

HYGIENE- UND SELBSTKONTROLLKONZEPT



Inhaltsverzeichnis

1.	Grundlagen zu Pflichten, Organisation und Zuständigkeit	2
1.1	Rechtsgrundlagen	2
1.2	LGV Art. 74 Pflicht zur Selbstkontrolle	2
2.	Meldepflicht.....	3
3.	Umgang mit Lebensmittel.....	3
4.	Hygiene in der Küche.....	4
5.	Hygiene im Nass-Bereich	5
6.	Hygiene in dem Gruppen- /den Spielzimmern.....	6
7.	Merkblatt Säuglingsnahrung.....	7
8.	Merkblatt Hygiene in der Küche.....	9
8.1	Personalhygiene	9
8.2	Lebensmittelhygiene	9
8.3	Hygiene der Arbeitsflächen	9
9.	Checkliste Hygiene allgemein.....	10
10.	Checkliste Textilpflegesymbole	11
	Anhang	14
	Anhang 1 – Übersicht des Lebensmittelrechts	14
	Anhang 2 – Empfohlene Maximaltemperaturen für Lebensmittel.....	14
	Anhang 3 – Empfohlene Maximaltemperaturen für Lebensmittel.....	15
	Anhang 4 – Maximale Lagerzeiten für die Tiefkühlhaltung	16

Das Hygiene- und Selbstkontrollkonzept basiert auf den Branchen-Leitlinien «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe/GVG» von GastroSuisse (Leitlinie für gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe, online verfügbar unter: [hygiene_leitlinie_2018_de.pdf \(svg.ch\)](#) sowie weiteren Unterlagen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG). Die Dokumentation der Selbstkontrolle ist gesetzlich vorgeschrieben und dient dazu den Familien, Kindern sowie aussenstehenden Personen zu zeigen, dass wir die Verantwortung betreffend Hygiene und Selbstkontrolle sehr ernst nehmen.

1. Grundlagen zu Pflichten, Organisation und Zuständigkeit

1.1 Rechtsgrundlagen

Das Lebensmittelgesetz dient als Rechtsgrundlage für die Lebensmittelhygiene und deren Verordnungen des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) (Lebensmittelrecht Schweiz, online verfügbar unter: www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/lebensmittelrecht-2017.html) (Übersicht des Lebensmittelrechts siehe Anhang 1)

1.2 LGV Art. 74 Pflicht zur Selbstkontrolle

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, Pflicht zur Selbstkontrolle, online verfügbar unter: www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/63/de#a74 und www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/63/de#a75

¹ Die verantwortliche Person sorgt auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts, die in ihrem Tätigkeitsbereich gelten, erfüllt werden.

² Sie überprüft die Einhaltung dieser Anforderungen oder lässt sie überprüfen und ergreift erforderlichenfalls umgehend die zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes notwendigen Massnahmen.

³ Sie sorgt dafür, dass nur Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände in Verkehr gebracht werden, die der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen.

⁴ Die Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.

Als Rechtsgrundlagen für die betriebliche Hygiene über die Bekämpfung übertragbarer Krankheiten des Menschen dient das Epidemiengesetz (EpG) (Gesetzgebung Übertragbare Krankheiten – Epidemiengesetz, online verfügbar unter: Bundesamt für Gesundheit BAG www.bag.admin.ch, Gesetze & Bewilligungen, Gesetzgebung Mensch und Gesundheit oder www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2015/297/d), welches seit 01.01.2016 in Kraft ist.

Dieses Bundesgesetz umfasst:

- 818.101.1 Verordnung über die Bekämpfung übertragbarer Krankheiten des Menschen (Epidemienverordnung, EpV) u.a. Abschnitt 3
- 818.101.32 Verordnung über mikrobiologische Laboratorien
- 818.101.126 Verordnung des EDI über die Meldung von Beobachtungen übertragbarer Krankheiten des Menschen

2. Meldepflicht

Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, abgibt, lagert usw., hat seine Tätigkeit sowie wesentliche Änderungen innerhalb des Betriebs den zuständigen Vollzugsbehörden zu melden. Je nach kantonaler und örtlicher Vorschrift sind Bewilligungen notwendig. Meldeblätter sind bei den jeweiligen kantonalen Lebensmittelkontrollen online abrufbar. Im Weiteren ist die Meldepflicht von Erkrankungen und bei Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel zu beachten. (Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln, Persönliche Hygiene und Schulung, kranke und verletzte Personen, online verfügbar unter: [SR 817.024.1 - Verordnung des EDI vom 16. Dezemb... | Fedlex \(admin.ch\)](#))

3. Umgang mit Lebensmittel

Risikobereich	Weisung	Kontrolle
Wareneingang	<ul style="list-style-type: none"> Nach dem Einkauf werden die Lebensmittel direkt im Kühlschrank oder Lebensmittelschrank gelagert, weil die Kühlkette nicht unterbrochen werden darf. Für den Transport von Produkten mit Temperaturanforderung werden Kühltaschen verwendet. Temperatur des Wareneingangs ist zu prüfen und periodisch zu dokumentieren (Kerntemperaturmessung). Lebensmittel, welche eingefroren werden, werden mit dem Einfrierdatum versehen. 	Kita-Leitung und Team
Datierung	<ul style="list-style-type: none"> Frischprodukte (Gemüse, Obst, Fleisch, etc.) werden frisch eingekauft. Die Haltbarkeit der gelagerten Produkte wird täglich geprüft, Produkte werden am Verfallsdatum entsorgt. 	Kita-Leitung und Team
Temperaturkontrolle Kühlgeräte	<ul style="list-style-type: none"> Die Temperaturangabe an Kühlschränken (Soll 5°C) und Tiefkühler (Soll -18°C) wird täglich geprüft und in die Kontrolltabelle eingetragen. Es werden stichprobeweise Kerntemperaturmessungen durchgeführt. 	Team
Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittel werden nach dem Händewaschen auf sauberer Arbeitsfläche verarbeitet. Rüstabfälle werden sofort entsorgt. Für Poulet, Obst/Gemüse, trockene Lebensmittel (z.B. Brot) sowie rotes Fleisch werden separate Schneidebrettchen verwendet. Diese farblich unterschiedlich und entsprechend beschriftet. Eingefrorener Gemüsebrei oder andere tiefgefrorene Lebensmittel werden am Vortag aus dem Gefrierfach in den Kühlschrank gestellt, mit Auftaudatum versehen und dort über Nacht aufgetaut. Anschliessend wird der Gemüsebrei in 	Team

	<p>der Pfanne hoch erhitzt oder in einem dafür vorgesehenen Breiwärmer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herkunft von Fleisch und Fisch werden im Menüplan deklariert. 	
Resteverwertung	<ul style="list-style-type: none"> • Gekochte Lebensmittel werden sofort verzehrt oder innert 3 Stunden auf 5°C heruntergekühlt und datiert im Kühlschrank gelagert. • In der Regel werden Resten am Produktionstag verbraucht. • Lebensmittel in geöffneten Verpackungen werden in Aufbewahrungsbehältern luftdicht verschlossen und mit Datum versehen in den Kühlschrank gestellt. • Offene, beziehungsweise zubereitete Lebensmittel sind maximal 1 Tag haltbar und werden spätestens am Folgetag aufgebraucht. Sie werden erneut vollständig durcherhitzt. • Grosse Restemengen können allenfalls in luftdichten Behältern eingefroren werden. Diese werden mit dem Einfrierdatum beschriftet. • Lebensmittel, die schon auf den Esstischen gestanden haben, werden nicht mehr verwertet. 	Team
Offene Verpackungen	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Verpackungen geöffnet sind, werden sie mit Klammern verschlossen oder in luftdicht verschliessbare Aufbewahrungsbehälter umgefüllt und eingelagert. • Geöffnete Verpackungen werden direkt nach dem Öffnen mit dem Datum des Öffnens versehen. 	Team

4. Hygiene in der Küche

Risikobereich	Weisung	Kontrolle
Reinigung der Küche	<ul style="list-style-type: none"> • Die Arbeitsflächen werden nach jedem Gebrauch gereinigt. • Nach dem Mittagessen wird der Boden nass gewischt, die Küchentücher/-lappen gewechselt und die Spülmaschine gestartet. • 2-mal im Monat werden die Kästchen und Schränke gereinigt. • Küchenlappen werden in der Waschmaschine heiss gewaschen und nach Bedarf ersetzt 	Team

Reinigung des Essbereichs	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tische und Hochstühle werden nach jeder Mahlzeit nass abgewischt. • Nach dem Mittagessen werden die Böden nass gewischt. 	Team
Abfälle	<ul style="list-style-type: none"> • Der Abfallsack wird jeden Abend zugeschnürt entsorgt. 	Team
Persönliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Händewaschen werden Seife und zum Trocknen die dafür bereitgestellten Wegwerftücher verwendet. • In der Küche steht Händedesinfektionsmittel zur Verfügung. 	Team

5. Hygiene im Nass-Bereich

Risikobereich	Weisung	Kontrolle
Badezimmer	<ul style="list-style-type: none"> • Die Toiletten und der Waschbereich inkl. Böden werden jeweils mittags nach dem Zähneputzen gereinigt. • Vorräte an Toilettenpapier, Seife und Zahnpaste werden täglich geprüft, die Utensilien aufgefüllt. • Einmal wöchentlich werden das Badezimmer Waschbereich und die Toiletten in die Grundreinigung eingeschlossen. 	Tages- ämtli
Wickeltisch	<ul style="list-style-type: none"> • Windeln werden im dafür vorgesehenen Eimer entsorgt. • Der Windeleimer wird jeden Abend geleert. • Die Wickelunterlage wird nach jedem Wickeln desinfiziert. • Bei Krankheiten am Intimbereich tragen die Fachpersonen/angehenden Fachpersonen Handschuhe und nutzen ein Tuch zwischen der Wickelaufgabe und dem Kind. Das benutzte Tuch kommt umgehend in die Wäsche. 	Jene Fach- personen, welche Wickeln
Textilien	<ul style="list-style-type: none"> • Die Waschtexilien und Küchentücher werden gemäss Checkliste gewaschen. 	Checkliste
Persönliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Wickeln und Toilettengängen werden die Hände gewaschen. Gegenfalls werden sie mit Desinfektionsmittel behandelt. • Um die Hände zu trocknen, stehen Wegwerftücher zur Verfügung. 	Team

6. Hygiene in dem Gruppen- /den Spielzimmern

Risikobereich	Weisung	Kontrolle
Böden	<ul style="list-style-type: none"> Die im Verlaufe des Tages benutzen Böden werden am Ende des Tages gesaugt. Die Böden werden alle 2 Wochen in der Grundreinigung nass aufgewischt (Vorsicht bei Kork- und Holzböden: Dürfen nur leicht feucht gewischt werden). Teppiche werden täglich gesaugt. 	<p>Täglich Team</p> <p>Alle 2 Wochen Ämtli</p>
Spielmaterialien	<ul style="list-style-type: none"> Abends werden alle Spielmaterialien unter Miteinbezug der Kinder aufgeräumt. Alle 2 Wochen werden die Spielmaterialien nass abgewischt, gewaschen oder desinfiziert. 	<p>Täglich Team</p> <p>Alle 2 Wochen Ämtli</p>
Schlaf- / Ruhe- raum	<ul style="list-style-type: none"> Jede Matratze, welche zum Schlafen genutzt wird, erhält ein für jedes Kind individuelles Tuch, welches unter den Kopf des Kindes gelegt wird. Alle 2 Wochen werden die Betten neu bezogen. 	<p>Täglich Team</p> <p>Alle 2 Wochen Ämtli</p>

7. Merkblatt Säuglingsnahrung

Gemüsebrei / Früchtebrei	
Zubereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Frisches Gemüse und Früchte werden nach Sorte gekocht und püriert. • Nach Fertigstellung wird der Brei portionenweise heiss in Plastikdosen abgefüllt und runtergekühlt. • Wenn der Brei kühl ist, werden die Plastikdosen luftdicht geschlossen, angeschrieben sowie datiert und in den Tiefkühler gestellt. • Roher Früchtebrei wird täglich frisch zubereitet unter Einhaltung der Hygieneregeln.
Einfrieren	<ul style="list-style-type: none"> • Plastikdosen werden mit dem Inhalt und dem Herstellungsdatum versehen. • Der Brei wird im kühlen Zustand in den Tiefkühler gestellt.
Auftauen	<ul style="list-style-type: none"> • Der Brei wird portionenweise am Vorabend aus dem Tiefkühler in den Kühlschrank gestellt und dort über Nacht aufgetaut. • Am Folgetag wird er verwendet. • Reste werden vernichtet.
Vor Verzehr	<ul style="list-style-type: none"> • Der aufgetaute Brei oder die Babymahlzeit im Glas wird in der Pfanne im Wasserbad auf 36°C erhitzt • Die gewünschten Gemüsesorten werden im Kinderteller vermischt und pro Portion 1-2 Teelöffel Rapsöl beigefügt und gut gemischt serviert. • Der Brei darf nur 1x erwärmt und soll kurz vor dem Verzehr fertiggestellt werden.

Muttermilch	
Entgegennehmen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Eltern/Erziehungsberechtigten bringen die Muttermilch portionenweise frisch oder eingefroren in sterilen Behältern oder Beuteln mit. Sie sind mit dem Namen des Kindes und dem Datum des Abpumpens beschriftet. • Je nach geplantem Verbrauch wird die Muttermilch umgehend in den Kühlschrank oder in den Tiefkühler gestellt. • Im Kühlschrank darf die Muttermilch maximal 3 Tage gelagert werden. • Muttermilch wird im Kühlschrank in den Hauptfächern gelagert und nicht in die Kühlschranktür-Fächer gestellt.
Einfrieren	<ul style="list-style-type: none"> • Soll die Muttermilch-Portion erst nach mehr als 3 Tagen verbraucht werden, wird sie umgehend in den Tiefkühler gestellt. • Sie bleibt dort bis zu 6 Monate haltbar.
Auftauen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Muttermilch wird am Morgen vor dem Verzehr in den Kühlschrank gestellt.

	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht in der Mikrowelle auftauen oder erhitzen! • Einmal aufgetaute Muttermilch muss innerhalb von 10 Stunden verbraucht und darf nicht wieder eingefroren werden.
Erhitzen	<ul style="list-style-type: none"> • Kurz vor dem Verzehr wird die Muttermilch im Wasserbad oder in einem dafür vorgesehenen Schoppenwärmer langsam auf 36°C erhitzt. • Muttermilch darf nicht aufgekocht werden, da sonst wertvolle Vitamine verloren gehen. • Milchflaschen vor dem Füttern sanft schwenken, nicht schütteln.

Schoppennahrung wird portionenweise direkt vor dem Verzehr mit abgekochtem und auf 36°C abgekühltem Wasser zubereitet oder allenfalls bis zu 1 Stunde warmgehalten. Schoppennahrung wird nicht wieder aufgewärmt.

8. Merkblatt Hygiene in der Küche

8.1 Personalhygiene

- Reicht die Haarlänge über das Kinn hinaus, sind die Haare zusammengebunden.
- Hände beim Betreten der Küche waschen und desinfizieren.
- Es wird in den Ellbogen genossen und gehustet.
- Naseputzen, wenn möglich ausserhalb der Küche. Danach Hände waschen und desinfizieren.
- Bei Wunden, Schnitten oder Umlauf an Fingern und den Händen werden die Wunde abgedeckt und Latexhandschuhe getragen.

8.2 Lebensmittelhygiene

- Alle geöffneten Packungen müssen mit dem Öffnungsdatum beschriftet werden.
- Offene Verpackungen im Kühlschrank, z.B. Käse, Aufschnitt, Streichkäse, etc. müssen spätestens nach 2 Tagen aufgebraucht werden.
- Poulet wird auf einem separat gekennzeichneten Schneidebrett zubereitet. Danach werden die Hände gründlich mit Seife gewaschen.
- Schneidebretter werden erst im trockenen Zustand versorgt.

8.3 Hygiene der Arbeitsflächen

- Die Arbeitsflächen der Küche werden nach jedem Gebrauch abgewischt.
- Büro-, Spiel- oder Betreuungsmaterialien befinden sich ausserhalb der Küche.

Lappen nach Farben benutzen:

Tisch: _____

Für die Küche: _____

Toilette: _____

Spiegel: _____

Waschbecken: _____

Wickeltisch: _____





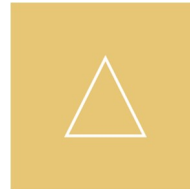
Abstauben des Mobiliars: _____



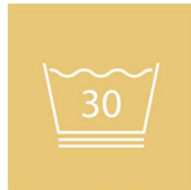



9. Checkliste Hygiene allgemein



Tagesplan	Zuständigkeit	Visum
Während des Tages		
<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsflächen, Esstisch, Hochstühle, Stühle für Erwachsene nach dem Frühstück, Znüni, Mittagessen und Zvieri reinigen. 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Toiletten ab und zu kontrollieren und nachreinigen 	Team	
Nach dem Mittagessen		
<ul style="list-style-type: none"> Küche aufräumen und reinigen 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Boden in der Küche wischen und nass aufnehmen 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Küchentücher/-lappen wechseln 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Temperaturangabe an den Kühlgeräten prüfen 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Haltbarkeit der gelagerten Lebensmittel prüfen 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Böden im Essbereich wischen und aufnehmen 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Toiletten und Waschbereich putzen, Boden nass aufnehmen 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Toilettenpapier mit Vorrat auffüllen 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Vorräte an Seife und Zahnpasta prüfen 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Utensilien, welche im Badezimmer herumliegen, an ihren Platz versorgen 	Team	
Abends		
<ul style="list-style-type: none"> Aufräumen und Reinigung der Küchenoberflächen 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Haltbarkeit der gelagerten Lebensmittel im Kühlschrank im Fach des Teams prüfen 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Produkte am Verfallsdatum entsorgen 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Alle Spielmaterialien mit Einbezug der Kinder aufräumen 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Alle Abfallsäcke sowie den Windeleimer leeren, Abfallsäcke ineinander stopfen und entsorgen 	Team	

Wochenplan	Zuständigkeit	Visum
<ul style="list-style-type: none"> Reinigung der Küchenkästchen, Schränke, Steamer, Backofen (gemäss Ämtliplan) 	Team, alle 2 Wochen	
<ul style="list-style-type: none"> Temperaturangabe an den Kühlgeräten prüfen und protokollieren 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Toiletten, Waschbecken, Spiegel und Böden gründlich putzen (gemäss Ämtliplan) 	Team	
<ul style="list-style-type: none"> Schlafmattmatratzen der Kinder frisch beziehen (gemäss Ämtliplan) 	Team, alle 2 Wochen	

10. Checkliste Textilpflegesymbole

Symbol	Bedeutung
	Waschen
	Trocknen
	Bügeln
	Chemisch reinigen allgemein
	Bleichen
	Handwäsche

Symbol	Bedeutung
	Maschinenwäsche *30° Grad * je nach Bezeichnung ändert sich das Waschgrad (40° Grad, 60° Grad, 95° Grad)
	Pflegeleicht 30° Grad * je nach Bezeichnung ändert sich das Waschgrad (40° Grad, 60° Grad, 95° Grad)
	Schonwaschgang 30° Grad * je nach Bezeichnung ändert sich das Waschgrad (40° Grad, 60° Grad, 95° Grad)
	Nicht waschen
	Trocknen allgemein
	Schontrocknen

Symbol	Bedeutung
	Normal trocknen
	Nicht trocknergeeignet

Wichtig:

- Waschbare Utensilien mit Klettverschlüssen und/oder Reissverschlüssen müssen vor dem Waschen geschlossen werden.
- Waschbare Utensilien mit Aufdruck müssen vor dem Waschen auf linksgedreht werden.

Anhang

Anhang 1 – Übersicht des Lebensmittelrechts

Parlament			
Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände LMG			
Bundesrat			
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-verordnung LGV	Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle VSFK	Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände MNKPV	Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung LMVV
Eidgenössisches Departement des Innern EDI			
Verordnung über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft VPRH	Verordnung über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe und Futtermittelzusatzstoffe in Lebensmittel tierischer Herkunft VRLIH	Zusatzstoffverordnung ZuV	Hygiene-Verordnung HyV
Aromenverordnung	Verordnung über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln VVVH	Kontaminantenverordnung VHK	Verordnung über neuartige Lebensmittel
Verordnung über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln VZVM	Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel LIV	Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel VGVL	Verordnung über die Hygiene beim Schlachten VHyS
Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz VLpH	Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft VLIH	Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschen TBDV	Bedarfsgegenständeverordnung
Verordnung über Getränke	Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf VLBE	Verordnung über kosmetische Mittel VKos	Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt HKV
Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel VNem		Spielzeugverordnung VSS	Verordnung über Aerosolpackungen
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV			
Verordnung über die Einfuhr von Lebensmitteln mit Ursprung oder Herkunft Japan	Verordnung über die Einfuhr von Guarkernmehl mit Ursprung oder Herkunft Indien	Tschernobyl-Verordnung	Verordnung über Einfuhrbeschränkungen für bestimmte, nicht sichere Lebensmittel

Lebensmittel
 Gebrauchsgegenstände

Quelle: [Übersicht des Lebensmittelrechts - Suchen Bilder \(bing.com\)](#)

Anhang 2 – Empfohlene Maximaltemperaturen für Lebensmittel

«Die Hygieneverordnung schreibt vor, dass Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und gennussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, bei Temperaturen aufbewahrt werden, die dies weitestgehend verhindern. Kühltemperaturen sind so zu wählen, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist und die mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden. Folgende Maximaltemperaturen sind vorgeschrieben»:

Lebensmittel	Max. Temperatur
Frischer Fisch und frische Fischereierzeugnisse, verarbeitete Krebs- und Weichtiere ohne andere Konservierung, Schmelzeis	max. 2 °C
Hackfleisch	max. 5 °C
Leicht verderbliche Lebensmittel	max. 5 °C
Eiprodukte, die nicht bei Raumtemperatur haltbar sind	max. 4 °C

Die Temperaturen sind auch während des Transports aufrechtzuerhalten.

Quelle: Empfohlene Maximaltemperaturen für Lebensmittel, GastroSwiss, 2024, Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG), S.62

Anhang 3 – Empfohlene Lagerzeiten für Lebensmittel

«Die nachfolgend aufgeführten Zeiten sind Orientierungshilfen bei Lagertemperaturen von unter 5°C. Ob ein Lebensmittel noch abgegeben kann, muss fallweise beurteilt (z.B. durch Sinnesprüfung) und entschieden werden.»

Lebensmittel	Lagedauer
Rohes Schlachtfleisch, Wild	max. 3 Tage
Rohes Geflügel, Kaninchen, Hase	max. 3 Tage
Hackfleisch, roh	1 Tag
Innereien, Blut	1 Tag
Fleischzubereitungen und -erzeugnisse < (z.B. Wurstwaren, Pasteten, Terrinen)	max. 2 Tage oder nach Herstellerangabe
Rohpökelfleisch (Rohschinken, Bündnerfleisch etc.)	Am Stück max. 6 Monate oder nach Herstellerangabe, geschnitten: Produktionstag + 1 Tag
Kochpökelfleisch (Schinken, Rippli, Speck)	Am Stück max. 2 Wochen, geschnitten: Produktionstag + 1 Tag
Fische, Krusten- und Weichtiere, roh, mariniert oder geräuchert/gegart	max. 3 Tage oder nach Herstellerangabe
Milch und Milchprodukte	Nach Herstellerangabe
Eiprodukte	Nach Herstellerangabe, gekochte, in Wasser abgekühlte Eier max. 3 Tage
Rohes Obst und Gemüse	max. 10 Tage
Rohe Gemüsesalate, Gemüsesalate mit Sauce, Fruchtsalat	Produktionstag + 2 Tage
Gekochtes Gemüse, vorgekochte Produkte (Teigwaren, Saucen etc.)	Produktionstag + 2 Tage
Salatsaucen	Produktionstag + 6 Tage
Leicht verderbliche Gerichte mit rohen Eiern, rohem Fisch oder Fleisch sowie leichtverderbliche Süßspeisen/Desserts	Am Produktionstag verbrauchen

Werden Originalverpackungen des Herstellers geöffnet, richtet sich die maximale Haltbarkeit nach den Angaben der Produktetikette

Quelle: Empfohlene Maximaltemperaturen für Lebensmittel, GastroSwiss, 2024, Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG), S.62

Anhang 4 – Maximale Lagerzeiten für die Tiefkühlhaltung

«Die nachfolgend aufgeführten Zeiten sind Orientierungshilfen für Lebensmittel, welche in einwandfreiem Zustand innert kurzer Zeit auf -18°C tiefgekühlt und ohne Überschreitung dieser Temperatur gelagert und kurz vor dem Verbrauch in kurzer Zeit durch Erhitzung oder bei einer Temperatur von $< 4^{\circ}\text{C}$ aufgetaut worden sind. Ob ein Lebensmittel noch abgegeben werden kann, muss fallweise beurteilt (z.B. durch Sinnesprüfung) und entschieden werden.»

Lebensmittel	Lagedauer
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm, Pferd	8 Monate
Geflügel	6 Monate
Schweinefleisch, Gitzi, Kaninchen	6 Monate
Hackfleisch, Innereien, Fleischzubereitungen und -erzeugnisse (z.B. Wurstwaren, Pasteten, Terrinen), Kochpökelfleisch	3 Monate
Gemüse, Früchte	12 Monate
Milch und Milchprodukte	6 Monate
Brot und Backwaren	6 Monate
Gefrorene Convenience-Produkte	Nach Herstellerangabe
Selbst vorgekochte Lebensmittel	3 Monate

Quelle: Empfohlene Maximaltemperaturen für Lebensmittel, GastroSwiss, 2024, Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG), S.63