



1. AUGUST-BRUNCH: SELBSTKONTROLLE EINFACH GEMACHT

Die Durchführung eines 1. August-Brunchs bedeutet in vielerlei Hinsicht eine Herausforderung. Ihnen als Gastgeber kommt dabei eine ganz besondere Bedeutung zu, tragen Sie 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 Ihnen bei ihrer eigenen Selbstkontrolle behilflich zu sein, haben wir Ihnen 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 beim 1. August-Brunch.....	3
Wareneingang	5
Kontrollblatt Wareneingang	6
Kühl- und Tiefkühlagerung.....	7
Kontrollblatt Kühlagerung	8
Kontrollblatt Tiefkühlagerung	9

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 |

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
- Eigenfabrikation von leichtverderblichen Lebensmitteln früher. Welche, wann und wo?
.....
.....

CHECKLISTE FÜR DIE UMSETZUNG UND ÜBERPRÜFUNG DER SELBSTKONTROLLE BEIM 1. AUGUST-BRUNCH

Verantwortliche Person:	
Zuständige für die Bereiche:	(1 – 7)
Datum der Überprüfung:	
Visum:	

Bereiche	✓ / f	Befund festhalten; Mängel in Stichworten umschreiben	Was wurde angeordnet, um den Mangel zu beheben?
1) Mitarbeiter			
Der Tätigkeit entsprechend instruiert			
Meldepflicht bei Krankheiten beachtet			
Erscheinungsbild einwandfrei			
Hände gründlich mit Seife gewaschen			
Wunden wasserdicht abgedeckt (Handschuhe, Fingerlinge, etc.)			
Husten niemals Richtung Lebensmittel; z.B. in Ellbogenbeuge			
Rauchverbot eingehalten			
2) Arbeitsplatz			
Gerätschaften sauber und pflegeleicht			
Handspüleinrichtung mit Flüssigseife und Einweghandtüchern vorhanden			
Genügend Spüleinrichtungen mit Trinkwasserqualität vorhanden			

Es sind keine schmutzigen, übel riechenden Tisch- und Putzlappen in Gebrauch			
Gute Beleuchtung			
3) Wareneingangskontrolle	→	separates Kontrollblatt Wareneingang	
4) Temperatur- und Lagerkontrolle	→	separates Kontrollblatt Kühl- und Tiefkühlagerung	
5) Zubereitung			
Erhitzungsprozesse generell min. 72°C in Ordnung			
Gefrorenes Fleisch oder Geflügel vor dem Kochen vollständig aufgetaut			
Abkühlungsprozesse innert 2 Std. auf weniger als 5°C vollzogen			
Kühlunterbrüche gab es nur während den normalen Zubereitungsarbeiten			
Kein unnötiger Händekontakt mit Lebensmitteln			
6) Abgabe			
Keine nachteilige Beeinflussung durch Umwelt, Tier oder Mensch			
Bei Auslage über 2 Std. kalte Speisen unter 5°C, warme Speisen über 65°C gehalten			
Für die Selbstbedienung geeignete Bedienungswerkzeuge vorhanden			
7) Deklaration			
Deklarationsbestimmungen eingehalten			

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

KÜHL- UND TIEFKÜHLLAGERUNG

Wichtige Hinweise bei der Kühl- und Tiefkühl Lagerung:	<ul style="list-style-type: none"> • Kühlungsbedürftige Lebensmittel sofort in den Kühlraum bringen, 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 2 x pro Woche mit einem Kontrollthermometer messen • Für jedes Kühlgerät ein eigenes Kontrollblatt erstellen
Abweichungen melden an:	

	Anforderungen	Massnahmen bei einer Abweichung														
Temperaturvorschriften (Höchst-Temperaturen!)	<table border="1"> <tr> <td>Leicht verderbliche Lebensmittel</td> <td>5 °C</td> </tr> <tr> <td>Frisches Fleisch</td> <td>2 °C</td> </tr> <tr> <td>Fleischerzeugnisse</td> <td>5 °C</td> </tr> <tr> <td>Milch und zu kühlende Milchprodukte</td> <td>5 °C</td> </tr> <tr> <td>Bereits gekühlte oder über 20 Tage alte Eier</td> <td>5 °C</td> </tr> <tr> <td>Tiefgekühlte Lebensmittel</td> <td>- 18 °C</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Produktspezifische Angaben der Hersteller müssen beachtet werden!</td> </tr> </table>	Leicht verderbliche Lebensmittel	5 °C	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!		<ul style="list-style-type: none"> • Meldung an den Betriebsverantwortlichen • Temperatur regulieren • nötigenfalls umlagern bis Reparatur erfolgt ist
Leicht verderbliche Lebensmittel	5 °C															
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 Sauberkeit	<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 • Vereisung im Tiefkühler vermeiden • Aufgeräumt; saubere Räume / Gestelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Ordnungsgemässer Zustand herstellen, reinigen 														
Rotations-Kontrolle	<ul style="list-style-type: none"> • Keine überlagerten Lebensmittel • Haltbarkeitsfristen von gekühlten Lebensmitteln werden täglich kontrolliert, Tiefkühlprodukte 1 x monatlich 	<ul style="list-style-type: none"> • Überlagerte Lebensmittel ausscheiden 														

KONTROLLBLATT TIEFKÜHLLAGERUNG

Kühlgerät	Nr.
Solltemperatur:	18°C oder weniger
Abweichungen melden an:	

Datum	Gemessene Temperatur (in °C)	Ist Temperatur in Ordnung? ✓ / nein	Korrekturmassnahmen	Visum

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