



**Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen**  
Lebensmittelinspektorat

**Erarbeitung Selbstkontrollkonzept  
für Kleinbetriebe in der Gastronomie**  
*(gute Herstell- und Hygienepraxis)*

Amt für Verbraucherschutz  
und Veterinärwesen (AVSV)  
Blarerstrasse 2  
9001 St.Gallen  
T 058 229 28 00  
F 058 229 28 01  
[www.avsv.sg.ch](http://www.avsv.sg.ch)  
[info.avsv@sg.ch](mailto:info.avsv@sg.ch)

Info-Blatt	LMI 010
Stand	5. März 2019
Kontakt	Lebensmittelinspektorat

**Angaben zum Betrieb**

- Für**     Restaurant                       Take away                       Bar
- Betreuungsstätte (KITA & Mittagstische usw.)     Catering

**Betriebsname**

**Adresse**

**Verantw. Person**

**Stellvertretung**

**Öffnungszeiten**

**Ruhetag(e)**

**Mitarbeiter**             1 bis 9 MA             über 9 MA\*            \*Wenn **kein** Kleinbetrieb. Siehe Leitlinie GVG der Gastro Suisse

**Mahlzeiten / Tag**     Menü \_\_\_\_\_     à la carte \_\_\_\_\_     Take away/Catering \_\_\_\_\_

**Angebot**                 ungekühlte Lebensmittel             Getränke

tiefgekühlte Lebensmittel

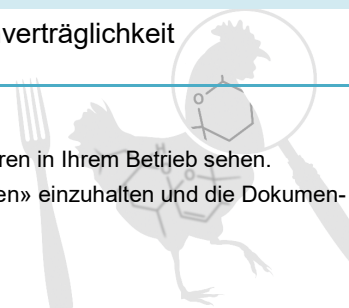
leicht verderbliche Lebensmittel (gekühlt)

Risikoprodukte /  
(siehe «Produktion: Risikoprodukte»)

Allergene und Produkte bei Nahrungsmittel-Unverträglichkeit  
(Merkblatt Allergene)

**Anleitung zum Ausfüllen der Folgeseiten**

- Bitte markieren Sie jeweils die Positionen, wo Sie Ihrer Meinung nach Risiken und Gefahren in Ihrem Betrieb sehen.
- Zu den jeweils markierten Positionen sind die entsprechenden «Weisungen / Massnahmen» einzuhalten und die Dokumentationen zu führen.
- Das Konzept muss für Mitarbeiter und Kontrollpersonen jederzeit einsehbar sein





Risiken / Gefahren	Weisungen / Massnahmen	Dokumente / Links
<b>➤ Wareneingang: Lieferung durch den Lieferanten</b>		
<input type="checkbox"/> Anlieferung von verunreinigten Verpackungen und Produkten	Waren nicht annehmen oder umpacken	Lieferscheine *1)
<input type="checkbox"/> Zu hohe Temperatur	Stichproben der Temperatur vornehmen. Falls Temperatur zu hoch, Ware abweisen	
<input type="checkbox"/> Warenbeschriftung fehlt	Name, Datum (Abpack-, Produktions- oder Haltbarkeitsdatum) und Herkunft müssen ersichtlich sein	
<input type="checkbox"/> Datierung knapp bemessen	Stichproben der Datierung vornehmen	
<input type="checkbox"/> Lebensmittel nicht frisch	Visuelle und sensorische Kontrolle	
<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit nicht gewährleistet	Lieferscheine nicht vorhanden oder vollständig, Einfuhrbelege fehlen	Lieferscheine, Einfuhrbelege
<b>➤ Wareneingang: Eigeneinkauf</b>		
<input type="checkbox"/> Verunreinigte Verpackungen und Produkte	Kontrolle der Gebinde vor Ort	
<input type="checkbox"/> Zu hohe Temperatur	Einkauf und Transport in Kühltaschen oder -boxen	
<input type="checkbox"/> Datierung	Vorsicht bei Aktionen und vergünstigten Waren. Verbrauchsdatum beachten!	
<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit nicht gewährleistet	Lieferscheine nicht vorhanden oder vollständig, Einfuhrbelege fehlen Lieferscheine müssen vor Ort sein!	Lieferscheine, Einfuhrbelege
<b>➤ Lagerung im Betrieb</b>		
<input type="checkbox"/> Zu hohe Temperatur	Messen und dokumentieren der Temperaturen aller Kühlgeräte mit leichtverderblichen Lebensmitteln. Es gilt die Lebensmitteltemperatur Funktionstüchtige Thermometer	<input type="checkbox"/> Temperaturkontrollliste
<input type="checkbox"/> Kreuzkontamination	Trennen von reinen und unreinen Lebensmitteln, sowie von Lebensmitteln mit Allergenen. Nicht zusammen mit Reinigungsmitteln lagern	
<input type="checkbox"/> Ungeschützte Lebensmittel	Lebensmittel müssen bei der Lagerung immer verschlossen sein	
<input type="checkbox"/> Schädlingsbefall	Siehe «Reinigung / Wartung: Schädlinge»	
<input type="checkbox"/> Überlagerte Lebensmittel	Stichprobe der Mindesthaltbarkeit und des Verbrauchsdatums sowie des allgemeinen Zustandes der Lebensmittel	
<input type="checkbox"/> Private Lebensmittel	Trennen von privaten und geschäftlich genutzten Lebensmitteln. Private Lebensmittel räumlich getrennt lagern	



Risiken / Gefahren	Weisungen / Massnahmen	Dokumente / Links
➤ <b>Produktion: Risikoprodukte</b>		
<input type="checkbox"/> Rohe Eier	Sauber, bruchfrei und bei gleichbleibender Temperatur lagern Bei Roheispeisen pasteurisierte Eier verwenden	Anhang: Info-Blatt BIO070
<input type="checkbox"/> Rohes Geflügel	Separate Verarbeitungsgerätschaften *2) verwenden, diese sofort nach Beendigung der Arbeiten reinigen. Händehygiene beachten. Lagertemp. max. + 5°C Geflügel durchgaren (min. 72°C)	Anhang Info-Blatt LMI016
<input type="checkbox"/> Frischfleisch	Tiefgekühltes Frischfleisch im Kühlschrank auftauen, Lagerung bei max +5.0°C, sortenrein und trocken lagern	
<input type="checkbox"/> Hackfleisch oder Tatar	TK Hackfleisch oder Tatar im Kühlschrank auftauen, mit Auftauidatum versehen und innerhalb 24 Stunden aufbrauchen Lagertemp. max. + 5°C	
<input type="checkbox"/> Frischer Fisch / Meeresfrüchte	Separate Verarbeitungsgerätschaften *1) verwenden und nach Beendigung der Arbeiten reinigen. Händehygiene beachten. Lagertemperatur max. +2°C oder auf Schmelzeis.	Siehe «Personal, Personalhygiene»
<input type="checkbox"/> Allergene / unverträgliche Stoffe	Allergene und unverträgliche Stoffe, ihr Vorkommen und die daraus hergestellten Erzeugnisse sind bekannt	Merkblatt Allergene
<input type="checkbox"/> Vorgekochte Speisen / Süssspeisen	Zugedeckt und mit Produktionsdatum versehen lagern. Verbrauch innerhalb 3 Tagen Lagertemperatur max. + 5°C	Anhang: Info-Blatt BIO030
<input type="checkbox"/> Frittieröl	Thermostat auf 170°C regeln, Temperatur überprüfen. Öl täglich absieben	Anhang: Info-Blatt LMI011
<input type="checkbox"/> Rohmilch / roher Rahm	Rohmilch darf nicht an Gäste abgegeben werden Vor dem Konsum auf min. +75°C erhitzen	
<input type="checkbox"/> Personalverpflegung	Gleiche Qualität wie für Gäste	
➤ <b>Produktion: Zubereitung von Speisen</b>		
<input type="checkbox"/> Rezepturen	Rezeptur inklusive Temperaturvorschriften und Listung von <b>allergenen Zutaten</b> , Hygieneanweisungen beachten (z.B. Mayonnaise, Tiramisù etc.)	<input type="checkbox"/> Rezepturen vorhanden
<input type="checkbox"/> Kreuzkontamination (rein - unrein) / Allergene	Nach Beendigung von Rüstarbeiten Gerätschaften und Arbeitsplatz gründlich reinigen	
<input type="checkbox"/> Vermischen von Speisen	Neu produzierte Speisen nicht mit Speiseresten älteren Datums vermischen	
<input type="checkbox"/> Auftauen	Auftauen im Kühlschrank bzw. in der Kühlzelle bei max. +5°C., ausnahmsweise in kaltem Wasser oder Mikrowelle. Abtropfgitter verwenden Kein Auftauen bei Raumtemperatur	
<input type="checkbox"/> Aktives Abkühlen von Speisen	Das Abkühlen von Speisen ( ≥60°C) soll <b>aktiv</b> im kalten Wasserbad oder mit einem Froster erfolgen	



Risiken / Gefahren	Weisungen / Massnahmen	Dokumente / Links
<input type="checkbox"/> Warmhalten	Kerntemperatur mindestens +60°C	
<input type="checkbox"/> Rüstbretter	Nach Verwendungszweck verschiedenfarbige Rüstbretter einsetzen	

➤ **Reinigung / Wartung: Maschinen**

Reinigungsplan \*3)

<input type="checkbox"/> Rahmmaschine, Rahmbläser	Alkalisch und sauer reinigen (Reinigungsanweisung beachten). Richtige Reinigungsmittel verwenden	
<input type="checkbox"/> Aufschnittmaschine	Täglich oder nach Gebrauch reinigen inkl. Schleifkopf und entferntem Deckblatt, evtl. Desinfektion	
<input type="checkbox"/> Fleisch-, Gemüse-Wolf	Vorschneidemesser und Lochscheiben reinigen. Nur trockene Gerätschaften aufbewahren (Rostbildung)	
<input type="checkbox"/> Mixer	Verschraubung lösen und gut reinigen inkl. der Dichtung. So aufbewahren, dass kein Restwasser im Mixbecher zurückbleibt	
<input type="checkbox"/> Universalmaschine und Planetenrührwerk	Auf Öltropfenbildung achten. Innen und aussen sauberhalten	
<input type="checkbox"/> Anlikermaschine	Schneidescheiben reinigen und defekte Messer ersetzen	
<input type="checkbox"/> Glacemaschine	Vor und nach der Produktion reinigen, so dass kein Restwasser im Gefrierraum zurückbleibt, evtl. Desinfektion	
<input type="checkbox"/> Vakuuiermaschine	Einlagen und Maschine innen sauber reinigen, inkl. Schweissvorrichtung Diese muss sauber und intakt sein	
<input type="checkbox"/> Eiswürfelmaschine	Eis entfernen, Maschine von Schleim und Kalkrückständen befreien, falls nötig Deckel oben entfernen und alle beweglichen Teile reinigen	Serviceintervall beachten!

➤ **Reinigung / Wartung: Gerätschaften**

<input type="checkbox"/> Dosenöffner	Einsteckspitze und Schneidemesser nach jedem Gebrauch reinigen	
<input type="checkbox"/> Rüstbretter	Rissfreie, glatte und schimmelfreie Oberfläche gewährleisten, falls nötig z.B. abschleifen lassen	
<input type="checkbox"/> Bratpfannen	Bei schadhaftem Innenbelag entsorgen	
<input type="checkbox"/> Dichtungen von Kühlgeräten	Intakt und frei von Schimmelbefall	
<input type="checkbox"/> Kühlräume/Kühlzellen	Fussboden, Ecken, Nischen regelmässig reinigen	
<input type="checkbox"/> Kleingeräte (Messer, Schwingbeisen, Schöpf- und Rührkellen usw.)	Reinigen. Trocken und sauber lagern. Keine Eierkartons, Zeitungen oder anderes Papier als Unterlage verwenden. Defekte Geräte entsorgen.	



Risiken / Gefahren	Weisungen / Massnahmen	Dokumente / Links
--------------------	------------------------	-------------------

➤ **Reinigung / Wartung: Räume**

<input type="checkbox"/> Fussböden	Abwaschbarer Belag, hart und glatt Keine Pfützenbildung, intakte Sockelleisten	
<input type="checkbox"/> Wände	Müssen instand gehalten werden und leicht zu reinigen sein. Defekte Fliesen ersetzen	
<input type="checkbox"/> Decken	Müssen instand gehalten werden und leicht zu reinigen sein. Kondenswasser, Öltropfen dürfen nicht in Speisen oder auf Arbeitsflächen tropfen	
<input type="checkbox"/> Arbeitsflächen	Müssen instand gehalten werden und leicht zu reinigen sein. Hart, glatt, rissfrei	
<input type="checkbox"/> Silikonfugen	Intakt und frei von Schimmel	

➤ **Reinigung / Wartung: Einrichtungen**

<input type="checkbox"/> Beleuchtung(en)	Müssen bruchstabil, instand gehalten werden und leicht zu reinigen sein. Lampenabdeckungen anbringen oder Röhren mit Splitterschutz	
<input type="checkbox"/> Ventilationen von Kühl- und Tiefkühlzellen	Müssen instand gehalten werden und leicht zu reinigen sein. Staub- und Schimmelbildung vermeiden	
<input type="checkbox"/> Dampfzug und Entlüftung	Müssen sauber, fettfrei und dem Angebot angepasst sein, ob Kochgeräten	
<input type="checkbox"/> Fliegengitter	In Produktions-, Lager- und Kellerräumen Fenster mit Schutzgitter ausstatten	
<input type="checkbox"/> Farbanstriche	Bei Abblättern der Farbe, Fleckenbildung etc. Farbanstrich erneuern	

➤ **Reinigung / Wartung: Schädlinge**

<input type="checkbox"/> Schädlingsüberwachung	Auf Schädlinge wie Mäuse, Ratten, Deutsche Kakerlake, Orientalische Kakerlake, Mehlmotte, Brotkäfer, Silberfischchen etc achten	Anhang: Info-Blatt LMI013
<input type="checkbox"/> Schädlingsbefall	Sofort durch Fachfirma bekämpfen lassen	

➤ **Abfälle**

<input type="checkbox"/> Übertragen von Mikroorganismen	Abfalleimer mit Deckel, darf während Produktionszeit kurzfristig geöffnet sein Eimer täglich leeren	
<input type="checkbox"/> Kreuzkontamination	Kehricht/Abfälle nicht zusammen mit Lebensmitteln lagern	
<input type="checkbox"/> Abfallräume	Müssen sauber und frei von Ungeziefer gehalten werden	
<input type="checkbox"/> Speisereste	Speisereste müssen von bewilligten Betrieben abgeholt und verwertet werden Schriftliche Nachweise für die korrekte Entsorgung bei Abnehmer einholen	Anhang: Info-Blatt TG 086



Risiken / Gefahren	Weisungen / Massnahmen	Dokumente / Links
<b>➤ Deklaration</b>		
<input type="checkbox"/> Angebotskarte	<b>Fleisch- und Fischherkunft</b> , Tierart und evtl. Hinweise auf Antibiotika und Hormone deklarieren Sachbezeichnung, Menge, Preis und bei Spirituosen Alkoholgehalt in „%vol.“ angeben (Ausnahmen: Kaffee, Tee und Mixgetränke)	
<input type="checkbox"/> Vorgabe Gastwirtschaftsgesetz Kanton St.Gallen	«Es sind wenigstens drei alkoholfreie Getränke billiger anzubieten als das günstigste alkoholische Getränk gleicher Menge»	Anhang: Info-Blatt LMI030
<input type="checkbox"/> Jugendschutz betr. Alkoholabgabe	Hinweistafel für Kunden gut sichtbar anbringen. Personal schulen!	Anhang: Flyer Jugendschutz
<input type="checkbox"/> Allergene / unverträgliche Stoffe	Hinweissatz auf der Angebotskarte: z.B. <i>Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal</i> Schriftliche Auskunft muss vorhanden sein oder eine Fachperson, welche mündlich Auskunft geben kann	Schriftliche Allergendeklaration bereithalten, wird durch das AVSV überprüft.
<b>➤ Catering für Festwirtschaften</b>		
<input type="checkbox"/> Transport und Lagerung	Einhalten der Kühlkette (Kühlwagen, Kühlflaschen, Kühlboxen) Transportfahrzeuge und Behältnisse müssen sauber sein Lebensmittel geschützt und gedeckt transportieren	Anhang: Info-Blatt LMI040
<input type="checkbox"/> Rückschub von Lebensmitteln	Offene Lebensmittel, Reste entsorgen.	
<input type="checkbox"/> Jugendschutz	Konzept Jugendschutz beachten.	Anhang: Info-Blatt LMI090
<b>➤ Personal</b>		
<input type="checkbox"/> Personalhygiene	Zweckmässige und saubere Arbeitskleidung verwenden. Umkleieraum muss vorhanden sein.	
<input type="checkbox"/> Hände waschen	Siehe Info-Blatt. Papier und Seifenspender vorhanden	Anhang: Info-Blatt LMI012
<input type="checkbox"/> Verletzungen an Händen und offene Wunden	Fingerlinge und Handschuhe verwenden Erste-Hilfe-Kasten vorhanden	
<input type="checkbox"/> Krankheiten (z.B. Fieber oder Durchfall)	Vorgesetzten umgehend informieren. Der Lebensmittelverarbeitung fern bleiben	
<input type="checkbox"/> Personalschulung	Regelmässige Schulung durchführen und dokumentieren. Schulung von Mitarbeitern unterschreiben lassen. Fachperson für Auskunft betreffend Allergene bestimmen. Stellvertretungen regeln und instruieren.	Anhang: Formular Personalschulung

#### Legende

\*1) Wir empfehlen, die Lieferscheine analog der Selbstkontrolle in einem Ordner im Betrieb aufzubewahren.

\*2) z.B. Messer, Schneidebretter (in entsprechenden Farben), Würtzsteller etc.

\*3) Wir empfehlen einen Reinigungsplan zu erstellen, der die tägliche, wöchentliche und monatliche Reinigung regelt



## Notizen

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Anhang

Weitere Formulare, Merk- und Info-Blätter sind über <http://www.avsv.sg.ch> zu themenbezogen beziehbar.

Formular Personalschulung

Formular Temperaturen

BIO030 vorgekochte Speisen

LMI011 Merkblatt Frittüre

LMI012 Händehygiene

LMI013 Hygiene- und Vorratsschädlinge

LMI014 Roheispeisen: Herstellungstipps

TG085 Abgabe von Speiseresten

LMI016 Umgang mit Geflügelfleisch

LMI040 Festwirtschaften

LMI030 Abgabe alkoholischer Getränke

Flyer Jugendschutz

LMI090 Konzept Jugendschutz

LMI046 Merkblatt Allergene und unverträgliche Stoffe

BIO010 7 Punkte der Küchenhygiene



## Kühl-Temperaturen-Liste

Betrieb \_\_\_\_\_

- Kühlschrank max. + 5.0°C
- Kühlgerät mit Frischfleisch max. + 5.0°C
- Kühlgerät mit Frischfisch max. + 2.0°C
- Tiefkühlgeräte min. - 18.0°C

Bei Abweichung der Solltemperatur um mehr als + 3.0°C ist der Vorgesetzte umgehend zu informieren.

Der Messintervall (täglich oder wöchentlich) wird von der betriebsverantwortlichen Person vorgegeben

Datum	Gerät 1	Gerät 2	Gerät 3	Gerät 3	Gerät 4	Visum
Solltemperatur/ Datum						