

Das Konzept



Inhalt

1. Anweisungen	3
2. Betriebsbeschreibung	5
3. Risikoanalyse.....	6
4. Reinigungsmassnahmen	8
5. Prüfblätter.....	9
6. Die Produktion.....	10
7. Mitarul.....	12

1. Anweisungen

Jeder Betrieb, der Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder abgibt, ist verpflichtet, seine Tätigkeit bei der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde, d. h. beim Kantonschemiker, anzumelden und die entsprechenden Massnahmen zur Lebensmittelsicherheit einzuhalten. Letzteres erfolgt im Rahmen der Selbstkontrolle und alle durchgeführten Massnahmen müssen schriftlich festgehalten werden.

Erstellen Sie ein Selbstkontrollkonzept anhand von Vorlagen

Erstellen Sie einen Ordner mit 5 Registerkarten:

1. Betriebsdaten und Risikoanalyse
2. Reinigungsmaßnahmen
3. Kontrollblätter
4. Produktion (mit Rezepten und Formularen zur Rückverfolgbarkeit)
5. Schulung der Mitarbeiter.

1. Betriebsdaten und Risikoanalyse

- Name, Adresse
- Name der für die Selbstkontrolle verantwortlichen Person und gegebenenfalls ihres Stellvertreters/ihrer Stellvertreterin
- Produkte
- Kopie des Meldeformulars
- Risikoanalyse für die eigene Produktion (bitte ankreuzen): Einkauf, Lagerung, Produktion, Reinigung, Verkauf/Abgabe, Personal

2. Beschreibung der Reinigung

Erstellen Sie für die von Ihnen angekreuzten Risiken Arbeitsanweisungen oder verwenden Sie die Checkliste (z. B. Merkblatt „Checkliste Reinigungen“, Anleitung zur Reinigung von Sahnesiphons).

3. Kontrollformulare

- z. B. Reinigung, Test auf Salmonellen in Eiern, Analyse der Qualität des Quellwassers
- Das Merkblatt „Temperaturkontrolle“ an den Kühlanlagen anbringen.

4. Produktion

- Erstellen Sie detaillierte Rezepturen mit Angabe der Hygienemassnahmen und der entsprechenden Etiketten.
- Für den Direktverkauf ist für jedes Produkt ein Rückverfolgbarkeitsformular zu erstellen, das alle verwendeten Zutaten enthält.
- Beim Verkauf an Dritte ist eine Liste der Käufer und der übergebenen Partien zu erstellen. Alternativ können die Lieferscheine beigelegt werden.
- Bei der Gastronomie erfolgt die Rückverfolgbarkeit anhand der Lieferscheine. Das Formular für die Zutaten ist nicht erforderlich.

5. Schulung der Mitarbeiter (Familienmitglieder und externes Personal)

Wenn mit Mitarbeitern zusammengearbeitet wird, ist es erforderlich, eine datierte Liste der vermittelten Informationen zu den Hygieneverfahren am Arbeitsplatz oder zu Verbesserungsmassnahmen zu erstellen.

Das Konzept der Selbstkontrolle muss ständig an die Veränderungen im Unternehmen sowie im Produktangebot angepasst werden!

Die Umsetzung der Selbstkontrolle

Oberstes Prinzip: Notieren, was zur Selbstkontrolle getan wird, und das Notierte auch umsetzen! Die Dokumentation muss den Lebensmittelkontrollbehörden jederzeit vorgelegt werden können.

1. Die häufig ausgefüllten Kontrollblätter werden direkt vor Ort angebracht (z. B. die Kontrollblätter am Kühlschrank, eventuell zusammen mit einem Stift) und vor Ort ausgefüllt.
2. Die Arbeitsanweisungen können laminiert und an einer gut sichtbarer Stelle angebracht werden (z. B. Hinweise zur Reinigung des Sahnesiphons).
3. Den Ordner zur Selbstkontrolle am Produktionsort aufbewahren und während der Produktion hervorholen, damit er verwendet bzw. ausgefüllt wird.
4. An den Produktionstagen sind die Rückverfolgbarkeitsformulare und gegebenenfalls ein Reinigungsprotokoll auszufüllen.
5. Die Unterlagen sind mindestens ein Jahr lang, gegebenenfalls sogar während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Produkts, aufzubewahren.

2. Beschreibung des Betriebs

Das Formular ausfüllen. Falls die Produzentin/der Produzent allein ist, gibt es keine Vertretung.

Eigenkontrolle: Beschreibung des Betriebs

Beschreibung des Betriebs

Nachname / Vorname _____

Adresse _____

Telefon / E-Mail _____

Familienmitglieder, die bei der Produktion und dem Verkauf mithelfen

Festangestellte (Auszubildende usw.) und Zeitarbeitskräfte

Verantwortlicher für die Selbstkontrolle _____

Vertretung _____

Auf unserem Hof bieten wir folgende Produkte im Direktverkauf an

1a Verkauf von Rohprodukten (z. B. Eier, Äpfel)

1b Verkauf von verarbeiteten Produkten (z. B. Brot, Marmelade)

2 Gastronomie

- ☐ Frühstück
☐ Mittagessen
☐ Sonstiges _____

- ☐ Brunch
☐ Abendessen

Datum _____

Unterschrift _____

3. Risikoanalyse

Alle im Betrieb vorhandenen Risiken ankreuzen und die auszuführenden Aufgaben beachten. Die erforderlichen Formulare zusammen mit dem Konzept ablegen.

Bereich	Ermittelte Risiken	Im Unternehmen bestehende Risiken	Richtlinien / zu erledigende Aufgaben	Prüfung von Formularen und Dokumenten
Kauf und Warenannahme	Mangelhafte Ware: z. B. abgelaufene oder undichte Verpackung, aufgeblähte Kartons. Zu hohe Liefertemperaturen. Abgelaufene oder zu kurze Verbrauchsfristen. Unzureichende oder fehlende Kennzeichnung: keine Angaben zu Allergenen. Schädlinge. Mangelhafte Trinkwasserqualität.		Qualitätskontrolle beim Einkauf oder bei der Lieferung; fehlende Informationen beim Lieferanten einholen. Die Kühlkette einhalten! Verderbliche Lebensmittel dürfen nicht länger als eine Stunde ohne Kühlung gelagert werden (ggf. eine Kühlbox verwenden). Die Temperatur bei der Lieferung messen. Verderbliche Produkte 5 °C, Hackfleisch 2 °C. Die Mindesthaltbarkeitsdaten der Ware überprüfen. Sichtprüfung, gegebenenfalls die Außenverpackung gegen eine Innenverpackung austauschen (keine G1-3-Kisten oder Kartons). Trinkwasser entnehmen (eigene Wasserversorgung).	Lieferscheine, Belege

Lagerung	Zu hohe Temperatur. Unterbrechung der Kühltaste. Verunreinigung. Ablauf der Haltbarkeitsdaten. Unzureichende Trennung der Lebensmittel zwischen den Bereichen. Vorkommen von Schädlingen / Ungeziefer		Temperaturen ermitteln und kontrollieren. Alle Lebensmittel systematisch vor negativen Einflüssen schützen. Verbrauchsfristen für die eigenen Produkte eintragen, Daten überprüfen, „First in, first out“. Die Trennung zwischen sauber und schmutzig, Bio und Nicht-Bio, gekocht und roh, privat und gewerblich sowie Lebensmittel und Chemikalien einhalten. Sichtprüfung. Bei Schädlingsbefall geeignete Maßnahmen zu deren Beseitigung ergreifen.	Formulare 3
Reinigung, Wartung	Verunreinigungen aufgrund unzureichender Reinigung, falscher Dosierung der Reinigungsmittel. Mangelhafte Qualität aufgrund mangelhafter Wartung.		Richtlinien für die Reinigung mit Angaben zu Bereichen, Zeitpunkt, Häufigkeit und Reinigungsmitteln festlegen. Geräte und Ausrüstung regelmässig warten.	Reinigungsanweisung, Reinigungs-Checkliste Arbeitsberichte

Bereich	Ermittelte Risiken	Im Unternehmen bestehendes Risiko	Richtlinien / zu erledigende Aufgaben	Prüfung von Formularen und Dokumenten
Produktion, Gastronomie	Unsachgemäßer Umgang mit risikobehafteten Lebensmitteln: rohe Eier, rohes Fleisch, Milch, Sahne und Fertigprodukte. Nichteinhaltung der Rezepte. Unsachgemässes Auftauen. Unsachgemässes Aufwärmen. Unsachgemässe Kühlung. Kontamination durch schmutzige Hände. Verlust der Rückverfolgbarkeit. Lange Verbrauchsfristen. Vorkommen von Fremdkörpern und Giftstoffen. Unsachgemässe Verpackung. Kontamination durch unsachgemässe Abfallentsorgung. Verdorbenes Frittieröl.		Eine Kontamination der vorgefertigten Produkte mit rohen Zutaten vermeiden, die vorgefertigten Produkte schützen und mit dem Datum versehen. Milch und Rohrahm auf mindestens 75 °C erhitzen. Für nicht erhitzte Zubereitungen (Desserts) vorwiegend pasteurisierte Eier verwenden. Die Rezepte verständlich verfassen. Auftauen in kaltem Wasser oder im Kühlschrank; im Rezept beschreiben. Dauer, Aufwärmen und Temperaturen im Rezept angeben. Schnellkühlen: Eintauchen in kaltes Wasser, Verwendung flacher Behälter. Die Methode im Rezept festlegen. Vor der Zubereitung die Hände mit Flüssigseife waschen und mit Papier abtrocknen. Beim Umgang mit vorgekochten Lebensmitteln Handschuhe tragen. Die Charge oder das Verbrauchsdatum unter Angabe des Tages der Herstellung festlegen. Überprüfung der festgelegten Verbrauchsfristen durch interne oder externe Analysen. Sicherheitsmaßnahmen wie „abgedeckt“ im Rezept angeben. Umpackte Produkte deutlich kennzeichnen. Die Verpackungen anhand von Tests festlegen und sorgfältig vorbereiten (z. B. Marmeladengläser bei hoher Temperatur vorwaschen). Entsorgen Sie täglich den Abfall aus dem Produktionsbereich.	In das Rezept eintragen. Die Rezepte unterschreiben und datieren. Formular 8 Rezepte

			Verwenden Sie Behälter mit Deckel. Legen Sie Kriterien für die Abfallentsorgung und den Umgang mit Speiseresten fest (Lagerort, Sauberkeit, Trennung, Häufigkeit). Überprüfen Sie regelmäßig die Qualität des Frittieröls (Geruch, Aussehen, Geschmack) und wechseln Sie es bei Bedarf aus.	
Personal	Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen durch unzureichende Hygiene des Personals. Übertragung von Infektionserregern über Verletzungen oder Infektionskrankheiten. Unangemessenes Verhalten am Arbeitsplatz, unzureichende Schulung.		Auf persönliche Hygiene achten, die Einrichtungen zur Handhygiene nutzen, Arbeitskleidung tragen. Krankheiten dem Vorgesetzten melden. Wunden fachgerecht versorgen. Das Personal schulen und kontrollieren, detaillierte Arbeitsanweisungen.	Formular 8 Meldung einer Erkrankung Anweisungen zum Formular 8
Verkaufsraum	Unzulässige Angabe. Verunreinigung oder Verlust aufgrund unsachgemässer Beförderung oder unzureichend geschützter Auslieferung. Ungeeignete Temperaturen und zu lange Lieferzeit an die Verbraucher. Täuschung der Verbraucher aufgrund unzureichender schriftlicher und mündlicher Informationen oder unvollständiger bzw. irreführender Kennzeichnung.		Die Etiketten anhand der Checkliste überprüfen oder von einem Sachverständigen überprüfen lassen. Lebensmittel abdecken und schützen. Die Sauberkeit des Fahrzeugs und der Transportkisten überprüfen. Die Kühlkette einhalten! Vermeiden Sie es, Lebensmittel bei Temperaturen zwischen 5 und 65 °C zu lagern. Legen Sie die Dauer der Warmhaltung fest. Die schriftlichen Angaben anpassen: Herkunft des Fleisches, Hinweisschilder zum Verbot der Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche. Schriftliche Unterlagen für den Verkauf unverpackter Produkte bereitstellen.	Beispiele für Etiketten Speise- und Getränkearten

4. Reinigungsarbeiten

Passen Sie die Liste an Ihre Bedürfnisse an: Entfernen oder ergänzen Sie Geräte/Anlagen. Ersetzen Sie „Produkt 1“ durch den Produktnamen sowie die anderen Produkte.

→ Ankreuzen

Reinigungscheckliste: Küche / Verarbeitungsraum

[illegible]

5. Prüfblätter

Legen Sie die Intervalle nach Bedarf fest (täglich, alle zwei Tage, einmal pro Woche).
Befestigen Sie das Blatt am Gerät und füllen Sie es in den vorgesehenen Intervallen aus.

Kontrollbericht zum Wasser aus einer privaten Quelle
Mindestens einmal pro Jahr

Kontrollbericht zur Salmonellenuntersuchung
Gemäss den gesetzlichen Anforderungen mindestens 24 Monate aufbewahren.

Kontrollblätter: Temperatur

Kontrollblatt für Temperaturen: Kühlschrank

Fisch bis 2 °C, Lagerung von Fleisch bis 7 °C, Verkauf von Fleisch bei 5 °C, Milchprodukte und Eier bis 5 °C, Obst und Gemüse zwischen 8 und 10 °C
Bringen Sie ein Thermometer im Kühlschrank an

Regelmässige Kontrollen festlegen:

Datum	Temperatur	Visum

Datum	Temperatur	Visum

Kontrollblatt: Temperaturen

Kontrollblatt für Temperaturen: Gefrierschrank (min. -18 °C)

Legen Sie regelmässige Kontrolltermine fest:

Datum	Temperatur	Visum

Datum	Temperatur	Visum

6. Die Produktion

Das Rezept oder die Beschreibung der Verarbeitung/Verpackung zusammen mit einem Etikettenbeispiel für jedes Produkt ablegen.

Pflaumen: Fruchtbrottaufstrich

1.000 kg Pflaumen
800 g Zucker
Saft einer Zitrone
50 g Unigel (Geliermittel)

Sterilisieren Sie die Gläser und Schraubdeckel, indem Sie sie einige Minuten lang in leicht köchelndes Wasser tauchen. Lassen Sie sie kopfüber auf einem sehr sauberen Tuch abtropfen.

- Die Pflaumen waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
- Vermischen Sie diese mit dem Geliermittel in einem großen Topf.
- Fügen Sie den Zitronensaft und das Geliermittel hinzu, verrühren Sie alles und bringen Sie die Masse zum Kochen; lassen Sie sie unter Rühren 1 Minute lang kochen.
- Fügen Sie den Zucker hinzu und lassen Sie die Masse unter Rühren weitere 5 Minuten bei kräftigem Kochen köcheln.
- Schöpfen Sie den Schaum ab.
- Füllen Sie die Gläser heiß und ziemlich hoch (max. 1 mm unterhalb des Randes) mit der kochenden Konfitüre. Die Ränder der Gläser dürfen auf keinen Fall mit Konfitüre verschmiert sein: Verwenden Sie zum Befüllen einen speziellen Trichter mit sehr weitem Hals. Sofort verschließen.
- Wiederholen Sie den Vorgang mit den folgenden Gläsern und verschließen Sie diese sofort.
- Kühl und im Schatten lagern.
- Den Vorrat von Zeit zu Zeit überprüfen.

Mindesthaltbarkeitsdatum: 1 Jahr ab Herstellungsdatum

Etikett

Trockenpflaumen

Fruchtaufstrich

Zutaten: Trockenpflaumen 55 %, Zucker, Zitronensaft, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Weinsäure

Mindestens haltbar bis tt.mm.jjjj, nach dem Öffnen kühl lagern

Chantal Savary, rte du Bois 27, CH-1663 Pringy
200g

Produktdatenblatt: Die Zutaten

Erstellen Sie für jedes Produkt ein eigenes Produktdatenblatt.
Füllen Sie das Datenblatt bei jeder Produktion aus.

Produkt: Pflaumen-Brotaufstrich

Zutaten	Pflaumen, Zucker, Zitronensaft, Unigel
Zubereitung	Siehe Rezeptblatt
Haltbarkeitsdatum	Herstellungsdatum + 1 Jahr

Herstellungsdatum	Menge	Zutaten Hersteller Charge	Zutaten Hersteller Charge	Zutaten Hersteller Charge	Zutaten Hersteller Charge	Mindestens haltbar bis... / Charge
		Zucker	Pflaumen	Zitrone	Unigel	
TT.MM.JJJJ	30 Gläser à 200 g	Aarberg LA08745	Betrieb	12.08.18 Coop	Biofarm L2710	TT.MM.JJJJ

Rückverfolgbarkeit für den Verkauf an Dritte

Füllen Sie das Formular bei jeder Lieferung an Dritte aus, die Ihre Produkte verkaufen.

Rückverfolgbarkeit: Verkauf an Dritte

Haltbarkeitsdatum / Charge	Lieferdatum	Menge	Produkt	Händler
TT.MM.JJJJ	TT.MM.JJJJ	20 Gläser à 200 g	Pflaumen, Brotaufstrich	Boulangerie Favre 1255 Grandville

7. Schulung der Mitarbeiter

Bei Mitarbeitern ausfüllen

Schulung der Mitarbeiter

Schulung der Mitarbeiter (Familienangehörige und andere)

Alle Personen, die an der Herstellung der Produkte und/oder an der Gastronomie beteiligt sind, müssen das Konzept der Selbstkontrolle (Bedeutung, Zielsetzung, Verantwortlichkeiten, Umsetzung) genau verstehen

Schulung / Unterrichtung der Mitarbeiter über ihre jeweiligen Verantwortlichkeiten

Datum	Thema	Verantwortung	Unterschrift
TT.MM.JJJJ	Füllen Sie das Formular „Produktion“ während der Produktion aus	Sandra	Corinne
TT.MM.JJJJ	Beachten Sie die Hygienevorschriften	Sandra	Corinne