

Lebensmittelkontrolle Thun

Postfach 145, Allmendstrasse 8, 3602 Thun

Telefon und Fax 033 221 46 20

LMK.thun@bluewin.ch, www.thun.ch

Merkblatt zur Übernahme der Eigenverantwortung an Festanlässen

Rechtsgrundlagen:

- Art. 23, Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992
- Art. 17, Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995
- Art. 11, Hygieneverordnung vom 26. Juni 1995

Sie führen als verantwortlicher Bewilligungsnehmer/in einen Anlass mit Bewirtung von Gästen durch. Ihnen als verantwortliche Person kommt damit eine sehr grosse Bedeutung zu, tragen Sie doch für den Festbetrieb die ganze Verantwortung.

Für die Gästebewirtung bei Festanlässen gelten die gleichen gesetzlichen Bestimmungen, wie sie auch für die übrigen der Lebensmittelgesetzgebung unterstellten Betriebe gefordert werden.

Das Lebensmittelgesetz verfolgt folgende Ziele:

- **Schutz der Gesundheit des Menschen**
- **Schutz der Konsumenten vor Täuschungen**
- **Sicherstellen eines hygienischen Umgangs mit Lebensmittel**

Die Lebensmittelgesetzgebung beruht auf dem Prinzip der Selbstkontrolle, wobei der Eigenverantwortung einen sehr hohen Stellenwert eingeräumt wird.

Um Ihnen bei der Verwirklichung der Selbstkontrolle behilflich zu sein, haben wir die wichtigsten Punkte in der Beilage zusammengestellt.

- Gefahrenanalyse mit Lenkungspunkten
- Arbeitsanweisungen
- Diverse Kontrollblätter

Die aufgelisteten Punkte können je nach Grösse des Anlasses und des Warenangebotes variieren. Eine Anpassung auf die effektiven Bedürfnisse durch die verantwortliche Person ist unerlässlich. Sollten Sie noch Fragen haben, wird Ihnen die Lebensmittelkontrolle (LMK) Thun gerne weitere Auskünfte erteilen.

Kontrollen durch die LMK anlässlich von Festanlässen erfolgen wie in der Vergangenheit. Mängel werden wie bisher unter Kostenfolge beanstandet.

Bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses wünschen wir Ihnen viel Erfolg.

Februar 2005/LMK

R:\MERKBLAT\Neue Merkblätter\GGG\Konzept Festwirtschaftbetrieb.doc

Gefahrenanalyse Festwirtschaft:..... Bewilligungsnehmer:..... Datum:.....

Bereich	Mögliche Gefahren	Risiko K/M/G	Lenkungspunkte. Was ist zu tun?	Verant- wortung
Personal	Mangelhaft ausgebildet. Kennt das Betriebskonzept nicht.	G	Vorgängige Instruktion durch verantwortliche Person. Kranke Personen ar- beiten nicht in der Küche.
Anlieferung Lebensmittel	Mangelhafte Qualität, ungenügende Temperaturen. Beschädigungen.	G	Eingangskontrolle gemäss Vorgaben und Lieferschein. Lebensmittel mit mangelhafter Qualität werden zurückgewiesen.
Einrichtungen, Buffet, Arbeits- + Abstellflächen	Schlechter Zustand, schmutzig.	M	Als Arbeits- und Abstellflächen nur harte, glatte und leicht zu reinigende Oberflächen.
Selbstbedie- nungsbuffet	Ungeschützte Lebensmittel, direkt den Einflüssen des Publikums ausgesetzt.	G	Offen angebotene Lebensmittel vor Verunreinigungen durch das Publikum schützen. (Sputumschutz)
Grillstand	Direkt den Einflüssen des Publikums ausgesetzt.	G	Distanz zum Publikum einhalten, event. Abschränkung.
Küche	Verunreinigung der Lebensmittel, ungeeignete Bedingungen.	G	Hygienische Zubereitung der Speisen sicherstellen. Abdecken von Naturbo- den usw.
Speisezuberei- tung	Unsachgemässe Zubereitung.	M	Speisen werden nach Anweisung des verantwortlichen Bewilligungsneh- mers/Küchenchefs und der "Guten Herstellungspraxis" entsprechend produ- ziert. Rohe Produkte wie Eier, Rohmilch usw. werden nicht angeboten.

Gefahrenanalyse Festwirtschaft:..... Bewilligungsnehmer: Datum:

Speiseresten	Unsachgemässe Entsorgung.	M	Über konzessionierten Abfallverwerter oder Kehricht entsorgen.
Lagerung leicht verderblicher und TK-produkte	Mikrobiologischer Verderb, Lagerdauer.	G	Die Kühleinrichtungen weisen Kontrollthermometer auf. Temperaturen: leicht verd. Produkte max. +5°C, TK-produkte mind. -18°C. Täglich mehrmalige Kontrolle.
Geschirr, Gerätschaften. Händehygiene. Reinigung.	Unsauber, ungenügende Reinigung.	G	Abwascherei mit Warm- und Kaltwasser vorhanden. Fehlen diese Einrichtungen darf nur Einweggeschirr verwendet werden. Das Handwaschbecken ist mit Seifenspender und Einweghandtüchern bestückt. Reinigung aller eingesetzten Geräte ist sicherzustellen. Rahmbläser und Aufschnittmaschine erfordern spez. Vorkehrungen.
Toiletten (ab einem Platzangebot >50 Plätzen getrennte D + H-toiletten)	Anzahl Toiletten ungenügend. Mangelhafte Hygiene.	G	Dem Anlass entsprechend müssen genügend hygienisch einwandfreie Toiletten, inkl. Handwaschgelegenheiten mit Seifenspender und Einweghandtücher vorhanden sein. Regelmässige Kontrolle und Reinigung ist zu gewährleisten.
Angebotskarte	Unrichtige Angaben.	M	Richtige Angaben wie Sachbezeichnung, Menge, Vol% bei Spirituosen, Produktionsland von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Preis, usw. Spez. Hinweis auf Jugendschutz.

Legende Risikobeurteilung: G = grosses Risiko, M = mittleres Risiko, K = kleines Risiko

Arbeitsanweisungen für einen Festwirtschaftsbetrieb

Anlass:

Datum:

Verantwortliche Person:

Stellvertretung:

Personal

- Das Personal wird vor dem Anlass durch den verantwortlichen Bewilligungsnehmer über Hygiene, Konzept und dem richtigen Umgang mit Lebensmitteln orientiert.

Anlieferung Lebensmittel

- Es gelangen nur kontrollierte Produkte in den Lager- und Produktionsbereich!
- Folgende Punkte werden kontrolliert:

Leichtverderbliche Lebensmittel

- Temperatur max. +5°C, Tiefkühlprodukte mind. -18°C
- Zustand der Ware
- Zustand der Verpackung
- Datierung (ist die Ware noch in der Verkaufsfrist)
- Angabe des Produktionslandes bei Fleisch und Fleischerzeugnissen.

Haltbare Lebensmittel (Stichproben)

- Zustand der Verpackung
- Mindesthaltbarkeitsdaten
- Haltbarkeit, Bombagen und Beschädigungen bei Konserven
- Allgemeiner Zustand der Ware

Einrichtungen, Buffet, Arbeits- und Abstellflächen

- Sämtliche Arbeits- und Abstellflächen sind hart, glatt und leicht zu reinigen.
- Die Arbeits- und Abstellflächen werden stets sauber gehalten.
- Trennung der Bereiche "sauber" und "schmutzig".
- Reinigung gemäss Reinigungsplan.

Selbstbedienungsbuffet

- Offen angebotene Lebensmittel werden mittels Sputumschutz vor negativen Einflüssen des Publikums geschützt.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Sandwiches) werden nur in kleinen Mengen und **ungekühlt während max. 2-3 Stunden** angeboten.

Grillstand

- Beim Grillstand wird die nötige Distanz mit einer Abschränkung sichergestellt.
- Es wird nur soviel Fleisch ungekühlt beim Grill gelagert, welches unmittelbar verarbeitet wird. Das restliche Fleisch wird bei max. **+5°C gelagert**.

Küche

- verantwortlicher Küchenchef:
- In der Küche arbeitet das gesamte Personal nach den Anweisungen des Küchenchefs und der "guten Herstellungspraxis".
- Es gelangen keine Speisen die rohe Eier, Rohmilch usw. enthalten zur Abgabe.
- Das Frittieröl wird täglich kontrolliert und wenn nötig ersetzt.
- Sämtliche Arbeits- und Abstellflächen sind hart, glatt und leicht zu reinigen.
- Alle benutzten Gerätschaften, Einrichtungen, Arbeits- und Abstellflächen, usw. werden gemäss Reinigungsplan gereinigt.
- Die Handwaschgelegenheit ist mit Seifenspender und Einweghandtüchern bestückt. Beschickung mit Warm- und Kaltwasser.

Speisezubereitung

- Sämtliche Speisen werden der "Guten Herstellungspraxis" und nach Anweisungen des Küchenchefs entsprechend produziert.

Speiseresten

- Speisen werden nur am Produktionstag abgegeben. Resten werden dem Speiseabfall zugeführt.
- Speiseabfälle werden kühl und verschlossen gelagert.
- Am Ende des Anlasses werden die Speiseabfälle durch einen konzessionierten Abfallverwerter oder durch den Kehrriecht entsorgt.

Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel

- Sämtliche Lebensmittel die einer Kühlhaltevorschrift unterliegen, werden bei **max. 5°C** oder nach Vorgabe des Lieferanten gelagert.
- Tiefkühlprodukte werden bei mind. **-18°C** aufbewahrt.
- Die Temperaturen werden ständig überwacht und zweimal täglich dokumentiert.

Geschirr, Gerätschaften, Händehygiene

- Sofern keine sachgerechte Abwascherei vorhanden ist, darf nur Einweggeschirr verwendet werden.
- In sämtlichen Bereichen wo mit offenen Lebensmittel gearbeitet wird, steht ein Handwaschbecken mit Seifenspender und Einweghandtüchern zur Verfügung. Beschickung mit Warm- und Kaltwasser.

Toiletten für Gäste und Personal

- Ab 50 Sitzplätzen werden für Damen und Herren getrennte Toiletten angeboten.
- Dem Personal steht eine hygienisch einwandfreie Toilette zur Verfügung. Die Handwaschgelegenheit ist mit Seifenspender und Einweghandtüchern bestückt. Beschickung mit Warm- und Kaltwasser.
- Während dem Anlass werden die Toiletten regelmässig auf Sauberkeit und Hygiene überprüft und wenn nötig gereinigt. Verbrauchsmaterial ist in genügender Menge vorrätig.

Angebotskarte

- Auf der Speisekarte ist bei Fleisch und Fleischerzeugnissen die Tierart (Schwein, Rind, Kalb, Lamm oder Geflügel) und das Produktionsland deklariert.

Zudem sind ausländische Fleisch und Fleischerzeugnisse, die mit in der Schweiz verbotenen Produktionsverfahren hergestellt wurden entsprechend deklariert.

Deklaration gemäss Art. 3 LDV:

„kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein“

und / oder

„kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein“.

- Die Getränkekarte umfasst Sachbezeichnung, Menge, Preis und Vol.% bei Spirituosen. 3 alkoholfreie Getränke müssen billiger angeboten werden als das billigste alkoholhaltige Getränke in gleicher Menge.
- Spirituosenausschank an Jugendliche unter 18 Jahren, sowie Alkoholausschank an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten. Alkopops sind den Spirituosen gleichgestellt. Dieser Hinweis muss auf einem gut sichtbaren Schild am Verkaufspunkt angebracht werden.

Temperaturkontrolle Festwirtschaft

Kühlschrank: **Nr. 1**

Solltemperatur: 5°C oder weniger

Verantwortlich:

Anweisung: Temp. wird ständig überwacht und zweimal
täglich dokumentiert

Datum	Zeitpunkt	Temperatur	Visum

Kühlschrank: **Nr. 2**

Solltemperatur: 5°C oder weniger

Verantwortlich:

Anweisung: Die Temp. wird ständig überwacht und zweimal
täglich dokumentiert

Datum	Zeitpunkt	Temperatur	Visum

Tiefkühlschrank: **Nr. 3**

Solltemperatur: - 18°C oder mehr

Verantwortlich:

Anweisung: Die Temp. wird ständig überwacht und zweimal
täglich dokumentiert

Datum	Zeitpunkt	Temperatur	Visum

Reinigungsplan Festwirtschaft

Monat.....

	Datum	T	W	M	Besonderes	Visum
Arbeitsanweisung Reinigung Küche:	1.					
• Täglich, nach Gebrauch sind zu reinigen:	2.					
Alle benutzten Gerätschaften wie Dosenöffner, Mixer, Dressiersäcke, Friteusen, Kochgefässe, Geschirr, Besteck, Schneidebretter, Aufschnittmaschine, Rahmautomaten, Böden, Abfallbehälter	3.					
	4.					
	5.					
	6.					
	7.					
• Täglich, bei Bedarf	8.					
Arbeitsflächen, Abstellflächen	9.					
• Qualität Frittieröl wird täglich überprüft und bei Bedarf erneuert	10.					
	11.					
	12.					
Arbeitsanweisung Reinigung Buffet:	13.					
• Täglich, nach Gebrauch müssen gereinigt werden:	14.					
Alle benutzten Gerätschaften, das Trink- und Essgeschirr, den Rahmautomaten.	15.					
	16.					
	17.					
• Täglich, bei Bedarf:	18.					
Abstell- und Arbeitsflächen, Spülmaschine, Böden.	19.					
	20.					
Reinigungsmittel:	21.					
Allgemeine Reinigung, Allzweckreiniger.	22.					
Aufschnittmaschine und Rahmmaschine: Spezialreiniger, Einsatz gemäss Gebrauchsanweisung	23.					
	24.					
Verantwortlich:	25.					
	26.					
Stellvertretung:	27.					
	28.					
Überprüfung:	29.					
am:..... Visum:.....	30.					
	31.					