



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires SAAV
Amt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen LSVW

Chemin du Musée 15, 1700 Freiburg

T +41 26 305 80 10, F +41 26 305 80 19
www.fr.ch/lsvw saav-cc@fr.ch

Anleitung zur Selbstkontrolle für Gewerbe-, Handels- und Verpflegungsbetriebe

Jeder Betrieb muss die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Darunter fallen der **Gesundheitsschutz**, der **hygienische Umgang mit Lebensmitteln**, der **Schutz vor Täuschung**, die korrekte **Information** (Deklaration, mündliche Auskunftspflicht) zu den Lebensmitteln, die ausreichende **Rück- und Nachverfolgbarkeit**. Die Lebensmittelsicherheit wird durch ein Kontrollsystem (Selbstkontrolle) sichergestellt, das dem Gefahrenpotential und dem Produktionsumfang des Betriebs angepasst ist.

Die Selbstkontrolle muss den ganzen Geltungsbereich und alle Zweckbestimmungen des Lebensmittelgesetzes umfassen. Es sind alle Betriebsaktivitäten zu berücksichtigen. Alle Massnahmen im Rahmen der Selbstkontrolle sind **schriftlich** und in **nachvollziehbarer Weise** zu belegen.

In der Selbstkontroll-Dokumentation müssen enthalten sein:

- > die **verantwortliche Person**;
- > eine **Betriebsbeschreibung**;
- > die **Gefahrenanalyse**;
- > **Arbeitsanweisungen** für die einzelnen Bereiche und **Arbeitszeichnungen** der Tätigkeiten (Überwachung der Arbeitsanweisungen);
- > Festgelegte **Korrekturmassnahmen** für den Fall, dass Abweichungen auftreten.

Nur wer die **Gefahren** kennt, kann sie vermeiden. Eine Gefahr umschreibt die Möglichkeit, dass die Konsumentenschaft einen Schaden erleidet. Die Geschäftstätigkeit ist auf mögliche Gefahren zu beurteilen. Eine nicht abschliessende Aufzählung befindet sich im zweiten Teil dieser Anleitung. Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um die Gefahren abzuwenden oder unter Kontrolle zu halten. Dazu sind **Arbeitsanweisungen** notwendig, die auch beschreiben, welche **Massnahmen bei Abweichungen** zu treffen sind. Die Vorkehrungen und wichtige Tätigkeiten müssen **dokumentiert** werden.

Gesetzliche Grundlagen:

- > Bundesgesetz vom 9. Oktober 1992 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG), art. 23 „Selbstkontrolle“ (SR 817.0).
- > Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23.11.2005: 5. Kapitel, 1. Abschnitt: Selbstkontrolle, Art. 49 bis 55 (SR 817.02).

Anwendung der Anleitung:

Die betriebsverantwortliche Person arbeitet die aufgeführten möglichen Gefahren von oben nach unten durch. Sofern das Vorhandensein einer möglichen Gefahr für den Betrieb bejaht wird, ist eine entsprechende **Arbeitsanweisung** für die Mitarbeitenden sowie **Massnahmen bei Abweichungen** zu verfassen und wo nötig eine **Dokumentation** der Tätigkeiten zu erstellen.

Die nachfolgende Auflistung der Betriebsbeschreibung, Gefahrenanalyse, Arbeitsanweisungen und Dokumentation der Tätigkeiten ist nicht abschliessend. Diese sind den Bedürfnissen des Betriebes anzupassen und allenfalls zu ergänzen.

Anwendungsbeispiele:

Berufsverbände und andere Institutionen bieten entsprechende Unterlagen an.

Betriebsbeschreibung

Bereich	mögliche Themen	Arbeitsanweisungen	Dokumentation der Tätigkeiten
Organisation	<ul style="list-style-type: none"> > Betriebsverhältnisse > Zutrittsregelung > Angebot / Sortiment > Umgang mit Reklamationen > Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände 	<ul style="list-style-type: none"> > Verantwortlichkeiten, Funktionen und Stellvertretungen regeln. > Vorgaben über das Recht auf Zutritt in die Produktionsräume > Sortimentsliste pflegen, Homepage aktualisieren > Vorgaben machen ; Kunden ernst nehmen, Ersatz anbieten > Meldesystem : Vorgabe zu Meldungen an Vollzugsbehörden, Rückzug, Rückruf 	<ul style="list-style-type: none"> > Organigramm, Betriebsbeschreibung, Zertifizierungsunterlagen > Liste mit Zutrittsberechtigung > Sortimentsliste, Speisekarte > Liste Reklamationen, getroffene Massnahmen > Meldungen, Rückzugs- und Rückrufdokumente

Gefahrenanalyse für Betriebe

Sektor	mögliche Schwachstellen	Gefahren	Gefahr im Betrieb vorhanden
Warenbeschaffung und Wareneingang	<ul style="list-style-type: none"> > Mangelhafte Qualität > Unzuverlässige Lieferanten > Unsaubere und defekte Gebinde > Unsachgerechte Kühlung/Kühlkette nicht eingehalten > Mangelhafte Produkteinformationen/ungenügende oder fehlende Kennzeichnung > Produkte mit zu kurzer Haltbarkeit/Produkte mit abgelaufenen oder zu kurzfristigen Daten 	<ul style="list-style-type: none"> > Überlagerte, wertverminderte Produkte, falsche Kennzeichnung, unerwünschte Abweichungen von Geschmack und Aussehen > Lieferanten kennen Hygienevorschriften nicht. Sie können Schmutz in den Betrieb bringen. Lieferscheine, Zertifikate können fehlen oder sind mangelhaft. > Schmutz und Ungeziefer können in den Betrieb eingeschleppt werden. Lagerräume und Arbeitsflächen können durch eingebrachten Schmutz verunreinigt werden. > Leichtverderbliche Lebensmittel verderben bei ungenügender Kühlung rasch. Krankmachende Bakterien können sich bei Temperaturen über 5°C schnell vermehren. > Bei fehlenden Informationen kann die Auskunftspflicht gegenüber der Konsumentenschaft nicht erfüllt werden. Falschdeklaration kann die Folge sein (Gesundheitsgefahr vor allem für Allergiker). > Produkte mit abgelaufenen Daten können verdorben und/oder gesundheitsgefährdend sein. Die Mindesthaltbarkeit bzw. das Verbrauchsdatum kann bis zur Verwendung überschritten sein. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 1.1 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 1.2 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 1.3 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 1.4 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 1.5 <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 1.6

Sektor	mögliche Schwachstellen	Gefahren	Gefahr im Betrieb vorhanden
Lagerung	> Unsachgerechte Lagerbedingungen (ungünstiges Klima, Temperaturen, Feuchtigkeit, Schutz)	> Hohe Temperaturen, zu hohe Luftfeuchtigkeit oder Fremdgerüche können zu raschem Verderb, Austrocknung oder Geschmacksveränderung führen.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 2.1
	> Überlagerte Lebensmittel	> Überlagerte Ware kann im Wert vermindert oder verdorben sein (Gesundheitsgefahr).	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 2.2
	> Mangelhafte Trennung rein/unrein, Unordnung	> Lebensmittel können sich gegenseitig negativ beeinflussen (Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen). Mangelhafte Übersicht.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 2.3
	> Schädlinge/Ungeziefer	> Schädlinge verunreinigen Lebensmittel durch Kot und Urin. Sie übertragen krankmachende Bakterien und zerstören Lebensmittel durch Fressschäden.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 2.4
Produktion	> Falscher Umgang mit Risiko- produkten (Kontamination)	> Unsachgemäße Verarbeitung von Lebensmitteln (rohe Eier, rohes Fleisch, Milch, Rahm, usw.) kann zu Kontaminationen und dadurch zu Lebensmittelvergiftungen führen.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 3.1
	> Nichteinhalten von Rezepturen	> Mögliche Täuschung der Konsumentenschaft durch falsche Angaben über Zutaten, Überdosierung von Zusatzstoffen.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 3.2
	> Unsachgerechtes Auftauen	> Führt zu vermehrtem Bakterienwachstum und zu Qualitätsverlust.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 3.3
	> Unsachgerechtes Erhitzen	> Unsachgerechte Erhitzung kann dazu führen, dass krankmachende Keime nicht abgetötet werden oder giftige Nebenprodukte (z.B. Acrylamid) gebildet werden.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 3.4
	> Mangelhafte Abkühlung	> Langsames Abkühlen bei warmen Temperaturen fördert Bakterienwachstum. Gesundheitsgefahr durch krankmachende Bakterien.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 3.5
	> Verunreinigung durch Würzen, Abfüllen, Vakuumieren von vorgekochten Lebensmitteln	> Übertragen von Keimen durch : mangelnde Händehygiene (Berühren von Schubladen, Türen, Vakuumsäcken, Öl- sowie Salzgefäßen ohne Zwischendesinfektion); falscher Umgang mit Handschuhen.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 3.6
	> Verlust der Rückverfolgbarkeit	> Ist die Rückverfolgbarkeit nicht gesichert, gehen wichtige Informationen zum Lebensmittel verloren. Die Auskunftspflicht ist in der Folge nicht gewährleistet.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 3.7
	> Lange Verbrauchsfristen	> Verderbnis wegen zu lang festgelegten Verbrauchsfristen.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 3.8
	> Fremdkörper (Glas-, Holzsplitter, usw.) und Gifte (Reinigungsmittel)	> Lebensmittel können physikalisch und/oder chemisch verunreinigt sein und die Konsumentenschaft gesundheitlich gefährden.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 3.9
	> Mangelhafte Verpackung	> Nicht gesicherte Lebensmitteltauglichkeit, Dichtigkeit oder Schutz können Lebensmittel nachhaltig beeinflussen.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 3.10
	> Unkorrekte Restenverwertung und Abfallentsorgung	> Lange Wartezeiten und warme Lagerung führen zu Verderb oder Wertverminderung von Lebensmitteln. Abfälle können Lebensmittel kontaminieren. Abfälle können Schädlinge anlocken.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 3.11

Sektor	mögliche Schwachstellen	Gefahren	Gefahr im Betrieb vorhanden
Abgabe	> Unsachgemässer Transport und ungeschützte Abgabe	> Ungenügend geschützte Lebensmittel können verunreinigt werden. Ungeeignete Transporttemperaturen führen zu rascher Vermehrung von Mikroorganismen.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 4.1
	> Unsachgerechte Temperaturen und Abgabezeiten	> Zu lange Abgabezeiten haben Qualitäts- und Vitaminverluste zur Folge. Zu hohe Temperaturen beschleunigen den Verderb.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 4.2
	> Mangelhafte schriftliche Informationen für Konsumenten	> Täuschung der Konsumentenschaft, keine oder falsche Angaben über Zutaten und Herkunft sowie Alkoholabgabe an Jugendliche.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 4.3
	> Ungenügende mündliche Auskunft	> Täuschung der Konsumentenschaft, keine oder falsche Angaben über Zutaten. Mögliche Gesundheitsgefährdung von Allergikern.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 4.4
	> Fehlerhafte oder täuschende Kennzeichnung	> Täuschung der Konsumentenschaft durch keine oder falsche Angaben über Zutaten, Haltbarkeit, Herkunft, usw. Mögliche Gesundheitsgefährdung von Allergikern.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 4.5
Reinigung, Wartung	> Mangelhafte Reinigung, Dosierung	> Verunreinigung der Lebensmittel durch unsaubere Gerätschaften und Apparate mittels Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen. Ungenügende Wirkung der Reinigungsmittel bei falscher Dosierung.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 5.1
	> Schlechte Wartung	> Vorzeitige Alterung und Abnutzung von Gerätschaften können Produktionsprozesse beeinträchtigen.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 5.2
Personal	> Mangelnde persönliche Hygiene	> Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen auf Lebensmittel.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 6.1
	> Verletzungen, Infektionskrankheiten	> Übertragung von Infektionserregern auf Lebensmittel.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 6.2
	> Fehlerhaftes Verhalten am Arbeitsplatz, mangelnde Ausbildung	> Übertragung von Schmutz, Fremdkörper und Mikroorganismen auf Lebensmittel.	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja -> 6.3

Arbeitsanweisungen (wer macht was/wann/wie ?) zur Gefahrenminderung und Massnahmen bei Abweichungen

- 1.1 Vereinbarungen zur Qualität treffen, Zertifikate und Spezifikationen anfordern.
 - 1.2 Vereinbarungen zu Zeitpunkt, Zutrittsregelung, Lieferscheine treffen. Kontrolle von Lieferscheinen und Zertifikaten.
 - 1.3 Anforderung an Gebinde erstellen: Sauberkeit, keine Defekte. Evtl. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferschein schaffen.
 - 1.4 Vorgaben zu Temperaturen und Abweichungen bestimmen und kontrollieren. Evtl. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferscheine schaffen.
 - 1.5 Kennzeichnungsvorschriften oder Produktspezifikationen kontrollieren. Evtl. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferscheine schaffen.
 - 1.6 Vorgabe für Haltbarkeitsfristen erstellen. Evtl. Stempel mit spezifischen Prüfkriterien für Lieferscheine schaffen,
-
- 2.1 Temperaturen und Kontrollintervalle für Kühleinrichtungen bestimmen. Lebensmittel vor negativen Einflüssen schützen. Einstechthermometer anschaffen.
 - 2.2 "First in first out" Regeln erstellen. Maximale Lagerzeiten bestimmen (z.B. für Tiefkühlprodukte). Einfache Tests für Lebensmittel mit abgelaufener Mindesthaltbarkeitsfrist bestimmen.
 - 2.3 Trennungen und Kontrollen anordnen für: rein/unrein, gekocht/roh, Bio/nicht Bio, Lebensmittel/Chemikalien, Betrieb/privat.
 - 2.4 Kontrollen und Kontrollintervalle bestimmen. Evtl. Vertrag mit Schädlingsbekämpfungsfirma machen.

Dokumentation der Tätigkeit

- Vereinbarungen, Zertifikate
 - Vereinbarungen, Lieferantenliste, Lieferscheine, Zertifikate
 - Formular Wareneingangskontrolle ; Lieferscheine mit Prüfstempel
 - Formulare Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel
 - Formulare Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel
 - Formulare Wareneingangskontrolle, Lieferscheine mit Prüfstempel
-
- Formular Temperaturkontrolle, Formular Lagerkontrolle
 - Testresultate, Formular Lagerkontrolle
-
- Schulungsnachweis, Formular Lagerkontrolle
 - Formular Lagerkontrolle, Vertrag, Schädlingsbekämpfungsrapport

<p>3.1 Schulung durchführen im Umgang mit: rohem Fleisch, rohem Fisch, rohen Eiern, Rohmilch, Rahm, vorproduzierten Lebensmitteln.</p> <p>3.2 Rezepturen schriftlich festlegen.</p> <p>3.3 Auftauprozess (Wasserbad, in Kühleinrichtung) festlegen (Schulung).</p> <p>3.4 Temperaturen und Erhitzungszeit zu Arbeitsprozessen festlegen.</p> <p>3.5 Rasches Abkühlen festlegen (Wasserbad, Schockkühlung, flache Behältnisse benutzen), Schulung.</p> <p>3.6 Festlegen der einzelnen Arbeitsschritte zum Umfüll-, Abfüll-, sowie Würzprozess (Einsatz von 70% Alkohol, Zeitpunkt der Handschuhbenutzung, Berührungsverbot vorgekochter Lebensmittel mit blossen Händen).</p> <p>3.7 Interne Datierung für vorproduzierte Lebensmittel, Warenlos definieren.</p> <p>3.8 Interne Verbrauchsfristen mittels Analysen belegen.</p> <p>3.9 Vorsichtsmassnahmen planen gegen physikalische und chemische Gefahrenquellen (Glas, Holz, Metall, Gifte, Reinigungsmittel).</p> <p>3.10 Materialvorgaben aufstellen. Regelmässige Materialkontrollen organisieren.</p> <p>3.11 Kriterien (Gebinde, Ort, Sauberkeit, Trennung) erstellen für: Lebensmittelresten, Rework, trennbare Abfälle, Kehrtafelabfuhr, Schulung durchführen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Schulungsnachweis ☐ Rezepturen mit Datum und Visum ☐ Schulungsnachweis ☐ Prozessdokumente, Formular Frittieren ☐ Schulungsnachweis ☐ Prozessdokumente, Schulungsnachweis ☐ Schulungsnachweis ☐ Analyseresultate ☐ Schulungsnachweis ☐ Formular Prozesskontrolle ☐ Schulungsnachweis, Zertifikat von Speiseabnehmer
<p>4.1 Vorgaben definieren: Temperaturen, Sauberkeit, Schutz vor negativer Beeinflussung, überlagerte Produkte.</p> <p>4.2 Temperaturen und Dauer festlegen für Kühlung, Tiefkühlung und Heisshaltung (Schulung).</p> <p>4.3 Schriftliche Informationen regeln: Fleischherkunft, Alkoholabgabeverbot an Jugendliche, Spirituosen Deklaration.</p> <p>4.4 Auskunftspflicht für Offenverkauf regeln: Zutaten, allergene Bestandteile, Herkunft von Früchten und Gemüse.</p> <p>4.5 Kennzeichnungsvorschriften für vorverpackte Lebensmittel beachten (Checkliste)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Schulungsnachweis, Formular Transportkontrolle ☐ Schulungsnachweis, Formular Temperaturkontrolle ☐ Schulungsnachweis, Speise- und Getränkekarte ☐ Schulungsnachweis, Sortimentsordner mit Zutaten ☐ Etiketten
<p>5.1 Vorgaben machen wie: Bereich, Zeitpunkt, Regelmässigkeit, Reinigungs- und Desinfektionsmittel.</p> <p>5.2 Regelmässige Geräte- und Anlagenwartung veranlassen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Formular Reinigungskontrolle ☐ Arbeitsrapporte
<p>6.1 Vorgaben machen zu Händehygiene, Arbeitskleidung.</p> <p>6.2 Schulung organisieren zu Wundpflege, Krankheiten melden.</p> <p>6.3 Spezifische Verhaltensregeln erstellen (siehe auch « Produktion »). Stufengerechte Ausbildung (interne / externe Schulung) durchführen..</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Schulungsnachweis ☐ Schulungsnachweis ☐ Schulungsnachweis