



Selbstkontrollkonzept (SKK) für Gewerbebetriebe

Erstellungsdatum SKK:

Vorgehen:

1. Die Angaben zum Betrieb (Seite 1) und die Gefahrenanalyse (Seite 2) ausfüllen.
2. Entsprechend der Gefahrenanalyse die Arbeitsanweisungen (AA) und Kontrollformulare (KF) organisieren.
3. Die Mitarbeiter im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und in der Anwendung der Selbstkontrolle schulen (nutzen Sie dazu unsere Merkblätter). Die Weiterbildungen sind zu dokumentieren.
4. Kontrollen gemäss den Vorgaben durchführen und schriftlich auf den Kontrollformularen festhalten.
5. Rückverfolgbarkeit belegen (Lieferscheine im Betrieb).
6. Kontrollformulare ca. 1 Jahr aufbewahren.

- Vorlagen (Arbeitsanweisungen, Kontrollformulare) finden Sie unter:

www.kantonslabor.bs.ch

(Über uns → Merkblätter und Formulare → Anleitungen zur Selbstkontrolle)

- Das Selbstkontrollkonzept ist laufend den Veränderungen im Betrieb anzupassen!

Angaben zum Betrieb

Name:

Adresse: Ort:

Filiale: Ort:

Tätigkeit:

Verantwortliche Person:

Anzahl MitarbeiterInnen: davon Lehrlinge:

MitarbeiterInnen mit Führungsfunktion:

Name: Funktion:

Name: Funktion:

Name: Funktion:

Name: Funktion:



Gefahrenanalyse

| Kontrollpunkte | Relevant? | | Wenn Ja | | Gefahren |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Nein | Ja | Arbeitsanweisung | Kontrollformular | |
| 1 Werden gekühlte und/oder tiefgekühlte Lebensmittel angeliefert? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | → AA 1 | KF 1 | Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen, Verunreinigung |
| 2 Werden gekühlte und/oder tiefgekühlte Lebensmittel gelagert? (inkl. Rahmmaschine!) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | → AA 2 | KF 2 | Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen, Verunreinigung |
| 3 Werden Lebensmittel erhitzt und warmgehalten? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | → Merkblatt Nr. 12 Erhitzen / Warmhalten | | Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen |
| 4 Werden Lebensmittel nach der Erhitzung abgekühlt? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | → Merkblatt Nr. 13 Abkühlprozess | | Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen, Verunreinigung |
| 5 Werden vorgekochte, genussfertige und leicht verderbliche Lebensmittel aufbewahrt? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | → AA 5 | | Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen |
| 6 Wird frittiert? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | → AA 6 | KF 6 | Giftige Abbaustoffe (polare Anteile) |
| 7 Wird ein Partyservice angeboten? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | → AA 7 | | Verderbniserreger, krankmachende Mikroorganismen |
| 8 Kennzeichnung | | | Merkblätter Nr. 1, 2, 4, 5, www.kantonslabor.bs.ch | | Täuschung, ungenügende Kundeninformation |
| 9 Was muss wie gereinigt werden? | | | AA 9 | KF 9 | Mangelnde Hygiene bei Geräten, (z.B. Aufschnittmaschine), Einrichtungen und Räumen; Ungeziefer |

**Warenannahme****Arbeitsanweisung AA 1**

| | Anforderungen | Bei der Anlieferung | Bei der Lagerung | Massnahmen bei einer Abweichung |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|----------------------------------------|
| Temperaturvorschriften (Höchsttemperaturen!) | Tiefgekühlte Lebensmittel..... | - 18°C | - 18°C | |
| | Rohes Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Pferd, Wild | 7°C | 7°C | |
| | Rohes Fleisch von (Wild-)Geflügel, (Wild-)Kaninchen, Hasen | 4°C | 4°C | |
| | Fleischzubereitungen und -erzeugnisse | 4°C | 4°C | |
| | Innereien, Blut | 3°C | 3°C | |
| | Hackfleisch | 2°C | 2°C | |
| | Fischereierzeugnisse inkl. Krebs und Weichtiererzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert..... | 2°C | 2°C | |
| | Krebs- und Weichtiere gegart und geräuchert | 2°C | 2°C | |
| | Froschschenkel | 2°C | 2°C | |
| | Zu kühlende (Roh-)Milch und Milchprodukte | 5°C | 5°C | |
| | Zu kühlende Eiprodukte..... | 4°C | 4°C | |
| | Gemüse und Mischsalat (küchenfertig) | HA* |HA* | |
| | Leicht verderbliche Lebensmittel | 5°C |5°C | |
| Bereits gekühlte Eier | 5°C |5°C | | |
| <p>Produktspezifische Angaben der Hersteller müssen beachtet werden! Tiefgekühlte Lebensmittel dürfen bei Anlieferung in den Randschichten –15°C aufweisen (jedoch nicht wärmer).</p> | | | | |

*= Herstellerangaben



| | | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Qualität und Aussehen | Nur einwandfreie Lebensmittel in sauberen Gebinden annehmen | <ul style="list-style-type: none">• Nicht einwandfreie Waren zurückgeben |
| Lieferscheine | Datierung („verbrauchen bis ...“ oder „mindestens haltbar bis ...“) und Herkunftsbezeichnungen genau kontrollieren | <ul style="list-style-type: none">• Korrekte Datierung und Herkunftsangaben verlangen oder Ware zurückgeben |



Warenannahme

Kontrollformular KF 1

Lieferanten, die Lebensmittel mit einer Kühlhaltevorschrift oder tiefgekühlte Lebensmittel liefern, werden ca. 1 x pro Monat kontrolliert. Die Temperatur wird in einem ausgewählten Produkt gemessen.

| Lieferant | gekühlt | tiefgekühlt | | Monat/Jahr: | Monat/Jahr: | Monat/Jahr: |
|-----------|--------------------------|--------------------------|------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Produkt | | | |
| | | | Temperatur | | | |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Produkt | | | |
| | | | Temperatur | | | |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Produkt | | | |
| | | | Temperatur | | | |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Produkt | | | |
| | | | Temperatur | | | |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Produkt | | | |
| | | | Temperatur | | | |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Produkt | | | |
| | | | Temperatur | | | |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Produkt | | | |
| | | | Temperatur | | | |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Produkt | | | |
| | | | Temperatur | | | |



Kühl- und Tiefkühlagerung

Arbeitsanweisung AA 2

| | Anforderungen | Im Verkauf | Massnahmen bei einer Abweichung |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temperaturvorschriften (Höchsttemperaturen!) | Tiefgekühlte Lebensmittel..... | -18°C | <ul style="list-style-type: none"> • Meldung an den Betriebsverantwortlichen (protokollieren) • Temperatur regulieren • nötigenfalls umlagern bis Reparatur erfolgt ist |
| | Rohes Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Pferd, Wild | 7°C | |
| | Rohes Fleisch von (Wild-)Geflügel, (Wild-)Kaninchen, Hasen | 4°C | |
| | Fleischzubereitungen und -erzeugnisse | 4°C | |
| | Innereien, Blut | 3°C | |
| | Hackfleisch | 2°C | |
| | Fischereierzeugnisse inkl. Krebs und Weichtiererzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert..... | 2°C | |
| | Krebs- und Weichtiere gegart und geräuchert..... | 2°C | |
| | Fischereierzeugnisse ohne Krebs- und Weichtiererzeugnisse gegart, geräuchert.... | 5°C | |
| | Froschschenkel | 2°C | |
| | Zu kühlende (Roh-)Milch und Milchprodukte..... | 5°C | |
| | Zu kühlende Eiprodukte..... | 4°C | |
| | Gemüse und Mischsalat (küchenfertig zugekauft) | HA* | |
| | Leicht verderbliche Lebensmittel..... | 5°C | |
| | Bereits gekühlte Eier..... | 5°C | |
| Produktspezifische Angaben der Hersteller müssen beachtet werden! | | | |

* = Herstellerangaben



| | | | |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ordnung und Sauberkeit | <ul style="list-style-type: none">• Rohwaren unten, Fertig- und Halbfertigprodukte zugedeckt oben gelagert• Ventilatoren nicht verstaubt oder schimmelig• Tiefgekühlte LM korrekt verpackt und datiert• Tiefkühler nicht vereist• Räume/Gestelle aufgeräumt und sauber | | <ul style="list-style-type: none">• Ordnungsgemässen Zustand herstellen, reinigen• Trennung rein – unrein einhalten |
| Rotationskontrolle | <ul style="list-style-type: none">• Keine überlagerten Lebensmittel• Haltbarkeitsfristen von gekühlten Lebensmitteln regelmässig kontrolliert, Tiefkühlprodukte und Trockenwaren ca. 1 x monatlich• First in First out (FiFo) | | <ul style="list-style-type: none">• Überlagerte Lebensmittel ausscheiden |



Arbeitsanweisung AA5

Vorproduzierte Lebensmittel - Lagerung und Haltbarkeitsfristen

- Vorgekochte und leicht verderbliche Lebensmittel müssen bei max. 5°C in geeigneten Behältern, zugedeckt oder vakuumverpackt, gelagert werden.
- Gekochte und leicht verderbliche Lebensmittel sind getrennt von rohen, nicht genussfertigen Lebensmitteln zu lagern.
- Die Haltbarkeitsfristen für im Betrieb hergestellte Lebensmittel müssen bekannt sein!

Max. Haltbarkeitsfristen (unter Einhaltung der Temperaturvorschriften):

| | | |
|------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Gemüse | Produktionstag | + 2 Tage |
| Teigwaren | Produktionstag | + 2 Tage |
| Reis | Produktionstag | + 2 Tage |
| Gekochte Saucen | Produktionstag | + 4 Tage |
| Gekochte Fleischgerichte | Produktionstag | + 2 Tage |
| | | |
| Salate mit Sauce (ohne Blattsalate) | Produktionstag | + 2 Tage |
| Traiteursaucen / Dipsaucen | Produktionstag | + 2 Tage |
| Salatsauce | Produktionstag | + 6 Tage |
| | | |
| Dessert / Süßspeisen (leicht verderblich) | Tagesprodukt | + (max. 1 Tag) |
| | | |
| Selber tiefgekühlte Speisen | 3 - 6 Monate | |

- Sämtliche vorproduzierte Lebensmittel, die nicht am Herstellungstag vollständig verbraucht werden, müssen mit dem Produktionsdatum gekennzeichnet werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel, die ab Herstellung während maximal 3 Std. ungekühlt aufbewahrt werden (Sandwiches, Mise en place während den Servicezeiten, Reste vom Buffet etc.), müssen entsorgt werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (bspw. Patisserie, Sandwiches), die für den unmittelbaren Konsum 1 Tag aufbewahrt werden (Tagesartikel) müssen bei max. 10°C gelagert sein und sind anschliessend zu entsorgen.
- Backwaren oder Kleingebäck wie Berliner, Plunder mit Crème oder Früchten, Wähen etc. müssen nicht gekühlt werden. Sie gelten aber als Tagesprodukte und dürfen in keinem Fall am nächsten Tag verkauft werden.
- Die Aufbewahrungshinweise und Haltbarkeitsfristen von zugekauften Lebensmitteln sind konsequent zu befolgen.
- Lebensmittel nur frisch tiefkühlen (auch gekaufte Produkte immer sofort tiefkühlen, nie erst nach Ablauf der Haltbarkeitsfrist).
- Aufgetaute Lebensmittel sind mit dem Datum des Auftautages zu beschriften und entsprechend den obigen Empfehlungen zu verbrauchen.



Frittieren

Arbeitsanweisung AA6

Temperatur- und Produktionsvorschriften:

- Frittieröl stufenweise auf max. 170 °C aufheizen
- trockene, unbehandelte Lebensmittel in die Fritteuse geben (erst nach dem Frittieren würzen)
- 50 – 100 g Frittiergut pro Liter Öl
- Produkte vergolden – nicht verbrennen!
- Frittieröl nicht unnötig heiss halten

Frittieröl reinigen und wechseln:

- Frittieröl täglich filtrieren und Ölwanne reinigen
- nach spätestens 30 - 40 Betriebsstunden Öl wechseln
- Anzeichen für verbrauchtes Öl: dunkelbraun, trüb, dick- bzw. zähflüssig, schäumend, raucht bei Temperatur unter 170° C

Frittierölwechsel

Kontrollformular KF 6

- Nach jedem Ölwechsel wird beim ersten Gebrauch die effektive Temperatur im Frittieröl gemessen (mit separaten Thermometer, um den Thermostaten in der Fritteuse zu überprüfen).
- Datum und Temperatur bei jedem Ölwechsel notieren.

| Datum Ölwechsel | Temperatur |
|-----------------|------------|
| | °C |

| Datum Ölwechsel | Temperatur |
|-----------------|------------|
| | °C |

| Datum Ölwechsel | Temperatur |
|-----------------|------------|
| | °C |



Partyservice

Arbeitsanweisung AA7

Ein Partyservice erfordert spezielle Massnahmen und Kontrollen im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln. Folgende Punkte müssen konsequent beachtet werden:

Vor- und Zubereitung

- Reine Bereiche (Kochzone, kalte Küche, Kühler) von unreinen Bereichen (Rohwarenanlieferung, Rüsten, Geschirreinigung) räumlich trennen
- Reinigung und Händehygiene sicherstellen: Reinigungsutensilien, Seifenspender, Einwegpapier etc. (ohne feste Installation vor Ort müssen Wasserkanister, Seifenspender und Einwegpapier mitgebracht werden)
- Möglichst am Liefertag produzieren, maximal einen Tag im Voraus
- Nur hygienisch einwandfreie Gebinde verwenden

Zwischenlagerung

- Saubere, verschliessbare Gebinde verwenden
- Leicht verderbliche Lebensmittel, die nicht gekühlt werden können, müssen am Liefertag frisch zubereitet werden
- Heisshaltung bei mindestens 65°C (heizbare Warmhaltebox verwenden)

Transport

- In sauberen, verschliessbaren und leicht zu reinigenden Gebinden
- Leicht verderbliche Lebensmittel in isolierten Gebinden (Kühltasche, Kühlbox, Styroporbox etc.) und mit Kühlelementen gekühlt
- Warme Speisen in Warmhalteboxen bei mindestens 65°C

Warenausgabe

- Sauber und geschützt (genügend Bedienungswerkzeug und Geschirr bereithalten, Spuckschutz, Lebensmittel möglichst abdecken)
- Durch eigenes Personal

Rückschub

- Sämtliche zurückgenommene Ware ist zu entsorgen!
Ausnahmen nur wenn die Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden kann (z.B. durch eigenes Personal oder original verpackte Produkte).
Leicht verderbliche Produkte, bei welchen die Kühlkette zwischenzeitlich unterbrochen wurde, immer entsorgen.



Reinigungsplan

Arbeitsanweisung AA9

Räume, Arbeitsflächen, Geräte, Werkzeuge und Einrichtungen sind zweckmässig zu reinigen und nötigenfalls zu desinfizieren.

1. Grundreinigung

- Grober Schmutz entfernen

2. Nassreinigung

- Mit Allzweckreiniger oder geeignetem Spezialreiniger (Fettlöser)

3. Trocknen

- Möglichst trocknen lassen oder dann mit Einwegpapier trocknen

Abwaschmaschine

Möglichst alle Geräte wie Schneidbretter, Messer, Rahmbläser, Einsätze von Maschinen, Luftabzugfilter etc. in der Abwaschmaschine (>80°C) reinigen. (Durch die Hitze wird eine Grosszahl der Mikroorganismen abgetötet, wodurch auf eine zusätzliche Desinfektion verzichtet werden kann.)

Geräte, die bei der Reinigung spezielle Aufmerksamkeit benötigen.

Folgende Geräte sind im Betrieb vorhanden:

| | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------|
| Ja | Nein | | Ja | Nein | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Rahmmaschine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Glacemaschine |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Aufschnittmaschine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Softeismaschine |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Wolf | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Eismaschine |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Steaker | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Aufschleifmaschine |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kutter | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Ausrollmaschine |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Schnetzler | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Steamer |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Käsereibe | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Gemüseschneidmaschine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kartoffelschälmaschine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

Für diese Geräte muss eine separate Reinigungsanleitung vorhanden sein!

Reinigung

| | Produktionsräume | Lagerräume (Economat) |
|-----------------------|----------------------------|--------------------------|
| Arbeitsflächen | nach Gebrauch | nach Gebrauch |
| Boden | täglich | mindestens 1 x monatlich |
| Wände | mindestens 1 x wöchentlich | mindestens 1 x jährlich |
| Decke | mindestens 1 x monatlich | mindestens 1 x jährlich |

Ungeziefer wird fachmännisch, vorzugsweise durch eine Schädlingsbekämpfungsfirma, vernichtet. Vorbeugende Massnahmen gegen einen erneuten Befall werden umgehend eingeleitet.



Sauberkeit und Ordnung

Kontrollformular KF 9

Ca. 1 x pro Woche wird die Sauberkeit und Ordnung im Betrieb kontrolliert.

Monat: Jahr:

In Ordnung

Ungenügend (Nachreinigung, aufräumen)

| Datum | | | | | Bemerkung |
|---------------------------------------------------------|--|--|--|--|-----------|
| Arbeits-tische | | | | | |
| Kühl-, Tiefkühleinrichtungen (inkl. Datumskontrolle) | | | | | |
| Ausgabestelle / Buffet | | | | | |
| Einrichtungen / Geräte in der Produktion | | | | | |
| Einrichtungen / Geräte im Ver- kaufsraum | | | | | |
| Abwascherei / Geschirrspüler | | | | | |
| Sanitären Einrichtungen / Handwaschgelegenheiten | | | | | |
| Garderobe / Toiletten | | | | | |
| Lager / Economat (inkl. Datumskontrolle) | | | | | |
| Putzraum / Putzschrank | | | | | |
| Boden, Abläufe, Gitterroste | | | | | |
| Wände, Fenster, Decken | | | | | |
| Ungeziefer; Vorratsschädlinge | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Beim Rundgang festgestellte Defekte, bauliche Mängel: