



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service de l'enfance et de la jeunesse SEJ
Jugendamt JA

Secteur des milieux d'accueil
Sektor Familienexterne Betreuung

Bd de Péroles 24, Postfach, 1705 Freiburg

T +41 26 305 15 30, F +41 26 305 15 98
www.fr.ch/ja

Mahlzeiten

Qualitativ hochstehende Mahlzeiten und Einhaltung der Vorschriften der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Die meisten ausserfamiliären Betreuungseinrichtungen wie Krippen, Horte, Tagesfamilien oder auch Spielgruppen und Waldspielgruppen bieten den betreuten Kindern eine Mahlzeit (und/oder eine Zwischenverpflegung) an.

Für den Bezug dieser Mahlzeiten gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder bezieht die Einrichtung die Mahlzeiten von einem Lieferanten (z. B. Traiteur) oder aber die Mahlzeiten werden vor Ort zubereitet. Diese ausserfamiliären Betreuungseinrichtungen können das Label «Fourchette verte» tragen.¹

Die Einrichtung muss sich in jedem Fall beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (LSVW) mit dem entsprechenden Formular anmelden.² Des Weiteren unterliegt sie den offiziellen, vom LSVW durchgeführten Kontrollen. Diese dienen zur Überprüfung der Einhaltung der Bestimmung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung. Die Ziele dieser Bestimmungen sind in erster Linie, die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten zu schützen und dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel unter einwandfreien hygienischen Verhältnissen aufbewahrt werden. Die Häufigkeit der Kontrollen hängt vom Risiko ab, das aus den Aktivitäten in der jeweiligen Betreuungseinrichtung hervorgeht. So werden Einrichtungen, welche die Mahlzeiten selber zubereiten, häufiger kontrolliert als Einrichtungen, welche vorgekochte Mahlzeiten servieren. Die Kontrollbesuche werden nicht angekündigt. Werden Mängel festgestellt, werden Gebühren erhoben.

Gesetzliche Grundlage: Art. 12 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23. November 2005:

¹ *Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt, einführt oder ausführt, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.*

³ *Zu melden sind auch wichtige Veränderungen im Betrieb sowie die Betriebsschliessung.*

¹ <http://www.fourchetteverte.ch>

² <http://www.fr.ch/GESA>

Es empfiehlt sich, in jeder Einrichtung eine für die Lebensmittelsicherheit zuständige Person zu bestimmen. Diese muss im Rahmen ihrer Tätigkeit dafür sorgen, dass die Lebensmittel auf jeder Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufe den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Sie ist ebenfalls dafür verantwortlich, Selbstkontrollen durchzuführen oder Kontrollen durchführen zu lassen. Die Verpflichtung zur Selbstkontrolle ist in den Grundsätzen der helvetischen Gesetzgebung für die Lebensmittelsicherheit festgehalten: Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der «Guten Herstellungspraxis» untersuchen oder untersuchen lassen ([Artikel 23 SR 817.02 - Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstän... | Fedlex](#)). Die Selbstkontrolle muss auf dem HACCP-Konzept, oder auf einem vom BAG anerkannten Leitfaden für eine gute Herrstellungspraxis beruhen. Die Anordnungen zur Selbstkontrolle sind in Art. 49 bis 55 des [Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände](#) aufgeführt; sie setzen insbesondere voraus, dass die verantwortliche Person ein System von Richtlinien und Kontrollformularen erstellt, die auf einer Risikoanalyse basieren und mit deren Hilfe garantiert werden kann, dass die gesetzlichen Richtlinien eingehalten werden.

Ablauf

Bei einem Bewilligungsverfahren für eine familienergänzende Betreuungseinrichtung wird eine Anmeldung beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen gefordert. Dies für den Fall, dass die Betreuungseinrichtung Lebensmittel selbst verarbeitet oder von Dritten bezieht. Diese Anmeldung erfolgt – vor Aufnahme der Tätigkeit – mit dem entsprechenden Formular <http://www.fr.ch/saav/de/pub/lebensmittelsicherheit/melde- und bewilligungspflicht.htm>).

Zeitgleich empfehlen wir den Betreuungseinrichtungen für die Organisation eines Selbstkontrollsystens folgendes Vorgehen:

- Einrichtungen, welche die Mahlzeiten selbst zubereiten beziehen sich auf die neue Hygiene-Leitlinie für Gastronomiebetriebe (GVG) ([gastrosuisse-merkblatt-hygiene-verfahrenspraxis-im-gastgewerbe-gvg-hygiene-leitlinie.pdf](#)), idealerweise ergänzt mit dem Leitfaden für die Umsetzung (Ordner Nr. 2);
- Einrichtungen, welche die Mahlzeiten von Dritten liefern lassen (Traiteur, Restaurant, Gemeinschaftsküche oder andere) und die fertigen Mahlzeiten an die Kinder abgeben, beziehen sich auf das folgende Dokument [Hygiene für ausserschulische Betreuung und Krippen | Staat Freiburg](#)

Falls die Kinder- und Jugendschutz-Beauftragten bei einem Kontrollbesuch Mängel bezüglich der Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften zu Hygiene und Lebensmittelsicherheit feststellen oder vermuten, informieren sie direkt das LSVV.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (LSVW) unter Tel. 026 305 80 10 oder per E-Mail an savv-cc@fr.ch.