

Checkliste für die Produktion in der privaten Küche

Einige Kantone erlauben die Produktion von Nahrungsmitteln in der Privatküche unter bestimmte Bedingungen. Es ist abzuklären, ob dies im eigenen Kanton möglich ist.

Anforderung	erfüllt	Verbesserungsmassnahme
Küche		
Keine direkte Verbindung zu „kontaminierten Räumen“ wie Toilette, Dusche, Stall, Scheune		Einbau Zusatztüre
Fenster, die geöffnet werden, haben Insektenschutzgitter		
keine Haustiere in der Küche (bzw. Wohnung)		Familie informieren
Fussboden: wasserundurchlässig, leicht zu reinigen		Teppiche entfernen
Wände: wasserundurchlässig, leicht zu reinigen		Anstrich mit Spezialfarbe
Arbeitsflächen: wasserundurchlässig, leicht zu reinigen		
Waschgelegenheit mit fliessend heissem/kalten Wasser, Flüssigseife, Einweghandtücher		
einwandfreie, saubere, rostfreie Arbeitsgeräte		
Küchenwäsche wird täglich gewechselt und bei mind. 70-90°C gewaschen		
Abfälle zugedeckt aufbewahrt, am besten ausserhalb der Küche		
Allgemeinzustand der Küche ist einwandfrei, d.h. kein Schimmel, keine abgeblättern Stellen, gesprungene Plättli oder beschädigte Armaturen		
Leuchtstoffröhre ohne Abdeckung mit Splitterschutz		
Die Küche ist in sauberem Zustand bevor mit der Produktion begonnen wird.		
Während der Produktion werden keine privaten Tätigkeiten ausgeübt (kochen, essen, spielen etc.)		
Unreine und reine Arbeitsschritte werden getrennt. räumlich Gliederung: die Küche weist verschiedene Arbeitsplätze auf zeitliche Gliederung: verschiedene Arbeitsschritte mit Zwischenreinigung des Arbeitsplatzes		Unrein: Rohprodukte aus Garten oder angeliefert, deren Verpackung/ Gebinde Rein: gereinigte, gerüstete, genussfertige Nahrungsmittel

Anforderung	erfüllt	Verbesserungsmassnahme
Lagerung der Lebensmittel		
Lebensmittel sind in einwandfreiem Zustand: kein Schimmel, keine Schädlinge oder abgelaufene Haltbarkeitsdaten		in Lagergestell mit „gewerblich“ beschriftet und nur dort die benötigten Zutaten lagern
Selbst Konserviertes ist mit Haltbarkeitsdatum beschriftet: z.B. Konfitüre, tiefgekühlte Beeren, sterilisierte Bohnen		das Produktionsdatum ist ausreichend, wenn Haltbarkeit auf dem Produktionsblatt der Selbstkontrolle definiert ist
Lebensmittel sind strikt von Abfällen, Putzmitteln, Giften, Schuhen oder Kleidern getrennt		
Rein und unrein getrennt: ungeputztes Gemüse - gewaschener Salat, gekochte und ungekochte Speisen		
Kühlschrank/Tiefkühler: Reste sind hygienisch verpackt und mit Haltbarkeitsdatum beschriftet		kleiner separater Kühlschrank für die Direktvermarktung
Thermometer in Kühlschrank und Tiefkühler		
vorgeschriebene Temperaturen einhalten und regelmässig prüfen und notieren		siehe Selbstkontrollkonzept
Nahrungsmittel werden nicht direkt auf dem Boden gelagert (auch nicht in Kartons oder Körben).		Holzpaletten als Unterlage benützen oder rollbare Gestelle
Die Fenster sind mit Gittern gegen das Eindringen von Nagern geschützt.		

Weiterführende Hinweise:

Merkblatt Küchenhygiene kurz gefasst:

https://www.ag.ch/media/kanton_aargau/dgs/dokumente_4/verbraucherschutz_1/lebensmittelkontrolle/lebensmittelinspektorat/merkblaetter_6/Merkblatt_20_Kuechenhygiene_kurz_gefasst.pdf

Merkblatt Bauliche Anforderungen an Räume und Installationen:

https://www.ag.ch/media/kanton_aargau/dgs/dokumente_4/verbraucherschutz_1/lebensmittelkontrolle/lebensmittelinspektorat/merkblaetter_6/Merkblatt_07_Bauliche_Anforderungen_an_Raeume_und_Installationen.pdf