



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Lebensmittelinspektorat

Erarbeitung Selbstkontrollkonzept Detaillisten

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
info.avsv@sg.ch

| | |
|------------|-------------------------|
| Info-Blatt | LMI050 |
| Stand | 1. Dezember 2017 |
| Kontakt | Lebensmittelinspektorat |

Angaben zum Betrieb

Für Detailhandel Mit zusätzlichem Take away Marktstände

Betriebsname

Adresse

Verantw. Person

Stellvertretung

Öffnungszeiten

Ruhetag(e)

Kleinhandelspatent

Ja

Nein

Anzahl Mitarbeiter

Kunden pro Tag

Bis 50 Kunden

Bis 100 Kunden

Angebot

Selbstbedienung

Früchte / Gemüse

Backwaren

Fleisch / Fleischwaren

Trocken- / Hartwaren

Frischer Fisch

Non Food

Milchprodukte

Alkoholhaltige Getränke

Tiefkühlprodukte

Fertigmahlzeiten

Bedienter Verkauf

Früchte / Gemüse

Backwaren

Milchprodukte

Fleisch / Fleischwaren / Fisch

Take away / Heissverkauf



Anleitung zum Ausfüllen der Folgeseiten

- Markieren Sie mittels Kreuz die Positionen, bei welchen Sie Ihrer Meinung nach Risiken und Gefahren in Ihrem Betrieb sehen.
- Die dazugehörigen Weisungen und Massnahmen müssen eingehalten werden und die Dokumentationen sind zu führen.
- Das Konzept muss für Mitarbeiter und Kontrollpersonen jederzeit einsehbar sein.

| Prüfpunkt | Weisungen / Massnahmen | Dokumente / Links |
|--|--|----------------------------------|
| Wareneingang: Lieferung durch den Lieferanten | | |
| <input type="checkbox"/> Sinnesprobe | Lebensmittel mittels Stichproben sensorisch und visuell überprüfen. | |
| <input type="checkbox"/> Kühlkette | Kühlkette einhalten, Stichkontrollen durchführen. Fisch und Meeresfrüchte +2.0°C, Fleisch – Wurstwaren/ Milchprodukte/Patisserie +5.0°C TK Waren -18.0°C | |
| <input type="checkbox"/> Warenbeschriftung | Name, Datum (Abpack-, Produktions- oder Haltbarkeitsdatum) Zutaten inkl. Allergene und Herkunft müssen ersichtlich sein. | |
| <input type="checkbox"/> Datierung | Stichproben der Datierung vornehmen, ggf. Waren retournieren. | |
| <input type="checkbox"/> Verpackung | Defekt oder verunreinigte Verpackungen oder Gebinde nicht annehmen. | |
| <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit | Lieferscheine und Einfuhrbelege müssen vorhanden und vollständig sein. Zutaten inkl. Allergene und Herkunft müssen ersichtlich sein. | *1) Lieferscheine, Einfuhrbelege |

| | | |
|---|--|----------------------------------|
| Wareneingang: Eigeneinkauf | | |
| <input type="checkbox"/> Sinnesprobe | Lebensmittel mittels Stichproben sensorisch und visuell überprüfen. | |
| <input type="checkbox"/> Kühlkette | Kühlkette einhalten. Zum Transport Kühlboxen verwenden, Temperaturvorschriften beachten. | |
| <input type="checkbox"/> Warenbeschriftung | Name, Datum (Abpack-, Produktions- oder Haltbarkeitsdatum) Zutaten inkl. Allergene und Herkunft müssen ersichtlich sein. | |
| <input type="checkbox"/> Datierung | Stichproben der Datierung vornehmen, ggf. Waren nicht kaufen. | |
| <input type="checkbox"/> Verpackung | Defekte oder verunreinigte Verpackungen oder Gebinde nicht kaufen. | |
| <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit | Lieferscheine und Einfuhrbelege müssen vorhanden und vollständig sein. Zutaten inkl. Allergene und Herkunft müssen ersichtlich sein. | *1) Lieferscheine, Einfuhrbelege |

Lagerung

| | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ungekühlte Lebensmittel | First in/First out Regelung beachten. Lebensmittel verpackt, vor Fremdeinflüssen geschützt und von Reinigungsmitteln getrennt lagern. | |
| <input type="checkbox"/> Gekühlte Lebensmittel | First in/First out Regelung und Kühlvorschriften beachten: Fisch und Meeresfrüchte +2.0°C, Fleisch – Wurstwaren/ Milchprodukte/Patisserie +5.0°C, TK Waren -18.0°C, Waren schützen. | <input type="checkbox"/> Kühl-Temperaturen-Liste |



| Prüfpunkt | Weisungen / Massnahmen | Dokumente / Links |
|---|---|---|
| Lagerung | | |
| <input type="checkbox"/> Verpackungen im Anbruch | Angebrochene Verpackungen gut verschliessen und datieren. Beim Umpacken die ursprüngliche Datierung und Etiketteninformationen verwenden. | |
| Risikoprodukte | | |
| <input type="checkbox"/> Rohe Eier | Sauber, bruchfrei und bei gleichbleibender Temperatur lagern. | Info-Blatt BIO070 |
| <input type="checkbox"/> Rohes Geflügel | Separate Verarbeitungsgerätschaften *2) verwenden, sofort nach Beendigung der Arbeiten reinigen. Händehygiene beachten. Lagertemperatur max. +5°C. Geflügel durchgaren (min. 72°C). | Info-Blatt LMI016 |
| <input type="checkbox"/> Frischfleisch im Bereich Offenverkauf | Tiefgekühltes Fleisch immer im Kühlschrank auftauen, Deklaration „aufgetaut“ muss verwendet werden. Lagerung bei max. +5.0°C, Sortenrein und trocken lagern. | |
| <input type="checkbox"/> Frischfleisch im Bereich Take away | Tiefgekühltes Fleisch und vorgekochte Produkte immer im Kühlschrank auftauen, Lagerung bei max. +5.0°C, Sortenrein und trocken lagern. | |
| <input type="checkbox"/> Hackfleisch | Scheffeleinsatz bei Nichtgebrauch gekühlt und geschützt lagern. Lagertemperatur 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, Personallhygiene» |
| <input type="checkbox"/> Allergene / unverträgliche Stoffe | Allergene und unverträgliche Stoffe, ihr Vorkommen und die daraus hergestellten Erzeugnisse sind bekannt | Merkblatt Allergene LMI 046 |
| <input type="checkbox"/> Rohmilch / roher Rahm | Beim Verkauf von Rohmilch müssen die Konsumenten darauf hingewiesen werden, dass die Milch vor dem Genuss erhitzt werden muss. | |
| Produktion: Zubereitung von Speisen | | |
| <input type="checkbox"/> Rezepturen | Rezeptur inklusive Temperaturvorschriften und Listung von Allergenen Zutaten, (z.B. Saucen, Speisen mit Ei, Würzmischungen etc.). Hygieneanweisungen beachten | <input type="checkbox"/> Rezepturen vorhanden |
| <input type="checkbox"/> Kreuzkontamination (rein - unrein) / Allergene | Nach Beendigung von Rüstarbeiten Gerätschaften und Arbeitsplatz gründlich reinigen: z.B. Messer, Scheidebretter, Würteller usw. *2) | Merkblatt Allergene LMI 046 |
| <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. Abtropfgitter verwenden. Kein Auftauen bei Raumtemperatur. | |



| Prüfpunkt | Weisungen / Massnahmen | Dokumente / Links |
|---|--|---|
| Verkauf allgemein | | |
| <input type="checkbox"/> Jugenschutz / Alkoholverkauf | Jugendschutzhinweistafel am Verkaufspunkt anbringen. Alkoholhaltige und Alkoholfreie Getränke getrennt voneinander präsentieren. Alterskontrolle durchführen. | <input type="checkbox"/> Plakat Zepra.ch |
| <input type="checkbox"/> Präsentation der Lebensmittel | Allgemein Lebensmittel getrennt von parfümierten Waren präsentieren. Temperaturvorschriften sowie die Füllhöhe der Kühlgeräte beachten. | |
| <input type="checkbox"/> Selbstbedienung von offenen LM | Zweckmässiges Schöpfbesteck und Verpackungsmaterial zur Verfügung stellen, ggf. Sputumschutz anbringen. | |
| Take away und Heissverkauf | | |
| <input type="checkbox"/> Warmhalten | Kerntemperatur mindestens + 60°C. | <input type="checkbox"/> Warmhalte-Temperaturen-Liste |
| <input type="checkbox"/> Selbstwahl Angebot | Speisen mittels Sputumschutz schützen, geeignetes Schöpfbesteck und Verpackungsmaterial verwenden. | |
| <input type="checkbox"/> Weiterverwendung von Speisen | Speisen, die nach dem Heissverkauf weiterverwendet werden können (zB Fleischkäse, Kebapfleisch geschnitten) müssen umgehend durchgekühlt und geschützt gelagert werden. | |
| Catering für Festwirtschaften | | |
| <input type="checkbox"/> Transport und Lagerung | Einhalten der Kühlkette (Kühlwagen, Kühltaschen, Kühlboxen). Transportfahrzeuge und Behältnisse müssen sauber sein. Lebensmittel geschützt und gedeckt transportieren. | Info-Blatt LMI040 |
| <input type="checkbox"/> Rückschub von Lebensmitteln | Offene Lebensmittel, Reste entsorgen. | |
| Marktstände | | |
| <input type="checkbox"/> Grill / Marktstand | Der Stand muss von oben geschützt sein, auf festem Untergrund stehen (kein Kies- bzw. Rasenboden). Die Oberflächen müssen rissfrei und leicht zu reinigen sein. Grill oder Kochgeschirr nicht in direkte Kundenrichtung stellen. Sputumschutz anbringen, keine Lagerung von artfremden Gegenständen (Kleider, Taschen usw.). | Info-Blatt LMI040 |
| <input type="checkbox"/> Handhygiene | Handwaschstation mit fliessendem Trinkwasser (z. B. Campingkanister) Seife und Einwegpapier ausstatten. | |
| <input type="checkbox"/> Lagerung im Stand | Lebensmittel schützen, nicht direkt auf dem Boden lagern, Kühlvorschriften einhalten. | |



| Prüfpunkt | Weisungen / Massnahmen | Dokumente / Links |
|--|--|-------------------|
| Deklaration und Kennzeichnung | | |
| <input type="checkbox"/> Vorverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung | <p>Alle vorverpackten Lebensmittel benötigen folgende Deklaration(en):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sachbezeichnung - Zutaten in Mengenmässig absteigender Reihenfolge - allergene Stoffe hervorheben, - evtl. Kühlvorschriften, Herkunft, Preis - Menge, Gewicht wo nötig, - Datierung - Adresse des Produzenten | |
| <input type="checkbox"/> Lebensmittel im Offenverkauf in Selbstbedienung | <p>Leicht ersichtliche Auskunft über: Herkunft, Zutaten, allergene Stoffe hervorheben, Preis per Gewicht oder Stück Gegebenenfalls eine Datierung</p> <p>Als Alternative: schriftlicher Hinweis, dass das Personal Auskunft geben kann.</p> | |
| <input type="checkbox"/> Datierung | <p>Alle vorverpackten Produkte müssen mit einem Haltbarkeitsdatum versehen sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zu verbrauchen bis . bei allen gekühlten Lebensmitteln - mindestens haltbar bis bei TK Waren und ungekühlt haltbaren Lebensmitteln | |
| <input type="checkbox"/> Bedienter Verkauf | <p>Schriftliche Herkunftsangabe bei Fleisch und Fisch.</p> <p>Mündliche Auskunftspflicht analog Abschnitt vorverpackte Lebensmittel inkl. Auskunft über die allergenen Zutaten.</p> <p>Schriftlicher Hinweis: Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal.</p> | |
| <input type="checkbox"/> Vorgabe Gastwirtschaftsgesetz Kanton St.Gallen | <p>«Es sind wenigstens drei alkoholfreie Getränke billiger anzubieten als das günstigste alkoholische Getränk gleicher Menge.»</p> | Info-Blatt LMI030 |
| <input type="checkbox"/> Angebotskarte | <p>Fleisch-, Fischherkunft, Tierart und evtl. Hinweise auf Antibiotika und Hormone deklarieren. Sachbezeichnung, Menge, Preis und bei Spirituosen Vol. % angeben (Ausnahmen: Kaffee, Tee und Mixgetränke).</p> | |



| Prüfpunkt | Weisungen / Massnahmen | Dokumente / Links |
|---|---|-----------------------------------|
| Leergut und Abfälle | | |
| <input type="checkbox"/> Leergut | Leere Flaschen, Kartonverpackungen, Kunststoffe usw. regelmässig entsorgen und getrennt von frischen, noch zum Verkauf bestimmten Lebensmitteln lagern. | |
| <input type="checkbox"/> Organische Abfälle | Pflanzliche Abfälle und Brot können unter Umständen als Tierfutter verwendet werden. Ansonsten z.B. Biogas. | Merkblatt Abgabe von Speiseresten |
| <input type="checkbox"/> Abfälle tierischer Herkunft | Abfälle tierischer Herkunft dürfen nicht als Tierfutter verwendet werden und müssen fachgerecht entsorgt werden. | Merkblatt Abgabe von Speiseresten |
| <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. | |
| Reinigung und Wartung: Räume / Einrichtungen *3) | | |
| <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 Produkte 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. | |
| <input type="checkbox"/> Beleuchtung(en) | Müssen bruchsicher, instand gehalten werden und leicht zu reinigen sein. Splittergeschützte Leuchtmittel verwenden. | |
| <input type="checkbox"/> Ventilationen von Kühl- und Tiefkühlzellen | Müssen instand gehalten werden und leicht zu reinigen sein. Staub- und Schimmelbildung vermeiden. | |
| <input type="checkbox"/> Dampfabzug und Entlüftung | Müssen sauber, fettfrei und dem Angebot angepasst sein, oberhalb Kochgeräten. | |
| <input type="checkbox"/> Fliegengitter | In Produktions-, Lager- und Kellerräumen Fenster mit Schutzgitter ausstatten. | |
| <input type="checkbox"/> Farbanstriche | Bei Abblättern der Farbe, Fleckenbildung usw. Farbanstrich erneuern. | |
| Reinigung und Wartung: Maschinen und Gerätschaften *3) | | |
| <input type="checkbox"/> Waagen | Es dürfen nur amtliche geeichte Waagen für den Verkauf verwendet werden. | |
| <input type="checkbox"/> Aufschnittmaschine, Steaker, Schnetzer, Käsereibe, Tischmixer usw. | Reinigung nach Gebrauch oder min. 2x täglich | |
| <input type="checkbox"/> Wolf, Scheffel | Alle Teile gut gereinigt und trocken lagern. | |
| <input type="checkbox"/> Universalmaschine, Planetenrührwerk, Anlikermaschine, | Müssen frei von Verschmutzungen sein. Keine Öltropfenbildung | |
| <input type="checkbox"/> Vakuum-Maschine | Einlagen und Vakuumraum sauber reinigen inkl. Schweisseinrichtung. | |
| <input type="checkbox"/> Dosenöffner | Einsteckspitze und Schneidmesser sauber reinigen. | |



| Prüfpunkt | Weisungen / Massnahmen | Dokumente / Links |
|---|---|---------------------------|
| Reinigung und Wartung: Maschinen und Gerätschaften *3) | | |
| <input type="checkbox"/> Rüstbretter | Riss-, furchen-, schimmelfreie und glatte Oberfläche. | |
| <input type="checkbox"/> Dichtungen Kühlgeräte | Intakt und sauber gepflegt. | |
| <input type="checkbox"/> Kleingeräte | Intakt und sauber gepflegt, trocken lagern. | |
| Reinigung und Wartung: Schädlinge *3) | | |
| <input type="checkbox"/> Schädlingsüberwachung | Auf Schädlinge wie Mäuse, Ratten, Deutsche und Orientalische Kakerlaken, Mehlmotten, Brotkäfer, Silberfischchen usw. achten. | Info-Blatt LMI013 |
| <input type="checkbox"/> Schädlingsbefall | Sofort durch Fachfirma bekämpfen lassen. | |
| Personal | | |
| <input type="checkbox"/> Personalhygiene | Zweckmässige und saubere Arbeitskleidung verwenden. Umkleieraum muss vorhanden sein. | |
| <input type="checkbox"/> Hände waschen | Einweg-Papier und Seifenspender vorhanden. | 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. Kein Umgang mit Lebensmitteln. | |
| <input type="checkbox"/> Personalschulung | Regelmässige Schulung durchführen und dokumentieren. Schulung von Mitarbeiter unterschreiben lassen. Fachperson für Auskunft betreffend Allergenen bestimmen. Stellvertretungen regeln und instruieren. | Formular Personalschulung |
| Sozialräume und Einrichtungen für das Personal | | |
| <input type="checkbox"/> Handwascheinrichtungen | In der Produktion und im Verkauf sind genügend komplett ausgerüstete Handwascheinrichtungen nötig. | Info-Blatt LMI013 |
| <input type="checkbox"/> Personal WC | Ein zweckmässig ausgerüstetes WC muss dem Personal zur Verfügung stehen und darf nicht direkt in Lebensmittelräume öffnen. | |
| <input type="checkbox"/> Garderobe | Muss für das Personal vorhanden sein. | |
| Legende | | |
| *1) Wir empfehlen, die Lieferscheine analog der Selbstkontrolle in einem Ordner im Betrieb aufzubewahren. | | |
| *2) Dem Zweck entsprechend verschiedenfarbige Schneidebretter und Gerätschaften verwenden. | | |
| *3) Wir empfehlen einen Reinigungsplan zu erstellen, der die tägliche, wöchentliche und monatliche Reinigung regelt | | |



Notizen

Anhang

Formulare, Merk- und Info-Blätter. Wenn nicht im Anhang, dann über <http://www.avsv.sg.ch> Bereich Downloads beziehen.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Formular Personalschulung | <input type="checkbox"/> Kühl-Temperaturen-Liste |
| <input type="checkbox"/> LMI012 Händehygiene | <input type="checkbox"/> LMI013 Hygiene- und Vorratsschädlinge |
| <input type="checkbox"/> LMI016 Umgang mit Geflügelfleisch | <input type="checkbox"/> LMI046 Merkblatt Allergene und unverträgliche Stoffe im Offenverkauf |
| <input type="checkbox"/> LMI030 Abgabe alkoholischer Getränke | <input type="checkbox"/> Flyer Jugendschutz |
| <input type="checkbox"/> LMI090 Konzept Jugendschutz | <input type="checkbox"/> BIO031 Wichtigste Keime in der Lebensmittelhygiene |
| <input type="checkbox"/> LMI040 Festwirtschaften | <input type="checkbox"/> Merkblatt für Standbetreiber / Take away |

