalenobst (Nüsse)	8	a Mandeln b Haselnüsse c Walnüsse d Cashewnüsse e Pecannüsse f Paranüsse g Pistazien h Madacamia- oder Queenslandnüsse
Sellerie	9	
Senf	10	
Sesamsamen	11	
Schwefeldioxid und Sulfite	12	
Lupinen	13	
Weichtiere	14	

## 6.5 Lebensmittelrechtliche Kennzeichnungsvorschriften

Bei vorverpackten Lebensmitteln müssen folgende

Angaben gut lesbar auf der Verpackung ersichtlich sein:

- a. Sachbezeichnung (verkehrsübliche Bezeichnung oder wenn diese fehlt eine beschreibende Bezeichnung)
- b. Verzeichnis der Zutaten (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)
- c. Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
- d. Gegebenenfalls mengenmässiger Hinweis auf Zutaten (der Hinweis ist dann erforderlich, wenn in der Kennzeichnung darauf hingewiesen wird, z.B. «mit Butter»)
- e. Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum (leicht verderbliche Produkte müssen mit einem Verbrauchsdatum versehen werden und innert dieser Frist verarbeitet werden. Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum behalten ihre Qualität auch über dieses Datum hinaus. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums liegt die Haftung jedoch nicht mehr beim Produzenten sondern bei der verantwortlichen Person.)
- f. Gegebenenfalls besondere Anweisungen für das Aufbewahren oder das Verwenden (beispielsweise, wie lange ein Produkt bei geöffneter Verpackung gelagert werden darf oder eine Vermerk wie «nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren»)
- g. Name oder Firma und Adresse derjenigen Person, welche das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt beziehungsweise abfüllt oder abgibt
- h. Produktionsland von Lebensmitteln oder der kleinste geografische Raum, dem die Herstellung zugeordnet werden kann
- i. Herkunft der ein Lebensmittel charakterisierenden Zutaten, wenn der Anteil mehr als 50 Prozent im Endprodukt beträgt (bei Fleisch und Fisch 20 Prozent) und die Aufmachung des Produktes darauf schliessen lässt, dass diese Zutat eine Herkunft hat, die nicht zutrifft
- j. Spezifische Angaben für Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel sowie Fisch (Land in dem das Tier geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde resp. Fanggebiet oder Produktionsland beim Fisch)
- k. Gebrauchsanleitung, sofern es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne diese Angabe bestimmungsgemäss zu verwenden (z.B. Backanweisung mit Zeit und Ofentemperatur)
- l. Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1.2 Volumenprozent in «% vol»
- m. Warenlos der entsprechenden Produktionscharge. Ausgenommen sind bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse, Waren die in Anwesenheit der Konsumenten verpackt werden oder wenn die Identifikation über das Datum gewährleistet ist
- n. Nährwertdeklaration. Sie umfasst den Energiewert sowie die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz. Keine Nährwertdeklaration braucht es für Lebensmittel, die in kleinen Mengen hergestellt wurden und direkt an die Konsumenten oder lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden
- o. Hinweis bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden
- p. Gegebenenfalls das Identitätskennzeichen. Es wird von bewilligungspflichtigen Betrieben bei tierischen Produkten angebracht und dient zur Identifikation des Produktionsbetriebes im Falle einer Beanstandung
- q. Weitere Angaben nach Anhang 2 der Lebensmittelinformationsverordnung wie
  - Physikalischer Zustand (z.B. pulverisiert, geräuchert, wieder eingefroren etc.)
  - «bestrahlt» oder «mit ionisierenden Strahlen behandelt» für entsprechend behandelte Lebensmittel
  - «unter Schutzatmosphäre verpackt» bei Lebensmittel, deren Haltbarkeit mit Packgas verlängert wird