LABORATORIUM DER URKANTONE
Föhneneichstr. 15 Postfach 363 6440 Brunnen
Kantonschemiker
Tel. 041 825 41 41 · Fax 041 825 41 40
sekretariat.kc@laburk.ch · www.laburk.ch

Merkblatt zur Selbstkontrolle

nach Art. 26 Lebensmittelgesetz

Um was geht es?

Das Lebensmittelgesetz (LMG) verpflichtet die für den Betrieb verantwortliche Person zur ***Eigenverantwortung*** *für einwandfreie Lebensmittel.* Dazu steht in Art. 26 LMG:

1. *Wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt, ein-, aus- oder durchführt, muss dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Er oder sie ist zur Selbstkontrolle verpflichtet.*
2. *Die amtliche Kontrolle entbindet nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.*

„**Gute Herstellungspraxis**“ (GHP) bedeutet die Beherrschung aller Stufen des Behandelns 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, Verbundszugehörigkeit

2. Gefahrenanalyse			3. Weisungen / Massnahmen
BEREICH	**GEFAHR**		aufgrund der ermittelten Gefahren:
Quell- / See-Grundwasser	- Rohwasser - Fassung - Zu hohe Temperatur - Aussehen / Qualität - Schutzzonen	⇨	- Kontrolle Aussehen / Qualität - Kontrollgänge - Temperatur überprüfen - Selbstkontrolle + Dokumentation - ausscheiden und einhalten
Brunnstuben Reservoire	- Baulicher Zustand - Dichtigkeit, Druckausgleich - aussen / innen - Tiere, Staub, Pflanzen, Gerüche - Technische Einrichtung - Behandlung des Rohwassers	⇨	- Bedingungen / Sanierungspläne definieren - Stand der Technik halten - Überwachung definieren - Schutzvorrichtung installieren - Unterhalt festlegen und dokumentieren - Aufbereitung / Verwurf
Netz	- Gesetzliche Anforderungen - Leitungsnetz - Wasserzirkulation - Rückfluss	⇨	- Selbstkontrolle + Dokumentation - unterhalten - Netzspülung definieren - Verunreinigtes Wasser ausschliessen
Abfälle	- nicht sachgerecht gelagert - Umgang mit Chemikalien	⇨	- regelmässig entsorgen - Gewässerschutz und Chemikaliengesetz einhalten
Reinigung Unterhalt	- unsaubere Einrichtungen, Geräte Böden	⇨	- Reinigungsplan: was, wann, wie, wie oft
Personal	- unsaubere Hände, Kleider - falsches Verhalten	⇨	- 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