

Centre de conseils agricoles  
Landwirtschaftliches Beratungszentrum

Grangeneuve, 27. Januar 2020  
EFI

# Das Selbstkontrollkonzept



## Inhalt

1. Anleitung zur Erstellung des Selbstkontrollkonzepts.....	3
2. Beschreibung des Betriebs.....	5
3. Risikoanalyse.....	6
4. Reinigung.....	8
5. Kontrollblätter .....	9
6. Produktion .....	10
7. Ausbildung der Mitarbeitenden.....	12





## 1. Anleitung zur Erstellung des Selbstkontrollkonzepts

Jeder Betrieb, der Lebensmittel herstellt oder abgibt, muss sich beim kantonalen Labor anmelden und durch geeignete Massnahmen die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Diese wird durch die Selbstkontrolle sichergestellt. Alle entsprechenden Massnahmen müssen schriftlich festgehalten werden.

### Ein Selbstkontrollkonzept mit Hilfe von Vorlagen erstellen

Einen Ordner mit 5 Registern bereitstellen:

1. Angaben zum Betrieb und Gefahrenanalyse,
2. Reinigung
3. Kontrollformulare,
4. Produktion (mit Rezepten und Formularen zur Rückverfolgbarkeit),
5. Ausbildung Mitarbeitende

#### 1. Angaben zum Betrieb und Gefahrenanalyse

- Name, Adresse
- Name der/des Verantwortlichen für die Selbstkontrolle und evtl. deren/dessen Stellvertretenden
- Auflistung der hergestellten Produkte
- Kopie des Meldeformulars bei Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
- Gefahrenanalyse für die eigene Produktion ausfüllen (ankreuzen): Warenbeschaffung, Lagerung, Produktion, Reinigung, Verkauf/Abgabe, Personal

#### 2. Reinigungsbeschreibungen

Für in der Analyse angekreuzte Gefahren Arbeitsanweisungen oder Checklisten erstellen/ausfüllen und benützen (z. B. Checkliste Reinigung, Anleitung zur Reinigung des Rahmbläsers)

#### 3. Kontrollformulare

- z. B. Reinigung, Salmonellentest für Eier, Wasserqualität bei eigener Quelle
- Kontrollformular «Temperatur der Kühlgeräte» am Gerät anbringen.

#### 4. Produktion

- Detaillierte Rezepte mit Hinweis auf Hygienemassnahmen und der jeweiligen Etikette
- Bei der Produktion für die Direktvermarktung für jedes Produkt ein Formular „Rückverfolgbarkeit“ mit den verwendeten Zutaten erstellen.
- Beim Verkauf an Dritte eine Liste für die Abnehmer und die jeweiligen Chargen erstellen oder Lieferscheine ablegen.
- Bei der Bewirtung erfolgt die Rückverfolgbarkeit über die Lieferscheine, ein Rückverfolgbarkeitsformular mit den Zutaten ist nicht notwendig.



### **5. Schulung Mitarbeitende (familieneigene und familienfremde)**

Wenn es Mitarbeitende gibt, braucht man eine Liste mit Daten, wann diese über hygienische Arbeitsweise oder Korrekturmassnahmen nach unhygienischer Arbeit informiert wurden.

**Das Selbstkontrollkonzept ist laufend den Veränderungen im Betrieb und dem Produkteangebot anzupassen!**

### **Die praktische Durchführung der Selbstkontrolle**

**Oberstes Prinzip: Aufschreiben, was man für die Selbstkontrolle macht und machen, was man aufgeschrieben hat! Die Unterlagen müssen jederzeit von der Lebensmittelkontrolle eingesehen werden können.**

1. Kontrollblätter, die häufig ausgefüllt werden müssen, direkt am Kontrollort anbringen (z. B. Kontrollblatt am Kühlschrank, evtl. mit angeklebtem Stift) und dort ausfüllen.
2. Arbeitsanleitungen evtl. laminieren und gut sichtbar aufhängen. (z. B. Reinigung Rahmbläser)
3. Den Selbstkontrolle-Ordner am Produktionsort aufbewahren und an den Produktionstagen rauslegen, damit er benützt wird.
4. An Produktionstagen die Formulare zur Rückverfolgbarkeit und evtl. ein Reinigungskontrollblatt ausfüllen.
5. Die Unterlagen mindestens 1 Jahr aufbewahren oder mindestens so lange wie die Haltbarkeit der Produkte dauert.



## 2. Beschreibung des Betriebs

Das entsprechende Formular ausfüllen. Wenn es keine familieneigenen oder –fremde Mitarbeitenden gibt, gibt es auch keinen Stellvertreter für die Verantwortung in der Selbstkontrolle.

Selbstkontrolle

---

### Betriebsbeschreibung

Vorname/Name \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Telefon/e-mail \_\_\_\_\_

Mithelfende Familienmitglieder

\_\_\_\_\_

Mitarbeiter

\_\_\_\_\_

Verantwortlich für die Selbstkontrolle \_\_\_\_\_

Stellvertretung im Abwesenheitsfall \_\_\_\_\_

### Unser Angebot

1a Verkauf von unverarbeiteten Produkten (z. B. Eier, Apfel)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1b Verkauf von verarbeiteten Produkten (z. B. Brot, Konfitüre)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2 Verpflegung

Frühstück

Brunch

Mittagessen

Abendessen

Sonstiges \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

### 3. Risikoanalyse

Alle Risiken ankreuzen, welche im Betrieb auftreten könnten, die danebenstehenden Massnahmen durchführen und überprüfen. Die in der rechten Spalte angegebenen Dokumente im Ordner aufbewahren.

Bereich	Gefahren	Gefahr im Betrieb vorhanden	Weisungen/Massnahmen	Kontrolle, Formulare Dokumente
Warenbeschaffung	Qualitätsmängel der Produkte: z.B. defekte Verpackungen, bombierte Dosen, Leckagen,	✓	Kontrolle beim Einkauf oder Lieferung,	Lieferscheine Kassenbons
	Unsachgerechte Kühlung		Kühlkette einhalten (Temperatur bei Lieferannahme messen, Kühltasche beim Einkauf): verderbliche Produkte max. 5°C, Hackfleisch max. 2°C	Lieferschein
	Produkte mit abgelaufenen Daten		Kontrolle beim Einkauf oder Lieferung	
	Ungenügende Kennzeichnung: fehlende Angabe von Allergenen		Kontrolle beim Einkauf oder Lieferung, evtl. beim Verkäufer nachfragen	
	Ungeziefer		Visuelle Kontrolle, Gebinde wenn notwendig umpacken, vor allem Kartons und verdreckte Gemüseboxen G1-3	
	Krankheiten durch schlechtes Trinkwasser		Hofeigenes Trinkwasser untersuchen lassen	Testbericht
Lagerung	Lagertemperaturen		Temperaturen festlegen und kontrollieren	Formulare 3
	Schutz vor Verunreinigung		Alle Lebensmittel zum Schutz vor negativen Einflüssen abdecken	
	Lagerdauer		Lagerzeiten für Selbstproduziertes festlegen und im Rezept notieren, Produkte mit Haltbarkeitsdatum beschriften. Ablaufdaten kontrollieren, „first in, first out“	Haltbarkeit im Rezept
	Negative Beeinflussung durch mangelhafte Trennung		Trennung rein/unrein, bio/nicht bio, roh/gekocht, privat/gewerblich, Lebensmittel/Chemikalien	
	Ungeziefer		Visuelle Kontrolle	
Reinigung Wartung	Verunreinigung durch unsaubere Räume, Gerätschaften, Apparate und falsche Dosierung der Putzmittel		Reinigungsanweisungen bzw. Reinigungsliste erstellen mit Vorgaben wie: Bereich, Zeitpunkt, Regelmässigkeit, Reinigungsmittel z. B. Kaffeemaschine, Rahmbläser	Checkliste Reinigung, Arbeitsanweisung
	Mangelhafte Qualität durch schlecht gewartete Apparate		Regelmässige Geräte- und Anlagenwartung veranlassen	Arbeitsrapporte



Bereich	Gefahren	Gefahr im Betrieb vorhanden ✓	Weisungen/Massnahmen	Kontrolle, Formulare Dokumente
Produktion, Bewirtung	Falscher Umgang mit Risiko- produkten: rohe Eier, rohes Fleisch, Milch, Rahm, vorprodu- zierte Lebensmittel		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	Im Rezept schriftlich festhalten
	Nichteinhalten von Rezepten		Rezepte so schreiben, dass sie für alle nachvollziehbar sind	Rezepte mit Datum und Unterschrift
	Unsachgerechtes Auftauen		Im Kühlschrank oder Wasserbad auftauen, Vorgehen im Rezept beschreiben	
	Unsachgerechtes Erhitzen		Temperaturen und Erhitzungszeiten im Rezept	
	Mangelhafte Abkühlung		Rasch abkühlen: Wasserbad, flache, gut leitende Gefässe benützen, Vorgehen im Rezept beschreiben	
	Verunreinigung durch mangelnde Handhygiene		Hände vor der Produktion mit flüssiger Seife reinigen und mit Papier abtrocknen, Handschuhe bei der Arbeit mit gekochten Lebensmitteln verwenden → Mitarbeiterschulung	Mitarbeiter- schulung
	Verlust der Rückverfolgbarkeit		Warenlos definieren oder Haltbarkeitsdatum mit Angabe des Tages	
	Verderbnis wegen zu langer Verbrauchsfristen		Tests zur Haltbarkeit eigener Produkte machen oder machen lassen	
	Verunreinigung durch Fremdkörper und Gifte		Vorsichtsmassnahmen im Rezept erwähnen wie „zugedeckt“. Umgepackte Lebensmittel und Gifte deutlich beschriften	Formular 7a Rezepte
	Nachteilige Beeinflussung durch mangelhafte Verpackung		Verpackungsmaterial durch Versuche definieren und sorgfältig vorbereiten (z. B. Konfigläser sehr heiss vorspülen)	
Produktion	Kontamination durch unkorrekte Abfallentsorgung		Verschliessbare Behälter verwenden, Abfälle täglich aus dem Produktionsbereich entfernen. Kriterien erstellen für Entsorgung von Lebensmittelresten, trennbaren Abfällen (Ort, Behälter, Sauberkeit, Trennung, Frequenz)	
	Altes Frittieröl		Öl regelmässig kontrollieren (Aussehen, Geruch, Geschmack) und bei Bedarf auswechseln	
Personal	Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen durch mangelnde Hygiene		Auf persönliche Sauberkeit achten, Einrichtung für hygienische Handreinigung benützen, Arbeitskleider verwenden	Mitarbeiter- schulung
	Übertragung von Infektions- erregern durch Verletzungen oder Krankheiten		Krankheiten dem Vorgesetzten melden, durch Wundpflege Übertragung vermeiden	Meldung schriftlich festhalten
	Kontamination der Lebensmittel durch fehlerhaftes Verhalten am Arbeitsplatz		Personal schulen und überwachen, ausführliche Arbeitsanweisungen	Rezepte, Arbeits- anleitung
Abgabe, Verkauf	Fehlerhafte Etikettierung		Etiketten mittels Merkblatt überprüfen.	Etiketten- muster auf Rezeptblatt
	Verunreinigung oder Verderb durch unsachgemässen Transport und ungeschützte Abgabe		Lebensmittel abdecken, vor Verunreinigung schützen, Sauberkeit des Transportmittels und der -behälter	
	Verderb und Qualitätsverlust durch unsachgerechte Temperaturen und Abgabezeiten		Kühlkette einhalten, Temperaturen zwischen 5-65°C vermeiden, Höchstdauer der Abgabe festlegen	
	Täuschung der Konsumenten durch mangelhafte schriftliche oder mündliche Informationen		Schriftliche Informationen regeln: Fleischherkunft,	Speise- + Getränke- karte Rezepte
	Gesundheitsgefährdung durch mangelhafte schriftliche oder mündliche Informationen		Plakate „Alkoholabgabeverbot an Jugendliche“ und „Informationen über Allergene“ aufhängen, schriftliche Unterlagen mit der Zusammensetzung der Produkte für den Offenverkauf zur Verfügung des Verkaufspersonals stellen.	





## 5. Kontrollblätter

Frequenzen für die Kontrolle nach Bedarf festlegen (täglich, alle 2 Tage, wöchentlich....).  
 Die Temperaturkontrollblätter an den Kühlgeräten anbringen, damit die Kontrolle nicht vergessen wird.  
 Andere Kontrollblätter im Ordner ablegen.

### Selbstkontrolle

#### Temperaturkontrolle: Kühlschrank

**3**

Datum	Temperatur	Unterschrift

Datum	Temperatur	Unterschrift

### Selbstkontrolle

#### Temperaturkontrolle: Tiefkühler (min. -18°C)

**3**

Datum	Temperatur	Unterschrift

Datum	Temperatur	Unterschrift

#### Kontrollbericht für eine private Quelle

Bei Milchproduzenten ist diese Kontrolle obligatorisch, eine zusätzliche Kontrolle ist nicht notwendig.  
 Ansonsten sollte die Quelle mindestens ein Mal pro Jahr untersucht werden.

#### Salmonellenkontrolle

Ab 1000 Legehennen oder Mastpoulets auf mehr als 333 m<sup>2</sup> müssen regelmässig Salmonellenkontrollen gemacht werden. Aufbewahrungspflicht der Befunde während 24 Monaten.

Wer Bioeier verkauft muss, auch bei einem Bestand von weniger als 20 Legehennen, eine Sammelkotprobe machen lassen.



## 6. Produktion

Das Rezept oder die Beschreibung der Verarbeitung/Verpackung mit einem Etiketten-Beispiel für jedes Produkt im Ordner ablegen.

---

Beispiel für ein ausführliches Rezeptblatt

### Zwetschgen - Fruchtaufstrich

1000 g Zwetschgen  
700 g Zucker  
Saft einer Zitrone  
50 g Unigel (Geliermittel)

Neue Gläser und Deckel mit heissem Wasser reinigen. Auf einem sauberen Geschirrtuch umgekehrt abtropfen lassen.

- Zwetschgen waschen, entsteinen und in Streifen schneiden
- In eine grossen Pfanne geben und mit dem Geliermittel vermischen
- Den Zitronensaft beifügen und zum Kochen bringen, unter Rühren 1 Min. sprudelnd kochen lassen
- Den Zucker beifügen und unter Rühren nochmals 4 Min. sprudelnd kochen lassen
- Den Schaum entfernen
- Die Gläser mit der kochenden Konfitüre bis 1 mm unter den Rand heiss einfüllen (aber ohne überzulaufen). Die Glasränder dürfen nicht mit Konfitüre verschmiert sein, daher einen weiten Trichter benützen. Die Gläser nach dem Füllen sofort verschliessen.
- Kühl und dunkel lagern

Haltbarkeit: 1Jahr ab Produktionstag

#### Etikette

### Zwetschgen

Fruchtaufstrich

Zutaten: Zwetschgen 58 %, Zucker  
Zitronensaft, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Weinsäure

Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren

**Chantal Savary, Rte de la Ferme 2, CH-1663 Pringy**

**250 g**

## Rückverfolgbarkeit: Produktblatt mit Zutaten

Für jedes Produkt ein Produktblatt anlegen. Das Blatt jeweils am Produktionstag ausfüllen.



### Produkt: Züpfen.....

7

<b>Zutaten</b>	Mehl, Milch, Butter, Hefe, Salz, Ei
<b>Vorgehen</b>	Siehe Rezeptblatt
<b>Haltbarkeit</b>	Produktionstag + 3 Tage

Herstellungsdatum	Menge	Zutat: Hersteller Warenlos	Haltbar bis /Warenlos						
		Mehl	Milch	Butter	Hefe	Salz	Ei		
TT.MM.JJJJ	30 Züpfen à 400 g	LA08745	Betrieb	Emmi L 782569	Hefe Schweiz L 65238	LA 25863	Betrieb		9

## Rückverfolgbarkeit: Verkauf an Wiederverkäufer

Das Blatt bei jeder Lieferung an Dritte, welche Ihre Produkte weiterverkaufen ausfüllen oder die Lieferscheine aufbewahren. Auf diesen muss man aber das Lot oder das Haltbarkeitsdatum notieren.

## Rückverfolgbarkeit: Verkauf an Dritte

7b

(Art. 50 der Lebensmittel- und Gebrauchsgüterverordnung)

Haltbarkeitsfrist Warenlos	Lieferdatum	Menge	Produkt	Wiederverkäufer
TT.MM.JJJJ	TT.MM.JJ	20 Gläser à 200 g	Zwetschgenkonfitüre	Bäckerei Sulzer 6219 Niederhausen



## 7. Ausbildung der Mitarbeitenden

Dieses Formular wird nur verwendet, wenn es Mitarbeitende gibt.

SCHULUNG DER MITARBEITENDEN

8

---

### Information für Mitarbeitende( Familienmitglieder/Angestellte)

Alle Mitarbeitenden müssen über das Selbstkontrolle-Konzept informiert werden:  
Sinn, Zweck, Durchführung, Verantwortung

Datum	Thema	Verantwortlich	Unterschrift
TT.MM.JJJJ	Das Formular „Produktion“ ausfüllen	Sandra	Corinne
TT.MM.JJJJ	Die Hygieneregeln wiederholen	Sandra	Corrine