

1. August-Brunch: Selbstkontrolle einfach gemacht

Die Durchführung eines 1. August-Brunchs bedeutet in vielerlei Hinsicht eine Herausforderung. Dir als Gastgeber kommt dabei eine besondere Bedeutung zu, trägst du doch für den Brunch die Verantwortung.

Für die Gästebewirtung beim 1. August-Brunch gelten die gleichen gesetzlichen Bestimmungen, wie sie auch für die übrigen der Lebensmittelgesetzgebung unterstellten Betriebe gefordert werden.

Das Lebensmittelgesetz verfolgt folgende Ziele:

- **Schutz der Gesundheit des Menschen**
- **Schutz der Konsumenten vor Täuschungen**
- **Sicherstellen eines hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln**

Die Lebensmittelgesetzgebung beruht auf dem Prinzip der Selbstkontrolle, wobei der Eigenverantwortung einen sehr hohen Stellenwert eingeräumt wird.

Um dir bei deiner eigenen Selbstkontrolle behilflich zu sein, haben wir dir die wichtigsten Punkte, welche bei der Durchführung eines Brunchs beachtet werden müssen, in einer Beilage zusammengestellt.

Inhaltsverzeichnis

Kontrollblatt Allgemeine Angaben zum Brunch-Betrieb	2
Checkliste für die Umsetzung und Überprüfung der Selbstkontrolle.....	4
Wareneingang	6
Kontrollblatt Wareneingang	7
Kühl- und Tiefkühlagerung.....	8
Kontrollblatt Kühlagerung	9
Kontrollblatt Tiefkühlagerung.....	10

Kontrollblatt Allgemeine Angaben zum Brunch-Betrieb

Organisatorisches

Brunchanbieter / Organisator:

Datum:

Brunchort:

Beginn: Ende:

Personelles

Verantwortlich für die Selbstkontrolle:
..... Tel:

Stellvertretung: Tel:

Anzahl Küchenpersonal während der Hauptbetriebszeit:

Anzahl Servicepersonal während der Hauptbetriebszeit:

Anzahl erwartete Besucher:

Angebot

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Brunch | <input type="checkbox"/> Risikogeräte wie Aufschnitt-, Rahmmaschine |
| <input type="checkbox"/> Selbstbedienungs-Buffer | <input type="checkbox"/> Mehrweg-Geschirr |
| <input type="checkbox"/> Anschl. Zvieri / Abendessen | <input type="checkbox"/> Einweg-Geschirr |
| <input type="checkbox"/> Alkoholische Getränke | <input type="checkbox"/> Speisekarte vollständig |
| <input type="checkbox"/> Risikoprodukte wie Roheierspeisen, Tatar | <input type="checkbox"/> Getränkekarte vollständig |
| <input type="checkbox"/> Lebensmittel und Getränke, die bis zur Abgabe kühl gelagert werden müssen (Milch, Milchprodukte, Aufschnitt). Welche? | |
| | |

Logistik

- Anlieferung leichtverderblicher Lebensmittel wie Fleisch, Patisserie etc. am Abgabetag
- Anlieferung von leichtverderblichen Lebensmitteln früher. Welche, wann?
.....
.....

- Eigenfabrikation von leichtverderblichen Lebensmitteln wie Fruchtsalate etc. am Abgabetag. Welche?
.....
- Eigenfabrikation von leichtverderblichen Lebensmitteln früher. Welche, wann und wo?
.....
.....

Checkliste Umsetzung und Überprüfung der Selbstkontrolle

Verantwortliche Person:	
Datum der Überprüfung:	
Visum:	

Bereiche	Risiken	Beispiele von Massnahmen, um das Risiko zu minimieren	Unsere speziellen Massnahmen (wenn nötig ergänzen)	✓*
1) Mitarbeiter	Kontamination der Lebensmittel durch fehlerhaftes Verhalten am Arbeitsplatz	Personal schulen und überwachen, ausführliche Arbeitsanweisungen		
	Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen durch mangelnde Hygiene	Auf persönliche Sauberkeit achten, Hände gründlich mit Seife waschen, Haare bedecken oder zusammenbinden, Husten niemals Richtung Lebensmittel; z.B. in Ellbogenbeuge Rauchverbot einhalten Evtl. Handschuhe für Personen, die Lebensmittel abgeben		
	Übertragung von Infektionserregern durch Verletzungen oder Krankheiten	Krankheiten dem Vorgesetzten melden, Durch Wundpflege Übertragung vermeiden (wasserdicht abdecken durch Handschuhe, Fingerlinge, etc.)		
	Jugendschutz	Alkoholausschank nur an Personen über 18 Jahre		
2) Arbeitsplatz	Verunreinigung durch unsaubere Räume, Gerätschaften und Putzmaterial	Gerätschaften und Arbeitsplätze sind sauber Keine schmutzigen, übelriechenden Geschirrtücher, Tisch- und Putzlappen benutzen		
	Verunreinigung durch mangelnde Handhygiene	Handspüleinrichtung mit Flüssigseife und Einweghandtüchern vorhanden Genügend Spüleinrichtungen mit Trinkwasserqualität vorhanden		
3) Wareneingangskontrolle	separates Kontrollblatt Wareneingang			

4) Temperatur- und Lagerkontrolle	separates Kontrollblatt Kühl- und Tiefkühlagerung			
5) Zubereitung	Falscher Umgang mit Risikoprodukten: rohe Eier, rohes Fleisch, Milch, Rahm, vorproduzierte Lebensmittel	Erhitzungsprozesse generell min. auf 72°C Kontamination von vorproduzierten Produkten mit rohen Waren verhindern Vorproduzierte Produkte durch Abdecken schützen und datieren Rohrahm/-milch auf mind. 75°C erhitzen Pasteurisierte Eier anstatt Roheier für ungekochte Zubereitungen (Desserts) Grundsätzlich: Keine Abgabe von Roheispeisen Gefrorenes Fleisch oder Geflügel vor dem Kochen vollständig auftauen		
	Mangelhafte Abkühlung	Abkühlungsprozesse innert 2 Std. auf weniger als 5°C vollzogen (Wasserbad, flache gut leitende Gefässe) Kühlunterbrüche nur während den normalen Zubereitungsarbeiten		
	Verunreinigung durch Fremdkörper	Zubereitete Speisen abdecken		
	Verunreinigung durch mangelnde Handhygiene	Kein unnötiger Händekontakt mit Lebensmitteln		
6) Abgabe	Nachteilige Beeinflussung durch Umwelt, Tier oder Mensch	Sonnenschutz, Speisen gegen Fliegen schützen Nicht zu grosse Platten/Schüsseln aufs Buffet stellen, eher kleine und regelmässig austauschen Für die Selbstbedienung geeignete Bedienungswerkzeuge bereitstellen		
	Verderb und Qualitätsverlust durch unsachgerechte Temperaturen und Abgabezeiten	Bei Auslage über 2 Std. kalte Speisen unter 5°C, warme Speisen über 65°C halten		
7) Deklaration	Täuschung der Konsumenten durch mangelhafte schriftliche oder mündliche Informationen	Beschriftung Konfitüre oder Fruchtaufstrich (zuckerreduzierte Konfitüre) Information des Personals am Buffet über die Zusammensetzung der angebotenen Speisen		

* Abhaken, wenn die Massnahme gemäss dem Beispiel umgesetzt wird.

Wareneingang

Wichtige Hinweise bei der Warenannahme:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einwandfreier Geruch, Geschmack und Aussehen der Lebensmittel ▪ Kühlungsbedürftige Lebensmittel sofort in den Kühlraum (Kühlkette nicht unterbrechen!)
Abweichungen melden an:	

	Anforderungen an:	Bei der Anlieferung	Bei der Lagerung	Massnahmen bei einer Abweichung
Temperaturvorschriften (Höchst-Temperaturen!)	Tiefgekühlte Lebensmittel - 15 °C - 18 °C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Meldung an den Lieferanten ▪ Zu warme Produkte zurückgeben ▪ Vermehrt kontrollieren
	Frisches Fleisch 7 °C 2 °C	
	Hackfleisch(-waren) 5 °C 2 °C	
	Fleischerzeugnisse 7 °C 5 °C	
	Milch und zu kühlende Milchprodukte 5 °C 5 °C	
	Bereits gekühlte oder über 20 Tage alte Eier 5 °C 5 °C	
	Leicht verderbliche Lebensmittel 5 °C 5 °C	
	Produktspezifische Angaben der Hersteller müssen beachtet werden!			
Qualität und Aussehen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nur einwandfreie Lebensmittel in sauberen Gebinden annehmen 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nicht einwandfreie Waren zurückgeben
Lieferscheine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Datierung («zu verbrauchen bis ...» oder «mindestens haltbar bis ...») und Herkunftsbezeichnungen genau kontrollieren 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Korrekte Datierung und Herkunftsangaben verlangen oder Ware zurückgeben

Kontrollblatt Wareneingang

Datum	Lieferant des Lebensmittels	Beschreibung des Produkts	Gemessene Temperatur (in °C)	Ist die gelieferte Ware in Ordnung? ✓ / nein	Korrekturmassnahmen	Visum

Mit dem Eintrag des **Visums** bestätigt die verantwortliche Person, die Wareneingangskontrolle gemäss den obigen Vorgaben, vollständig durchgeführt zu haben. Wenn alles in Ordnung ist, kann auf weitere Eintragungen verzichtet werden. Andernfalls sind die festgestellten Mängel im Befund einzutragen und die entsprechenden Korrekturmassnahmen aufzuführen.

Kühl- und Tiefkühlagerung

Wichtige Hinweise bei der Kühl- und Tiefkühlagerung:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kühlungsbedürftige Lebensmittel sofort kühlen, Kühlkette nicht unterbrechen! ▪ Rohwaren unten, Fertigprodukte oben lagern (Tropfsaft!) ▪ Achtung: Getränkekühlschränke haben oft ungenügende Kühlkapazität! ▪ Sind geeignete, funktionierende Thermometer vorhanden? ▪ Die Temperatur jeder Kühleinheit mindestens 1 x pro Tag mit einem Kontrollthermometer messen (Tage vor dem Brunch und am Brunch) ▪ Für jedes Kühlgerät ein eigenes Kontrollblatt erstellen
Abweichungen melden an:	

	Anforderungen	Massnahmen bei einer Abweichung
Temperatur-vor-schriften (Höchst-Tempera-turen!)	Leicht verderbliche Lebensmittel 5 °C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Meldung an den Betriebsverantwortlichen ▪ Temperatur regulieren ▪ nötigenfalls umlagern bis Reparatur erfolgt ist
	Frisches Fleisch 2 °C	
	Fleischerzeugnisse 5 °C	
	Milch und zu kühlende Milchprodukte 5 °C	
	Bereits gekühlte oder über 20 Tage alte Eier 5 °C	
	Tiefgekühlte Lebensmittel - 18 °C	
	Produktspezifische Angaben der Hersteller müssen beachtet werden!	
Ordnung und Sau-berkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rohwaren unten, Fertig- und Halbfertigprodukte zugedeckt oben lagern ▪ Ventilatoren sind nicht verstaubt oder schimmelig ▪ Tiefgekühlte Lebensmittel korrekt verpackt und datiert ▪ Keine Vereisung im Tiefkühler ▪ Aufgeräumt; saubere Räume / Gestelle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ordnungsgemässer Zustand herstellen, reinigen

