



Merkblatt 1. August-Brunch

Allgemeines

Beim 1. August-Brunch-Buffer werden *einmalig* und *während begrenzter Zeit* Speisen zur Selbstbedienung für Gäste angeboten.

Gesetzliches

Grundsätzlich gelten die Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung. Wichtige Artikel der Gesetzgebung sind auf der Rückseite des Blattes aufgeführt. Diese Artikel beinhalten Bestimmungen zu Ordnung und Sauberkeit bezüglich der Gefässe, Geräte, Räume sowie dem Verkehr mit Lebensmitteln.

Infrastruktur

Für die Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln sind genügend Kühleinrichtungen bereitzustellen. Dem Personal und den Gästen sind Toiletteneinrichtungen mit Handwascheinrichtungen zur Verfügung zu stellen. Als Notlösungen sind auch mobile Toilettenanlagen denkbar.

Buffer

Die Bereitstellung von gekühlten, leichtverderblichen Produkten ist mengenmässig und zeitlich der Gästeliste anzupassen. Die Lebensmittel sollen in kleinen Portionen aufgestellt werden, so dass sie während längstens *zwei Stunden* ungekühlt angeboten werden. Resten sind möglichst zu vermeiden. Nur unproblematische Resten sollen weiterverwertet werden.

Das Buffet ist den örtlichen Gegebenheiten anzupassen. Die Anordnung der Speisen ist so zu wählen, dass eine einfache und bequeme Bedienung durch den Gast möglich ist. Es ist auf ein einfaches und unproblematisches Angebot zu achten. Das Angebot muss der zur Verfügung stehenden Infrastruktur angepasst sein. Während dem Anlass ist das Buffet durch kompetente Personen zu betreuen.

Wichtige Hinweise

- Bereits bei der Produktion und Zubereitung der Speisen ist auf eine einwandfreie Hygiene zu achten (nur frische Produkte verarbeiten, einwandfrei gereinigte Aufschnittmaschine, saubere und gut erhaltene Schneidebretter, saubere Abstellflächen, Einhaltung der Kühlkette, saubere Hände, saubere Arbeitskleidung etc.).
- Leichtverderbliche Produkte sind grundsätzlich bei unter 5 °C zu lagern. Sie können auch auf Eis gelegt werden. Mit dieser Massnahme kann eine wirkungsvolle Kühlung gewährleistet werden. Während begrenzter Zeit darf die Kühlkette unterbrochen werden.
- Spuckschutz und aktive Kühlung (z.B. Kühlkorpus) sind immer empfehlenswert, vor allem dann, wenn es sich um Dauereinrichtungen handelt, die auch für andere Zwecke eingesetzt werden.
- Für offene Lebensmittel wird empfohlen:
 - Abdecken mit Hauben
 - Überziehen der Gebinde mit Klarsichtfolie
 - Wann immer möglich Bedienung durch das Personal
- Das Brot ist möglichst durch das Personal vorzuschneiden. Für Backwaren sind Bedienungszangen aufzulegen.
- Offene, grosse Schüsseln sind höchstens in zwei Lagen hintereinander gestattet. Die vordersten Gebinde sind nicht zu nah an der Vorderkante aufzustellen (Gefahr vor Verunreinigung durch Kleider, Kleinkinder etc.)

- Es ist nicht gestattet, den Gästen Rohmilch sowie Rohrahm zum unmittelbaren Genuss vor Ort abzugeben.

Grundlegende Hygienevorschriften sind auch im eigenen Interesse einzuhalten. Der Gast wird immer kritischer. Nur zufriedene Gäste werden den Anlass auch im nächsten Jahr wieder besuchen.

Gesetzesauszüge

Art. 15 Lebensmittelgesetz Hygiene

¹ Wer Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, muss dafür sorgen, dass diese:

- sauber und geordnet gelagert werden;
- so gelagert, transportiert oder abgegeben werden, dass sie nicht von gesundheitsgefährdenden Stoffen oder sonstwie nachteilig beeinflusst werden können;
- nur mit sauberen und in gutem Zustand gehaltenen Gefässen, Packmaterialien, Einrichtungen, Werkzeugen und dergleichen in unmittelbare oder mittelbare Berührung kommen;
- nur in Räumen gelagert oder in Fahrzeugen transportiert werden, die sauber, genügend gross und für eine geordnete Lagerung zweckmässig eingerichtet sind;
- soweit möglich nicht durch Schädlinge und Parasiten beeinträchtigt werden.

² Personen, die Krankheitserreger ausscheiden, welche die Gesundheit der Konsumenten gefährden können, müssen im Umgang mit Lebensmitteln besondere Schutzmassnahmen einhalten.

³ Der Bundesrat erlässt Vorschriften über den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

Art. 23 Lebensmittelgesetz Selbstkontrolle

¹ 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.

² Die amtliche Kontrolle entbindet ihn nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.

^{2bis} Wer feststellt, dass von ihm eingeführte, hergestellte, verarbeitete, behandelte oder abgegebene Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände die Gesundheit gefährden können, muss sicherstellen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten nichtgeschädigt werden. Befinden sich die Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle der betreffenden Person, so muss diese unverzüglich die zuständige Vollzugsbehörde informieren und mit dieser zusammenarbeiten.

³ Der Bundesrat regelt, unter welchen Voraussetzungen im Einzelfall von einer Untersuchung abgesehen werden kann.

⁴ Halter und Abnehmer von Schlachttieren müssen den amtlichen Tierarzt oder den amtlichen Fachassistenten informieren, wenn bei einem Tier Gesundheitsstörungen aufgetreten sind oder wenn ein Tier mit Arzneimitteln behandelt worden ist.¹⁸

⁵ Der Bundesrat kann die Dokumentation der Selbstkontrolle regeln.

Art. 25 Hygieneverordnung Kühlung

¹ Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, müssen bei Temperaturen aufbewahrt werden, die dies weitestgehend verhindern.

² Kühltemperaturen sind so zu wählen, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist. Bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten oder beim Erreichen des Verbrauchsdatums müssen insbesondere die in den Anhängen 1 und 2 festgelegten Grenz- und Toleranzwerte für Mikroorganismen eingehalten werden.

³ Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Von Temperaturvorschriften darf höchstens für eine begrenzte Zeit abgewichen werden, sofern dies bei der Zubereitung, beim Transport, bei der Lagerung, bei der Abgabe oder beim Servieren des Lebensmittels erforderlich ist und die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten dadurch nicht gefährdet wird.

Art. 49 Hygieneverordnung Behandlung

¹ Milch gilt nur dann als genussfertig, wenn sie einer ausreichenden Behandlung unterzogen worden ist. Als ausreichend gelten:

- eine Erhitzung auf mindestens 72 °C während 15 Sekunden oder Temperatur-Zeit-Relationen mit gleicher Wirkung, die zu einem negativen Phosphatase- und einem positiven Peroxidasetest führen (Pasteurisation), oder Erhitzung auf eine Temperatur zwischen 85 und 135 °C, die zusätzlich zu einem negativen Peroxidasetest führt (Hochpasteurisation); zur Bestimmung der Aktivität der Phosphatase ist die ISO/DIN-Norm 11816-135 als Referenzverfahren heranzuziehen;
- Ultrahocherhitzung nach Artikel 27 Absatz 2 Buchstabe b;
- Sterilisation nach Artikel 27 Absatz 2 Buchstabe c, sofern die Produkte nach einer Inkubation in verschlossenen Packungen bei 30 °C für 15 Tage oder bei 55 °C für 7 Tage oder nach Anwendung einer anderen Methode, die zeigt, dass eine geeignete Hitzebehandlung durchgeführt wurde, mikrobiologisch stabil sind;
- andere Behandlungen, die zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung wie die unter Buchstabe a genannten Behandlungen führen.

Chur, Mai 2010