



Merkblatt zur Selbstkontrolle

nach Art. 23 Lebensmittelgesetz

Um was geht es?

Das Lebensmittelgesetz (LMG) verpflichtet die für den Betrieb verantwortliche Person zur **Eigenverantwortung** für einwandfreie Lebensmittel. Dazu steht in Art. 23 LMG:

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.

² Die amtliche Kontrolle entbindet ihn nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.

„Gute Herstellungspraxis“ (GHP) bedeutet die Beherrschung aller Stufen des Behandeln von der Gewinnung bis zur Abgabe des Lebensmittels, Zusatzstoffes oder Gebrauchsgegenstandes, damit diese eine vorgegebene Qualität erreichen oder zumindest die gesetzlichen Anforderungen erfüllen.

Die ursprünglich gefassten Begriffe „**untersuchen**“ und „**untersuchen lassen**“ haben sich im Laufe der gesetzgeberischen Arbeiten erweitert: Darunter werden nicht primär analytische Untersuchungen von Proben, sondern die *Analyse des Betriebes, von Betriebsabläufen und von Herstellungsprozessen verstanden*.

Welches sind die Aufgaben des Betriebes?

Der Betrieb hat die Lebensmittelsicherheit (Gesundheitsschutz, Schutz vor Täuschung durch Verunreinigung, falsche Zusammensetzung usw. sowie hygienischer Umgang) durch Festlegen von Lenkungspunkten sicherzustellen. Mit den Lenkungspunkten werden *Risiken* ausgeschlossen oder zumindest auf ein *akzeptables Mass* reduziert.

Diese Lebensmittelsicherheit wird durch ein *dem Betrieb angepasstes* und dokumentiertes Kontrollsystem (auch *Qualitätssicherungs-System, Selbstkontrolle genannt*) erreicht.

Ein Betrieb hat die folgenden **Dokumente** schriftlich zu erstellen:

Konzept zur Selbstkontrolle – sagen, was getan wird

Gefahrenanalyse, punktuelle Risikoabschätzung, Festlegung der Lenkungspunkte

Arbeitsanweisungen für die zu regelnden Bereiche / Lenkungspunkte

wer macht was, wann, wie, wo

Kontrollunterlagen / Aufzeichnungen – belegen, dass es getan wird

wie Verträge mit Lieferanten, Warenlisten, Temperaturkontrollen, Unterhaltspläne, Reinigungspläne etc.

Die *Selbstkontrolle* muss den ganzen Geltungsbereich und alle Zweckbestimmungen des Lebensmittelgesetzes (Gesundheitsschutz, Täuschungsschutz, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln) abdecken.

Handbücher zur Qualitätssicherung von Berufs- und Industrieverbänden etc. sind nützliche Hilfsmittel. Sie müssen aber dem Betrieb angepasst werden.

Das Lebensmittel- und Trinkwasserinspektorat erstellt keine QS-Handbücher für Betriebe. Es steht gerne zur Beantwortung von Fragen zur Verfügung.

Was überprüfen die Organe der **amtlichen** Lebensmittelkontrolle?

Ob die schriftlichen Unterlagen vorhanden sind.

Konzept, Arbeitsanweisungen, Aufzeichnungen

Ob diese dem Betrieb angepasst sind.

Ob diesem Konzept nachgelebt wird.

Nebst der Überprüfung der Dokumente werden **die räumlichen und technischen Einrichtungen** sowie **Hygienemassnahmen** kontrolliert.

Diese Check-Liste ist ein Hilfsmittel und nicht abschliessend.

1. Betrieb

Eigentümer/in, verantwortliche Personen, Stellvertreter, Brunnenmeister mit Telefon-Nr.
Karte der Ressourcen, Hydraulisches Schema, Wasserbedarf, Verbundzugehörigkeit

2. Gefahrenanalyse

BEREICH	GEFAHR
Quell- / See- Grundwasser	- Rohwasser - Fassung - Zu hohe Temperatur - Aussehen / Qualität - Schutzzonen
Brunnstuben Reservoir	- Baulicher Zustand - Dichtigkeit, Druckausgleich - aussen / innen - Tiere, Staub, Pflanzen, Gerüche - Technische Einrichtung - Behandlung des Rohwassers
Netz	- Gesetzliche Anforderungen - Leitungsnetz - Wasserzirkulation - Rückfluss
Abfälle	- nicht sachgerecht gelagert - Umgang mit Chemikalien
Reinigung Unterhalt	- unsaubere Einrichtungen, Geräte Böden
Personal	- unsaubere Hände, Kleider - falsches Verhalten

3. Weisungen / Massnahmen

aufgrund der ermittelten Gefahren:

- Kontrolle Aussehen / Qualität
- Kontrollgänge
- Temperatur überprüfen
- Selbstkontrolle + Dokumentation
- ausscheiden und einhalten

- Bedingungen / Sanierungspläne definieren
- Stand der Technik halten
- Überwachung definieren
- Schutzvorrichtung installieren
- Unterhalt festlegen und dokumentieren
- Aufbereitung / Verwurf

- Selbstkontrolle + Dokumentation
- unterhalten
- Netzspülung definieren
- Verunreinigtes Wasser ausschliessen

- regelmässig entsorgen
- Gewässerschutz und Chemikaliengesetz einhalten

- Reinigungsplan: was, wann, wie, wie oft

- Vorschriften über Arbeitskleider
- allg. pers. Sicherheit beschreiben

4. Kontrollaufzeichnungen

z.B.

- Kontrollgänge (Normal- und Störfall) mit Massnahmen
- Bezüger Meldungen und ev. Massnahmen
- Kontrolle der Aufbereitung
- Kontrolle der Reinigung / Wartung
- Selbstkontrollanalysen nach Probenahmeplan
- Aufzeichnungen über Schulungen