

Selbstkontrolle beim Umgang mit Lebensmitteln ist Vorschrift!

Der Umgang mit Lebensmitteln muss den gesetzlichen Anforderungen entsprechen – der Gesundheit der KundInnen zuliebe. Auch BetreiberInnen von mobilen Verkaufsständen sind verpflichtet, sich selbst zu kontrollieren. Diese Selbstkontrollen sind schriftlich zu dokumentieren und enthalten mindestens folgende Elemente:

Betriebsbeschreibung:
Name, Adresse, Verantwortlichkeiten, Angebot, Umfang

Gefahrenanalyse:
Lieferanten/Einkauf, Wareneingang, Lagerung, Produktion, Abgabe, Reinigung

Arbeitsanweisungen:
Wer macht was, wann, wie (Einkauf, Temperaturkontrollen, Datakontrollen, Reinigungspläne)?

Aufzeichnungen:
Dokumentation der Kontrollmassnahmen, sowie der Abweichungen und der daraus erfolgten Massnahmen.

Zusammenfassend gilt im Umgang mit den Selbstkontrollmassnahmen folgender Grundsatz:

- Sagen, was getan wird
- Tun, was gesagt wird
- Belegen, dass es getan wird

Noch Fragen? Wir helfen Ihnen gerne weiter!

Lebensmittelinspektorat
der Stadt Zürich
Walchestrasse 31
Postfach
8035 Zürich
Telefon 01 216 50 40
E-Mail: christina.weber@gud.stzh.ch
Internet: www.ugzh.ch

Beispiel einer einfachen Aufzeichnung:

Datum	Temperatur Kühlschrank	Temperatur Tiefkühltruhe	Datakontrolle	Reinigung	Visum
23.08.01	4 °C	- 22 °C	X	X	D. Keller
24.08.01	3 °C	- 20 °C	X	X	D. Keller
25.08.01	8 °C Thermostat neu eingestellt	- 20 °C	X	X	S. Maurer
26.08.01	4 °C	- 21 °C	X	X speziell Besteckschublade	S. Maurer

Gesetzliche Grundlagen zur Selbstkontrolle

Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992

Art. 23 Abs. 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.

Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995

Art. 17 Abs. 3 Zur Sicherstellung der Lebensmittelhygiene sind die für die Sicherheit der Lebensmittel kritischen Punkte zu ermitteln. Es sind Massnahmen vorzusehen, welche die spezifischen biologischen, chemischen und physikalischen Gesundheitsrisiken beseitigen oder auf ein akzeptables Mass vermindern.

Hygieneverordnung vom 26. Juni 1995

Art. 11 Abs. 2 Das Kontrollsystem ist einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form anzuwenden.

Art. 11 Abs. 3 Die für die Lebensmittelsicherheit notwendigen Vorschriften müssen den Beschäftigten bekannt sein. Die für den Betrieb verantwortliche Person muss deren Befolgung durchsetzen und kontrollieren.