



Anhang 3 - Ausführungshilfe zur Überprüfung der Selbstkontrolle nach einheitlichen Kriterien

INHALTSVERZEICHNIS

I	Einleitung	2
A.	Rechtliche Grundlagen	2
B.	Die Dokumentation der betrieblichen Selbstkontrolle und die Festlegung von Verantwortlichkeiten im Betrieb	2
II	Bereiche der Selbstkontrolle.....	3
1	Ausbildung des Personals in Hygiene und Arbeitsverfahren.....	3
2	Personalhygiene.....	4
3	Reinigung und Desinfektion.....	5
4	Instandhaltung der Einrichtungen (Wartungspläne) einschliesslich Funktionskontrollen	6
5	Temperaturkontrolle	7
6	Schädlingsbekämpfung.....	8
7	Kontrolle der Wasserqualität.....	9
8	HACCP gestützte Verfahren	10
9	Rückverfolgbarkeit.....	11
10	Produktekontrolle.....	12

I Einleitung

Dieses Dokument soll die einheitliche Beurteilung der Selbstkontrolle in Schlachtbetrieben erleichtern und das Spektrum der zu kontrollierenden Bereiche aufzeigen.

A. Rechtliche Grundlagen

LMG Art. 23 ; LGV Art. 49 bis Art. 55 ; VSFK Art. 20 ; Art. 58

B. Die Dokumentation der betrieblichen Selbstkontrolle und die Festlegung von Verantwortlichkeiten im Betrieb

Der Betrieb muss über ein System von Selbstkontrollen verfügen. Dieses System enthält zu jedem Bereich jeweils ein Konzept, Ausführungsrichtlinien sowie Kontrolldokumente. Das Konzept beschreibt die allgemeinen Prinzipien für die Hygiene und Lebensmittelsicherheit und definiert die Verantwortlich- und Zuständigkeiten. In den Richtlinien werden die durchzusetzenden Massnahmen festgelegt und anhand der Kontrolldokumente wird deren Umsetzung überprüft und dokumentiert.

Das Prinzip des „Wer, Was, Wann und Wie“ wird bei der Kontrolle des Systems und dessen Dokumentation überprüft. Weiter soll die Dokumentation folgende Punkte enthalten:

Die verantwortliche Person sowie ihre Stellvertretung

Wer ist verantwortlich für die Umsetzung und die Aktualisierung des Systems?

Wer füllt die Kontrolldokumente aus ?

Konzept / Beschrieb

Existiert ein Konzept und beinhaltet dieses die wichtigsten Punkte?

Sind die Überwachungs- und Kontrollmassnahmen angepasst ?

Richtlinien / Instruktionen

Ist die Aufgabenerledigung mit den zur Verfügung stehenden Richtlinien möglich ?

Sind die Richtlinien auf dem letzten Stand ?

Kontrolldokumente / Überwachung

Sind die Kontrolldokumente/Kontrollprotokolle ausreichend und geben sie die geforderten Informationen ?

Archivierung und Lagerung der Dokumente

Wie lange müssen die Dokumente aufbewahrt werden ?

II Bereiche der Selbstkontrolle

1. Ausbildung des Personals in Hygiene und Arbeitsverfahren

Allgemeines

Die Mitarbeiter müssen bei der Einstellung in Hygienefragen geschult werden. Sie müssen am Schulungsprogramm des Betriebes teilnehmen.

Rechtliche Grundlagen

LGV Art. 47 und Art. 48b ; HyV Art. 21 bis 24

Anforderungen

- a) Wie wird das Personal in Hygienefragen ausgebildet und geschult? (Merkblätter, Eingangsschulung, Schulungsprogramm des Betriebes)
- b) In welchen Sprachen werden die Mitarbeiter geschult und in welchen Sprachen liegen die Schulungsunterlagen vor?
- c) Welches sind die vermittelten Inhalte?
- d) In welchem Intervall werden Kurse angeboten?
- e) Welche Mitarbeiter nehmen an den Schulungen teil?
 - alle Mitarbeiter aus der Produktion;
 - Krankheit- und Ferienstellvertretungen;
 - alle Personen die während der Arbeitsstunden Zutritt zu den Produktionsräumen haben (z. B. Techniker).
- f) Welches sind die Inhalte der Schulungskurse?
- g) Wie werden die Schulungsinhalte und die Teilnahme der Mitarbeiter dokumentiert?
- h) Sind folgende Punkte in den Schulungskursen enthalten ?
 - Schlachthygiene;
 - Hygiene der Räume und Einrichtungen (Reinigung und Desinfektion);
 - Rohstoffe, Lagerung und Transport von Produkten;
 - Personalhygiene (Hände, Körper, Krankheiten);

2. Personalhygiene

Allgemeines

Der Betrieb muss über ein schriftliches Konzept verfügen, um zu verhindern, dass pathogene Keime vom Personal auf die Lebensmittel übertragen werden können.

Gesetzliche Grundlagen

LMG Art.15 Abs. 2, HyV Art. 22

Anforderungen

Hygienemassnahmen

- a) Wie wird die Arbeitskleidung und deren Sauberkeit überprüft?
- b) Wie wird die Sauberkeit der Hände sichergestellt ?

Meldepflicht bei Krankheit

- a) Wie wird sichergestellt, dass die Mitarbeiter über die Meldepflicht für Krankheiten die über Lebensmittel übertragen werden können, informiert sind (Krankheiten den Verdauungstraktes und des Atmungsapparates, Verletzungen an Händen, Armen und anderen entblössten Hautstellen)?
- b) Welche Massnahmen sind vorgesehen um eine Kontamination der Lebensmittel mit pathogenen Keimen zu verhindern?
 - Ausschluss der Mitarbeiter von der Arbeit mit offenen Lebensmitteln;
 - Auflistung der in Frage kommenden Arbeitsplätze ;
- c) Welche Schritte sind beim Auftreten mehrerer über Lebensmittel übertragbarer Erkrankungen vorgesehen? Wie wird die Meldung an die zuständige kantonale Behörde sichergestellt?

3. Reinigung und Desinfektion

Allgemeines

Der Betrieb muss über ein schriftliches Konzept zur Reinigung und Desinfektion von Räumen, Einrichtungen und Geräte verfügen. Die Sauberkeit muss mit angemessenen Massnahmen sichergestellt werden.

Rechtliche Grundlagen :

LMG Art. 15 Abs.1 Bst. c und d, HyV Art. 7, Art. 14, VSFK Art. 20, VHyS Anh. 1 Ziff. 1.7; Anh. 3 Ziff. 1.3

Anforderungen

- a) Wer ist für die Reinigung zuständig? (Organisation, Planung, Ausführung, Überprüfung)
- b) Welche Räume, Einrichtungen, Transportvorrichtungen, Werkzeuge und Gebinde werden regelmässig gereinigt und desinfiziert ? (Reinigungsplan)
- c) Welche Reinigungsutensilien werden verwendet (Werkzeuge, Geräte, Reinigungs- und Desinfektionsmittel) und wie werden sie gelagert?
- d) Sind die Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Verwendung in Lebensmittelbetrieben vorgesehen/zugelassen?
- e) Welches sind die Reinigungsintervalle?
- f) In welchen Abständen werden Überprüfungen der Reinigung und Desinfektion durchgeführt (visuell, technisch, mikrobiologisch)?
- g) Wie sehen die Richtlinien und Instruktionen für Durchführung aus?
- h) Werden die Reinigungsmittel korrekt verwendet (Konzentration, Temperatur, Fristen, Spülen)?
- i) Welche Korrekturmassnahmen werden bei Fehlern durchgeführt?

Spezifische Dokumentation :

Reinigungsplan mit Räumen und Frequenzen;

Liste der Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit den entsprechenden technischen Datenblättern (Anwendungsbereich, Gebrauchsanleitung, Sicherheitshinweise);

Protokolle der durchgeführten Reinigung und Desinfektion;

Protokolle der Überprüfung der Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion sowie der entsprechenden Korrekturmassnahmen;

4. Instandhaltung der Einrichtungen (Wartungspläne) einschliesslich Funktionskontrollen

Allgemeines

Der Betrieb muss über einen Unterhaltsplan für Räume und Einrichtungen verfügen, der die Einhaltung der Tierschutz und Hygienevorschriften garantieren kann.

Gesetzliche Grundlagen

LMG Art. 15 Abs. 1 Bst. c; VSFK Art. 58 Abs. 1 Bst. a Ziff. 2; HyV Art. 7 Abs. 1, Abs. 2 Bst. a und Bst. b, Art. 14

Anforderungen

- a) Welches sind die vorgesehenen Massnahmen um die Lebensmittelhygiene und den Tierschutz garantieren zu können ? (Funktionskontrollen)
- b) Existiert ein Wartungs- und Unterhaltsplan ?
- c) Welches sind die vorgesehenen Massnahmen beim Auftreten einer Panne ?

5. Temperaturkontrolle

Allgemeines

Der Betrieb muss über ein System der permanenten Temperaturlaufzeichnung verfügen um die vorgeschriebenen Temperaturen in den Lager- und Arbeitsräumen, die gekühlt werden müssen, gewährleisten zu können.

Gesetzliche Grundlagen:

VStFK Art. 18 ; Art. 20 Abs. 1 Bst. b; VHyS Anh. 1 Ziff. 1.5, HyV Art. 25 bis 33

Anforderungen

- a) Liste der gekühlten Räume mit ihrer Kapazität (Volumen)?
- b) Thermometer entsprechend der Raumgröße und der Registrierfrequenz (permanente Aufzeichnung ab 200m³) ?
- c) Überwachung der registrierten Temperaturen (visuell / automatischer Alarm)?
- d) Massnahmen bei Überschreiten der Höchsttemperaturen?
- e) Beherrschung der Transporttemperaturen?

Spezifische Dokumentation

Temperaturlaufzeichnung

Massnahmen bei Überschreitungen und Folgen?

6. Schädlingsbekämpfung

Allgemeines

Der Betrieb muss über ein schriftliches Konzept zur Schädlingsbekämpfung verfügen. Ziel dieses Konzeptes muss sein, das Eindringen von Schädlingen in die Betriebsräume zu verhindern sowie einen eventuellen Schädlingsbefall zu erkennen und die daraufhin notwendigen Massnahmen zur Schädlingsbekämpfung einzuleiten.

Gesetzliche Grundlagen

LMG Art. 15 Abs.1 Bst. e, VSFK Art. 16; Art. 58 Anh.1 Bst. a Ziff. 5; HyV Art.7 Abs .2 Bst. g; VLMG (SR 817.025.21) Art. 57 Anh.1 Bst. b Ziff. 5

Anforderungen

Vorbeugende Massnahmen

- a) Liste der potentiellen Schädlinge?
- b) Welche baulichen Massnahmen verhindern bei den Zugängen zum Gebäude (Fenster, Dachluken, Gittern, Lüftungseinrichtungen, Abflüssen) das Eindringen von Schädlingen ?
- c) Wie wird sichergestellt, dass Eingangstüren und Rolltore nach Benutzung unverzüglich wieder geschlossen werden?

Monitoring

- a) Wird der Standort regelmässig auf das Vorhandensein von Schädlingen kontrolliert?
- b) Ist der Überwachungsplan den Räumen und den potentiellen Schädlingen angepasst?

Bekämpfungsstrategie

- a) Wird die Schädlingsbekämpfung derart durchgeführt, dass weder Lebensmittel, noch Personen, noch die Umwelt gefährdet werden?
- b) Welches sind die Methoden für den Nachweis von Schädlingen ?
- c) Welche spezifischen Massnahmen werden durchgeführt ?
- d) Welche Schritte werden bei der Bekämpfung zum Schutz von Lebensmitteln, Personen und Umwelt, im Bedarfsfall für Schlachttiere unternommen (Entfernen von Lebensmitteln und Tieren, Verschiessen von Räumen, Warnung an Personal)?

Spezifische Dokumentation:

Fallen- und Köderplan

Ev. Vertrag mit spezialisierter Firma

Liste der verwendeten Mittel und Datenblätter

7. Kontrolle der Wasserqualität

Allgemeines

Der Betrieb muss in allen Räumen, wo Schlachttierkörper und Nebenprodukte gewonnen oder verarbeitet werden, die Versorgung mit Trinkwasser garantieren können.

Rechtliche Grundlagen:

LMG Art. 7 Abs.1, Abs. 2 Bst. d, HyV Art. 17, Anh. 2 Bst. b, Trinkwasser (SR 817.022.102) Art. 5 und Art. 6, VHyS Anh. 1 Ziff. 1.2

Anforderungen

- a) Welche Garantien liegen vor, um die Trinkwasserqualität zu belegen? (Garantien des Lieferanten)
- b) Ist die betriebseigene Wasserversorgung (eigene Quellen, Brunnen, Reservoir) von der zuständigen kantonalen Behörde bewilligt (Einrichtungen, Behandlung, Kontrollen)?
- c) Welche Notmassnahmen sind im Falle einer Verschmutzung des gelieferten Wassers vorgesehen (abgekochtes Wasser für Spülvorgänge, Verzicht auf das Abspritzen der Tierkörper)

Spezifische Dokumentation

Jahresberichte des Lieferanten

Notfallplan bei Verunreinigung des Trinkwassers

8. HACCP gestützte Verfahren

Allgemeines

Der Betrieb muss über ein Konzept zur Beherrschung von spezifischen Gesundheitsrisiken verfügen. Allgemeine Hygienemassnahmen, wie Kühlung, Reinigung und Desinfektion usw. gehören nicht zu einem solchen Konzept.

Gesetzliche Grundlagen

LMG Art. 23 ; VSFK Art. 20 ; Art. 58 Abs. 1 Bst. b; LGV Art. 49 - 55

Anforderungen

Ist die Gefahrenanalyse vollständig und sind die beurteilten Gefahren relevant ?

Welche Massnahmen nach Guter Herstellungs-Praxis (GHP) sind zur Risikominimierung vorgesehen und umgesetzt? Für Schlacht- und Zerlegebetrieb sind im Normalfall keine klassischen Kritischen Kontrollpunkte (CCP) definierbar.

Wie wird das System dokumentiert ?

Vermag das implementierte System soweit als möglich sicherzustellen, dass der Schlachtierkörper und Teile davon:

keine fäkalen oder sonstigen Verunreinigungen aufweisen,

kein spezifiziertes Risikomaterial enthalten,

keine Grenz- und Toleranzwerte für Verunreinigungen aus der Schlachthanlage überschreiten,

keine physikalischen Gefahrenquellen wie Fremdkörper enthalten ?

9. Rückverfolgbarkeit

Allgemeines

Der Betrieb muss über ein System der Rückverfolgbarkeit verfügen, das den zuständigen kantonalen Behörden aufzeigen kann, woher die Produkte/Tiere stammen und wohin sie geliefert wurden. (Ausnahme : Direkte Abgabe an Konsumenten).

Gesetzliche Grundlagen:

LGV Art. 49 Abs. 3 Bst. c, Art 50 ; VSFK Art. 20 Abs. 4, (Art. 22)

Anforderungen

- a) Besteht eine direkte Verbindung zwischen dem ausgelieferten Schlachttierkörper und dem angelieferten Tier?
- b) Ist der Käufer der Produkte identifizierbar ?

10. Produktkontrolle

Allgemeines

Die Oberfläche der Schlachttierkörper und des Fleisches (inkl. Organe) muss sauber und frei von Verunreinigungen sein. Die Massnahmen zur Verhinderung von Verunreinigungen und im Falle, dass Verunreinigungen schon erfolgt sind, müssen dokumentiert sein.

Gesetzliche Grundlagen

LMG Art. 22 und Art. 23; LGV Art. 49 Absl. 3 Bst. d; VSFK Art. 20

Anforderungen

Sichtkontrolle der Schlachttierkörper

- a) Weisen die Schlachttierkörper vom Tier stammende Verunreinigungen auf ?
- b) Weisen die Schlachttierkörper von den technischen Einrichtungen stammende Verunreinigungen auf ?
- c) Wurden alle Risikoorgane entfernt (BSE) ?

Sind in den oben beschriebenen Fällen Korrekturmassnahmen vorgesehen?

Mikrobiologische Kontrolle der Schlachttierkörper

Die mikrobiologische Kontrolle der Schlachttierkörper ist in einer separaten Anleitung zur Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen im Rahmen der Selbstkontrolle von Schlachtbetrieben beschrieben.

Spezifische Dokumentation

Bsp : Dokument « Schlachttierkörperkontrolle » gemäss Vorschlag des VSM und VSKT.