

Anleitung Selbstkontrolle

Jeder Betrieb, der Lebensmittel herstellt oder abgibt, muss sich beim kantonalen Labor anmelden und durch geeignete Massnahmen die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Diese wird durch die Selbstkontrolle sichergestellt. Alle entsprechenden Massnahmen müssen schriftlich festgehalten werden. (vgl. Art. 23 LMG und Art. 49 ff. LGV).

Ein Selbstkontrollkonzept mit Hilfe von offiziellen Vorlagen erstellen

Einen Ordner mit 5 Registern bereitstellen:

1. Angaben zum Betrieb und Gefahrenanalyse,
2. Reinigungsbeschreibungen,
3. Kontrollformulare,
4. Produktion (mit Rezepten und Formularen zur Rückverfolgbarkeit),
5. Ausbildung Mitarbeitende

1. Angaben zum Betrieb und Gefahrenanalyse

- Name, Adresse
- Name der/des Verantwortlichen für die Selbstkontrolle und evtl. deren/dessen Stellvertretenden
- Produkte
- Kopie des Meldeformulars
- Gefahrenanalyse für die eigenen Produkte ausfüllen (ankreuzen): Warenbeschaffung, Lagerung, Produktion, Reinigung, Verkauf/Abgabe, Personal

2. Reinigungsbeschreibungen

Für angekreuzte Gefahren Arbeitsanweisungen oder Checklisten benutzen (z.B. Checkliste Reinigung, Anweisung zur Reinigung des Rahmbläasers)

3. Kontrollformulare

- z.B. Reinigung (Checkliste), Salmonellentest für Eier, Wasserqualität bei eigener Quelle erstellen/kopieren.
- Kontrollformular Temperatur Kühlgeräte am Gerät anbringen.

4. Produktion

- Detaillierte Rezepte mit Hinweis auf Hygienemassnahmen und der jeweiligen Etikette
- Bei der Produktion für die Direktvermarktung für jedes Produkt ein Formular für die Rückverfolgbarkeit mit den verwendeten Zutaten erstellen.
- Beim Verkauf an Dritte eine Liste für die Abnehmer und die jeweiligen Chargen erstellen oder Lieferscheine ablegen.
- Bei der Bewirtung erfolgt die Rückverfolgbarkeit über die Lieferscheine, ein Formular mit den Zutaten ist nicht notwendig.

5. Schulung Mitarbeitende (familieneigene und familienfremde)

Wenn es Mitarbeitende gibt, braucht man eine Liste mit Daten, wann diese über hygienische Arbeitsweise oder Korrekturmassnahmen informiert wurden.

Das Selbstkontrollkonzept ist laufend den Veränderungen im Betrieb und dem Produkteangebot anzupassen!

Die Durchführung der Selbstkontrolle

Oberstes Prinzip: Aufschreiben, was man für die Selbstkontrolle macht und machen, was man aufgeschrieben hat! Die Unterlagen müssen jederzeit von der Lebensmittelkontrolle eingesehen werden können.

1. Kontrollblätter, die häufig ausgefüllt werden müssen, direkt am Kontrollort anbringen (z.B. Kontrollblatt am Kühlschrank, evtl. mit angeklebtem Stift) und dort ausfüllen.
2. Arbeitsanleitungen evtl. laminieren und gut sichtbar aufhängen. (z.B. Reinigung Rahmbläser)
3. Den Selbstkontrolle-Ordner am Produktionsort aufbewahren und an den Produktionstagen rauslegen, damit er benützt wird.
4. An Produktionstagen die Formulare zur Rückverfolgbarkeit und das Reinigungskontrollblatt ausfüllen.
5. Die Unterlagen mindestens 1 Jahr aufbewahren oder so lange wie die Haltbarkeit der Produkte dauert.

Bezugsquellen für Formulare:

In allen Kantonen stellen die zuständigen Ämter auf ihrer Homepage gratis einzelne Dokumente zur Selbstkontrolle zur Verfügung. Nicht alle sind gleich benutzerfreundlich, viele sind für grosse Betriebe gedacht.

Kantone mit einer Auswahl von passenden Dokumenten.

- Kanton Aargau, Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelkontrolle
→ Lebensmittelinspektorat → Selbstkontrollkonzept → Vorlagen Selbstkontrolle
<https://www.ag.ch/de/dgs/verbraucherschutz/lebensmittelkontrolle/lebensmittelinspektorat/selbstkontrollkonzept/Selbstkontrollkonzept.jsp>
- Kanton St. Gallen, Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
→ Lebensmittel → Selbstkontrolle → Publikationen/Downloads → Info-Blätter z.B. für die Gastronomie, Imkerei und den Detailhandel
<http://www.avsv.sg.ch/home/lebensmittel/downloads.html>
- Kanton Baselland, Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
→ Dokumente → Selbstkontrollkonzept
<https://www.baselland.ch/Selbstkontrollkonzept.313386.0.html>

- Kanton Thurgau, Kantonales Laboratorium
→ Downloads → Lebensmittelinspektorat z.B. Direktvermarktung von Lebensmitteln, Anleitung zur Selbstkontrolle eher für Grossbetriebe
http://www.kantlab.tg.ch/xml_56/internet/de/application/f383.cfm
- Kanton Luzern, Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz
→ Lebensmittel → Merkblätter und Formulare z.B. Selbstkontrolle für Marktstände, für Einzelanlässe
https://lebensmittelkontrolle.lu.ch/lebensmittel/merkblaetter_und_formulare
- Kanton Graubünden, Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit
→ Dokumentation → Selbstkontrollkonzepte, sehr ausführliches Beispiel für ein Restaurant, Formulare mit sehr wenig Vorgaben

Auf keiner der Internetseiten finden sich Formulare zur Rückverfolgbarkeit, auf einigen Seiten wird nicht einmal erwähnt, dass Belege dafür bereit zu stellen sind. Fragen Sie bei Ihrer kantonalen Beratungsstelle danach.

Achtung: Das Lebensmittelgesetz gilt landesweit, aber die Kantone setzen bei der Umsetzung und ihren Kontrollen unterschiedliche Schwerpunkte.

Bezugsquelle für Formulare in Papierform:

Eine ausführliche Dokumentation zur Selbstkontrolle mit Beispielen von ausgefüllten Formularen in Papierform sowie leeren Formularen. Eine CD macht das Nachdrucken möglich:

Selbstkontrolle Direktvermarktung und Gästebewirtung, Ordner und CD, Agridea, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, www.agridea.ch