

Selbstkontrollkonzept für Kleinbetriebe

Betriebsname

Restaurant Rössli, Musterlingen

Inhaltsverzeichnis

1. Organisation

1.1 Beschreibung des Betriebes

1.2 Wichtige Telefonnummern

1.3 Lieferantenverzeichnis

1.4 Betriebsräume

1.5 Wasserversorgung

2. Gefahrenanalyse

2.1 Warenanlieferung

2.2 Produktion

2.3 Warenlagerung

2.4 Warenauslieferung/Service/Transport

2.5 Prozessorientierter Ablauf Vanille-Crème

3. Weisungen

3.1 Reinigungsplan

3.2 Arbeitsanweisungen

*Handhabung Rahmmaschine
Betreuung Frühstücksbuffet*

3.3 Reinigungsanweisung Rahmmaschine

3.4 Schmierplan

3.5 Abfallentsorgung

3.6 Arbeitsanweisung Wasserversorgung

4. Rezepturen

4.1 Apfelstrudel

5. Merkblätter

5.1 Tipps zur Zubereitung von acrylamidarmen Pommes frites

6. Betriebsanleitungen von Maschinen und Geräten

6.1 Bedienungs- und Betriebsanleitung Kühlkorpuse

7. Kontrollblätter

7.1 Monatskontrollblatt (wird dieses Blatt ausgefüllt entfallen 7.2, 7.3 und 7.4)

7.2 Warenanlieferungskontrollblätter

7.3 Lagerkontrollblätter

7.4 Reinigungskontrollblätter

7.5 Jahreskontrollblätter Wasserversorgung

7.6 Korrekturmaßnahmen / Mängellisten Wasserversorgung

7.7 Trinkwasseruntersuchungen

7.8 Lebensmittel und Trinkwasseruntersuchungen

7.9 Personalschulungen

1. Organisation

1. Organisation

1.1 Beschreibung des Betriebes

Betriebsart ***Restaurant***

Name des Betriebes ***Restaurant Rössli***

Verantwortliche(r) Vorname: ***Emma*** Name: ***Losli***

Telefon: ***081 2891218*** Mobile: ***079 6724501***

Stellvertreter(in) Vorname: ***Margrit*** Name: ***Weibel***

Telefon: ***081 2851108*** Mobile: ***076 5821388***

Angebot/Sortiment

- ***Einfache kalte Speisen (Sandwichs mit Käse, Schinken Salami, Nussgipfel, Nusstorte, Linzertorte, Chips, Kägifret)***
- ***Täglich wird ein einfaches, preiswertes Mittagmenü für Arbeiter zubereitet.***
- ***Zusätzlich geben wir Desserts (Glace, auf Wunsch mit Schlagrahm sowie hausgemachte Kuchen und Apfelstrudel) ab.***
- ***Bei schönem Wetter bieten wir jeweils am Sonntag von 9.30 - 12.00 Uhr auf der Terrasse einen Frühstücksbrunch an.***
- ***Trinkwasser wird von der eigenen Wasserversorgung Musterberg bezogen.***

Anzahl Angestellte (inkl. Ausbildung)

- ***Emma Losli (gelernte Köchin)***
- ***Margrit Weibel (Serviceaushilfe, angelernt)***

Öffnungszeiten / Ruhetage

- ***Montag und Dienstag Ruhetag***
 - ***Mittwoch bis Sonntag 9.00 Uhr bis 23.00 Uhr***
-

1.2 Wichtige Telefonnummern

Hausarzt	081 415 33 05
Spital	081 222 22 22
Sanitätsnotruf	144
Polizei-notruf	117
Feuerwehr	118
Vergiftungsnotfälle (Tox-Zentrum)	145
REGA (Rettungshelikopter)	1414
Verantwortlicher Wasserversorgung	Fritz Losli
ARA	081 216 18 03
Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit	081 257 24 15

1.3 Lieferantenverzeichnis

Firma:	Telefon:	Produkte:
G. Stierli	081 171 12 18	Fleisch Fleischwaren
Käserei Musterlingen	081 415 36 05	Milch Milchprodukte
Dorfbäck	081 415 22 02	Brot Backwaren
Gastro Grosshandel	022 233 11 11	Konserven Reinigungsmittel Diverses

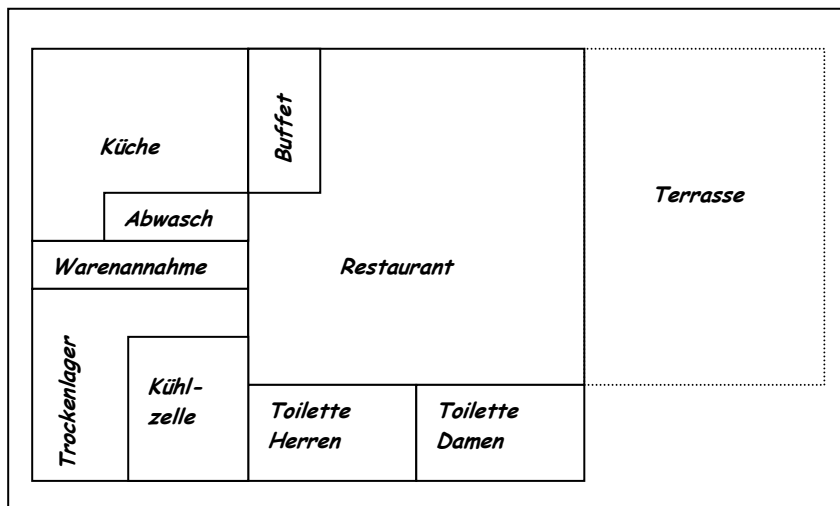
1.4 Betriebsräume

Beschrieb

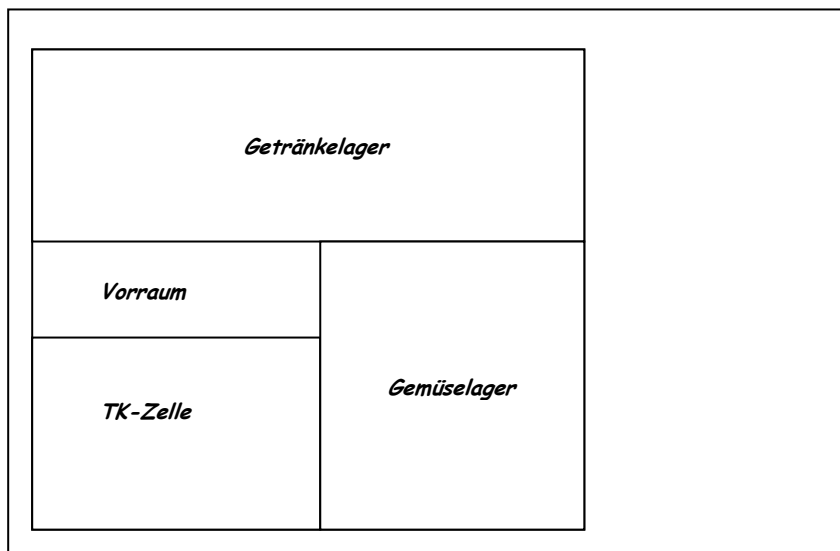
Hauptbetrieb:

Das Rest. Rössli besteht im EG aus einem Gastraum, einem Produktionsraum, einem Nebenraum mit der Abwäscherei sowie einem Trockenlager mit Kühlzelle. Der Keller dient als Getränke und Gemüselager. Im Keller befindet sich zudem eine Tiefkühlzelle. Im OG befindet sich die Wirte-Wohnung.

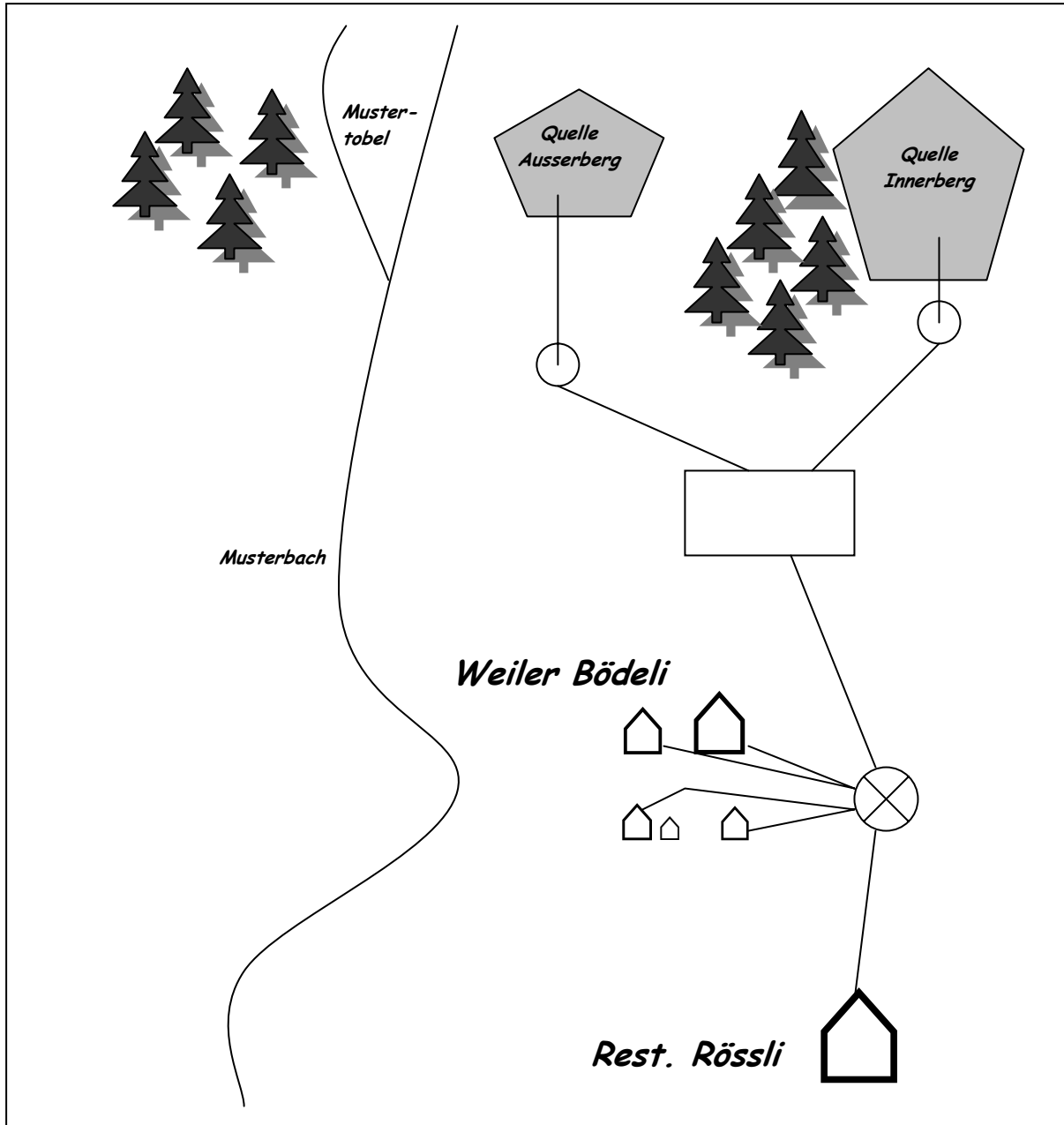
Grundriss: **EG**



Grundriss: **Keller**



1.5 Übersichtsplan Wasserversorgung: *Musterberg*



	Brunnenstube		Verteiler
	Reservoir
	Quellgebiet
	Abnehmer
	UV-Anlage
	Schutzzonen

2. Gefahrenanalyse

2. Gefahrenanalyse

2.1 Warenanlieferung

Gefahren

- *Lieferung von Produkten mit ungenügender Qualität*
- *Schmutzige oder defekte Verpackungen/Gebinde*
- *Ungenügende Kennzeichnung*
- *Kühlkette wird bei leichtverderblichen Produkten nicht eingehalten*
- *Zu kurze Datierung*
- *Gelieferte Menge stimmt nicht mit dem Lieferschein überein*

Massnahmen zur Beherrschung der Gefahren

- *Jede Lieferung wird bezüglich Produktequalität, Verpackung, Gebinde, Kennzeichnung, Datierung und Liefermenge überprüft*
- *Periodisch wird bei der Anlieferung die Temperatur von leichtverderblichen Lebensmitteln gemessen.*

Dokumentation

- *Nach der Wareneingangskontrolle wird der Lieferschein mit dem Datum und Visum des Kontrolleurs visiert. Mängel, das Resultat der Temperaturmessungen sowie die eingeleiteten Massnahmen werden auf dem Lieferschein notiert.*

Massnahmen bei Nichteinhaltung der Vorgaben

- Bei festgestellten Mängeln wird der Lieferant umgehend von

Emma Losli informiert.
(Name des Verantwortlichen)

- *Produkte mit schwerwiegenden Mängeln werden dem Lieferanten umgehend retour gegeben.*
-

2.2 Produktion

Gefahren

- *Vorgekochte Lebensmittel verderben*
- *Schlagrahm mit krankmachenden Keimen*
- *Verunreinigtes Trinkwasser*

Massnahmen zur Beherrschung der Gefahren

- *Vorgekochte Lebensmittel werden hygienisch verpackt und mit dem Produktionsdatum datiert. Aufbrauchsfrist max. 4 Tage ab Produktionsdatum.*
- *Tägliche Reinigung und Desinfektion der Rahmmaschine gemäss Arbeitsanweisung. Bei geringem Schlagrahmverbrauch wird Rahm aus der Dose verwendet.*
- *Regelmässige Wartungs- und Kontrollgänge gemäss Arbeitsanweisung Wasserversorgung.*
- *Jährliche bakteriologische Untersuchung des Trinkwassers*
- *Periodische bakteriologische Untersuchung von Lebensmitteln*

Dokumentation

- *Arbeitsanweisung Reinigung Rahmmaschine*
- *Reinigungsplan*
- *Arbeitsanweisung Wasserversorgung*
- *Reinigungskontrollblatt*
- *Jahreskontrollblatt Wasserversorgung*

Massnahmen bei Nichteinhaltung der Vorgaben

- *Information Emma Losli*
 - *Verbesserungen einleiten*
-

2.3 Warenlagerung

Gefahren

- *Überlagerung von Lebensmitteln*
- *Unterbruch der Kühlkette bei leichtverderblichen Lebensmitteln*
- *Ungezieferbefall*

Massnahmen zur Beherrschung der Gefahren

- *2x wöchentlich Temperaturkontrollen*
- *Wöchentliche Lagerkontrollen*

Dokumentation

- *Eintrag der Lagertemperaturen in den Kühleinrichtungen auf dem Kontrollblatt*
- *Eintrag Lagerkontrollen auf dem Kontrollblatt*

Massnahmen bei Nichteinhaltung der Vorgaben

- *Meldung an Emma Losli*
 - *Korrektur der Kühltemperaturen, evt. Service Kühleinrichtung anordnen*
-

2.4 Warenabgabe (Auslieferung/Buffet/Verkaufsvitrine)

Gefahren

Buffet Frühstücksbrunch

- *Aufbewahrung leichtverderbliche Lebensmittel*
- *Bestückung des Buffets*
- *Verderb der Lebensmittel durch direkte Sonneneinstrahlung*
- *Restenverwertung*

Massnahmen zur Beherrschung der Gefahren

- *Das Buffet wird mit Sonnenschirmen vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt.*
- *Leichtverderbliche Lebensmittel werden in geeigneten Behältern auf Crash-Eis zwischengelagert.*
- *Das Buffet wird in, dem Absatz angepassten, Portionen bestückt. Leichtverderbliche Lebensmittel dürfen sich max. 1½ Std. auf dem Buffet befinden. Das Buffet wird jeweils von Emma Losli persönlich betreut.*
- *Über die Art der Restenverwertung entscheidet Emma Losli. Einwandfreie Lebensmittel werden am selben Tag durch das Personal konsumiert. In der Qualität verminderte Produkte werden sofort entsorgt. Bis am Sonntagabend (Montag/Dienstag Ruhetag) nicht verwertete Resten werden im Schweinefutter entsorgt.*

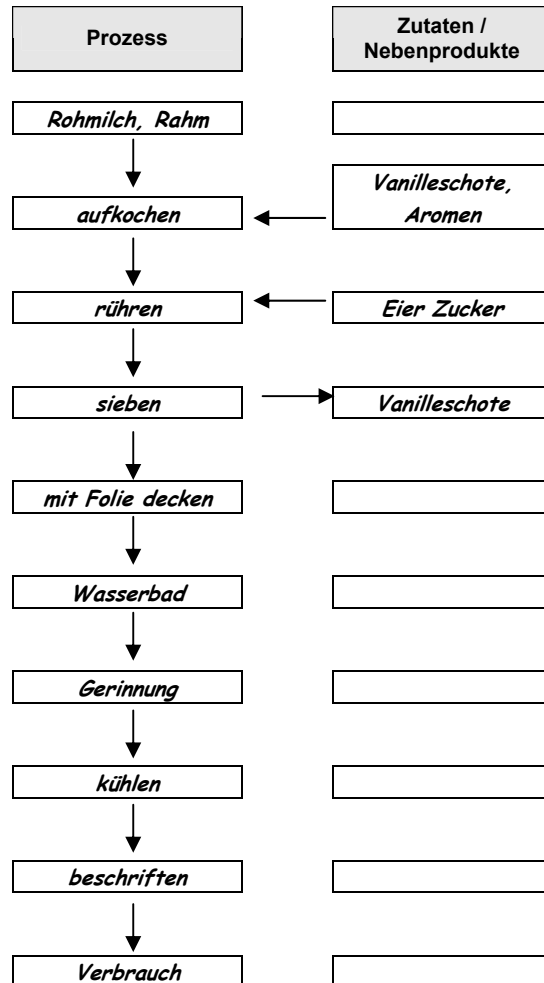
Dokumentation

- *Arbeitsanweisung Betreuung Frühstücksbuffet*

Massnahmen bei Nichteinhaltung der Vorgaben

- *Meldung an Emma Losli*
-

2.5 Prozessorientierter Ablauf/Gefahrenanalyse für: *Vanille Crème*



CCP/CP	Parameter	Gefahrenarten (physikalisch/chemisch/biologisch)
	<i>gemäss Rezeptur</i>	
<i>CP</i>	<i>88 - 92°C</i>	
	<i>gemäss Rezeptur langsam einrühren</i>	
	<i>gemäss Rezeptur</i>	
<i>CCP</i>	<i>75 - 80°C</i>	<i>bei >80°C Gefahr der Gerinnung Eimasse bei <72°C überleben von pathogenen Keimen (Salmonellen, Enterobakterien, Campylobacter)</i>
	<i>nach ca. 10 Minuten im Wasserbad</i>	
	<i><5°C</i>	<i>bei Nichteinhaltung der Kühlkette = mikrobieller Verderb</i>
	<i>mit Produktionsdatum</i>	
	<i>innert 3 Tagen</i>	<i>bei Überlagerung = mikrobieller Verderb</i>

CCP = kritischer Kontrollpunkt CP = Kontrollpunkt

3. Weisungen

3.1 Reinigungsplan

Was wird gereinigt?	t	w	m	Wie wird gereinigt?	Womit wird gereinigt? (Reinigungsmittel)
Arbeitsflächen	x			<i>Mit sauberem Schwamm reinigen und mit sauberem Tuch trocken. Vor Arbeitsbeginn Schneidebretter desinfizieren.</i>	<i>Alka 1 / Desi 3</i>
Rahmmaschine	x			<i>Bei Gebrauch tägliche Reinigung gemäss Arbeitsanweisung 1x/Woche mit saurem Mittel reinigen.</i>	<i>Alka 1 / Desi 3 Saura 1</i>
Aufschnittmaschine	x			<i>Bei Gebrauch tägliche Reinigung. Schneideschutz entfernen und mitreinigen.</i>	<i>Alka 1</i>
Kühleinrichtungen		x		<i>Abstellflächen mit Schwamm reinigen. Lüftungsgitter und -venti kontrollieren und falls notwendig mitreinigen.</i>	<i>Alka 1</i>
Lüftung		x		<i>Abzughaube und Fettfilter reinigen.</i>	<i>Fettlöser Alka 23</i>
Bodenabläufe		x		<i>Mit heissem Wasser ausspülen, Ablaufsieb entfernen und reinigen.</i>	<i>Schmierseife</i>
TK-Zelle			x	<i>Mit Besen wischen, Ordnung machen und schmutzige Stellen mit sauberem Schwamm oder Bodenlappen reinigen.</i>	<i>Alka 18</i>
Eiswürfelmaschine			x	<i>Abschalten, Eiswürfel entfernen, Lamellen demontieren und anschliessend einwandfrei reinigen und desinfizieren.</i>	<i>Alka 1 / Desi 3</i>

t = täglich; w = wöchentlich; m = monatlich

3.3 Reinigungsanweisung

Objekt: *Rahmmaschine*

Reinigungsmittel:	<i>Alka 1</i>	Konzentration:	4%
	<i>(täglich)</i>		
	<i>Saura 1</i>	Wasser:	Reinigungsmittel
	<i>(wöchentlich)</i>		
		2.5 Lt.	1 dl

Desinfektionsmittel:	<i>Desi 3</i>	Konzentration	2%
		Wasser:	Desinfektionsmittel
		1lt.	0.2 dl

Anwendung:

Die Rahmmaschine ist täglich nach Arbeitsschluss zu reinigen.

Das Eintrocknen des Rahms ist unbedingt zu vermeiden. Das Gerät entleeren. Rahmresten können zum Kochen verwendet werden.

Anschliessend Ansaugrohr mit Luftregler demontieren. Den Luftregler vom Ansaugrohr abziehen und mit warmem Wasser und

Bürste reinigen. Unbedingt Luftansaugstutzen mit kleiner Bürste von Hand mitreinigen. Gereinigte Teile wieder zusammensetzen.

Anschliessend Rahmautomat mit 2.5 Liter 40-50°C warmem Wasser mit Reinigungsmittel durchspülen. Täglich mit alkalischem Reinigungsmittel (löst Fett, und Eiweiss) und einmal pro Woche mit saurem Reiniger (löst Milch- und Wasserstein) reinigen. Am

Schluss des Reinigungsvorganges ist die Maschine mit kaltem Wasser durchzuspülen.

Vor Gebrauch Maschine mit Desinfektionslösung durchspülen. Desinfektionsmittel 5 Minuten einwirken lassen. Anschliessend mit 2.5 Liter frischem kaltem Wasser nachspülen.

Bei längerem Nichtgebrauch sind die demontierbaren Teile der Maschine zu entfernen, damit die Maschine austrocknen kann.

3.5 Abfallentsorgung

Abnehmer Schweinefutter	Name: <i>Landwirtschaftsbetrieb Cantieni</i>
	Adresse: <i>Hof Berninablick Musterlingen</i>
	Bewilligung: <i>99-06</i>
	TVD Nr.: <i>192768.3</i>
	Sammlung: <i>Dienstag und Freitag</i>
Abnehmer Altöl	Name: <i>Gemeinde Musterlingen</i>
	Adresse: <i>Kirchgasse Musterlingen</i>
	Abholung: <i>am letzten Mittwoch des Monats</i>
Abnehmer Giftstoffe	Name: <i>Giftsammelstelle Gemeinde Musterlingen</i>
	Adresse: <i>Kirchgasse Musterlingen</i>
	Abholung: <i>bei Anfall werden Giftstoffe vom Betriebsinhaber in die Sammel- stelle gebracht</i>
Leerung Abfallkontainer	<i>jede Woche am Mittwoch um ca. 10.00 Uhr</i>
Altglas	<i>wird bei Bedarf in die Sammel- stelle beim Gemeindehaus ge- bracht</i>
Reinigung Abfallbehälter	<i>Nach jeder Leerung</i>
Reinigung Abfallraum	<i>wird laufend kontrolliert und bei Bedarf gereinigt</i>

3. 6 Arbeitsanweisungen für Wasserversorgung

Was	Wer	Wann	Wie
Kontrolle und Reinigung	<i>Fritz Losli</i>	<i>Frühjahr/Herbst</i>	<i>Schächte entleeren und mit Bürste reinigen</i>
Schutz vor Mäusen, Fröschen, Fliegen etc.	<i>Fritz Losli</i>	<i>Frühjahr/Herbst</i>	<i>Gitter bei Über- und Abläufen sowie bei Entlüftungen kontrollieren und evt. flicken</i>
Brunnenstuben und Schächte vor Überwachsung befreien	<i>Fritz Losli</i>	<i>Frühjahr</i>	<i>Mit Pickel und Schaufel Schächte min. 30 cm freilegen</i>
Kontrolle Quelleinzugsgebiet	<i>Fritz Losli</i>	<i>Frühjahr</i>	<i>Vor Weidgang Zaun kontrollieren und falls nötig flicken</i>
Messung Schüttmengen bei allen Quelleinläufen und im Reservoir	<i>Fritz Losli</i>	<i>Frühjahr/Herbst</i>	<i>20 lt.-Eimer mit Wasser füllen/Zeit stoppen/Umrechnen auf Min.lt./dokumentieren</i>
Wasserproben	<i>Fritz Losli</i>	<i>Frühjahr/Herbst</i>	<i>beim Kantonalen Labor sterile Flaschen anfordern/im Reservoir bakt. Probe erheben</i>
Wintermarkierung	<i>Fritz Losli</i>	<i>Herbst</i>	<i>Kontrolle und Instandstellung der Wintermarkierung bei sämtlichen Schächten</i>
Temperaturmessung	<i>Fritz Losli</i>	<i>Sommer/Winter</i>	<i>Winter: Messung im Reservoir Sommer: Quelleinläufe plus Reservoir</i>

4. Rezepturen

