



## Kurzfassung Selbstkontrolle Lebensmittelbetriebe

### 1. Kurzbeschreibung des Betriebs

Eigentümer, Betriebsverantwortlicher, Öffnungszeiten, Angebot etc.



2. Gefahrenanalyse		3. Weisungen / Massnahmen	
Bereich	Gefahr	Aufgrund der vorliegenden Gefahren sind Weisungen schriftlich zu erstellen:	
Wareneingang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verunreinigte Verpackungen / Produkte</li> <li>- zu hohe Temperatur</li> <li>- Datierungen</li> </ul>	⇒	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ev. schriftliche Bedingungen an Lieferanten</li> <li>- überprüfen auf Temp. / Datierung und Qualität (Stichproben oder jede Lieferung)</li> </ul>
Lebensmittel-Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zu hohe Temperaturen</li> <li>- ungenügende Trennung rein / unrein</li> <li>- Schädlinge</li> </ul>	⇒	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Temperaturen in den einzelnen Kühlgeräten sollen definiert sein → max. 5°C für leichtverderbliche Lebensmittel</li> <li>- mögliche Trennung rein / unrein vorschreiben, Lagerbedingungen definieren</li> <li>- Die Schädlingsüberwachung definieren</li> </ul>
Produktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nichteinhaltung der Rezeptur</li> <li>- unfachgerechtes Auftauen bzw. Abkühlen von Speisen</li> <li>- Risikoprodukte z.B. Ei, Rohmilch/-rahm, Geflügel, Frittieröl</li> <li>- Resten</li> </ul>	⇒	<ul style="list-style-type: none"> <li>- evt. werden Rezepturen vorgegeben</li> <li>- wie wird abgekühlt, bzw. aufgetaut</li> <li>- Risikoprodukte durch sichere Produkte ersetzen</li> <li>- z.B. Past-Ei für Tiramisu Rohrahm/Rohmilch auf mind. 75°C erhitzen, Handhabung Frittieröl</li> <li>- Regelung des Restenverbrauchs (wie lange werden sie aufbewahrt, Datierung der Resten)</li> </ul>
Abfälle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Übertragung von Mikroorganismen</li> </ul>	⇒	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abfälle sollen räumlich getrennt von Lebensmitteln gelagert werden, tägliche Entsorgung</li> </ul>
Reinigung Wartung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unsauberkeit von Mobiliar, Geräten, Böden etc.</li> <li>- Ausschankanlagen</li> </ul>	⇒	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erstellung eines Reinigungsplanes</li> <li>- ev. tägliche, wöchentliche, monatliche Aufteilung</li> </ul>
Personal	<ul style="list-style-type: none"> <li>- unsaubere Arbeitskleider / Hände</li> <li>- Verletzungen an Händen</li> <li>- Infektionskrankheiten</li> </ul>	⇒	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ordnung in Garderobe</li> <li>- Arbeitskleidungsvorschrift</li> <li>- Schmucktrageverbot</li> <li>- allg. pers. Hygiene und Meldung von Infektionskrankheiten umschreiben</li> </ul>



### 4. Kontrollaufzeichnungen

z.B. - Kontrolle der Wareneingänge  
 - Kontrolle der Temperatur von Kühlgeräten  
 - Kontrolle der Reinigung  
 - Dokumentation der Personalschulung

Chur, Mai 2010