



Kurzfassung Selbstkontrolle Lebensmittelbetriebe

1. Kurzbeschreibung des Betriebs

Eigentümer, Betriebsverantwortlicher, Öffnungszeiten, Angebot



2. Gefahrenanalyse

Bereich	Gefahr
Wareneingang	<ul style="list-style-type: none"> - verunreinigte Verpackungen oder Produkte - zu hohe Temperatur - abgelaufene Waren
Lebensmittel-Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> - zu hohe Temperaturen - ungenügende Trennung rein/unrein - Schädlinge
Produktion	<ul style="list-style-type: none"> - Nichteinhaltung der Rezeptur - unfachgerechtes Auftauen oder Abkühlen von Speisen - Risikoprodukte wie Ei, Rohmilch/-rahm, Geflügel - verdorbenes Frittieröl - Ungeregelter Umgang mit Resten
Abfälle	<ul style="list-style-type: none"> - Übertragung von Mikroorganismen
Reinigung Wartung	<ul style="list-style-type: none"> - Unsauberkeit von Mobiliar, Geräten, Böden etc. - Ausschankanlagen
Personal	<ul style="list-style-type: none"> - unsaubere Arbeitskleider, Hände oder Fingernägel - Verletzungen an Händen - Infektionskrankheiten

3. Weisungen/Massnahmen

Aufgrund der vorliegenden Gefahren sind Weisungen schriftlich zu erstellen:

⇒	<ul style="list-style-type: none"> - schriftliche Bedingungen an Lieferanten stellen - überprüfen der Temperatur, Datierung und Qualität der Waren mit Stichproben oder bei jeder Lieferung
⇒	<ul style="list-style-type: none"> - Temperaturen in den einzelnen Kühlgeräten definieren → max. 5 °C für leichtverderbliche Lebensmittel - Trennung rein/unrein gewährleisten und Lagerbedingungen definieren - Schädlingsüberwachung einführen bzw. überprüfen
⇒	<ul style="list-style-type: none"> - Rezepturen vorgeben - Prozessehygiene definieren (Auftauen, Abkühlen) - Risikoprodukte durch sicherere Produkte ersetzen: Past-Ei für Tiramisu, Pastmilch statt Rohmilch - Frittierölwechsel definieren - Restenverwertung definieren (Gebrauch, Aufbewahrungsfristen, Datierung)
⇒	<ul style="list-style-type: none"> - Abfälle räumlich getrennt von Lebensmitteln lagern, täglich entsorgen
⇒	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigungsplan erstellen (Verantwortlichkeiten, zu reinigende Objekte, Reinigungsintervall, Reinigungsmittel und Durchführung definieren)
⇒	<ul style="list-style-type: none"> - für Ordnung in der Garderobe sorgen - Arbeitskleidungsvorschriften aufstellen - Schmucktrageverbot erlassen - Anforderungen an die persönliche Hygiene und Meldung von Infektionskrankheiten festlegen



4. Kontrollaufzeichnungen

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