



Kanton Zug

Lebensmittelinspektion

Branchen-Information, 27.11.2017

Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelkontrolle Zug

Lebensmittelinspektorat



Ca. 1800 zu kontrollierende Betriebe

- Gastrobetriebe: Restaurants, Imbiss-Stände, Heime
- Gewerbliche Betriebe: Bäckereien, Metzgereien, Käsereien
- Detailhandel, Märkte, Hofläden
- Handelsbetriebe: Kosmetik, Textilien, Speziallebensmittel, etc.
- Industriebetriebe

Hauptaufgaben

- Inspektionen: ungefähr 400 pro Jahr
- Beurteilung von Bauobjekten und Plänen
- Probenahmen für Kampagnen

Lebensmittelsicherheit - auf allen Stufen der Lebensmittelkette



Kontrolle von Fasnachtskostümen für Kinder

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Kommunikation

Medienmitteilung

Datum 24.02.2017

Öffentliche Warnung: Erneut Gesundheitsgefahr durch das Tragen von Kinderkostümen

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV warnt erneut vor dem Tragen der unten aufgeführten Fasnachtskostüme für Kinder. Das BLV empfiehlt, diese Kostüme nicht zu verwenden. Die betroffenen Produkte wurden umgehend vom Markt genommen.

Diese Fasnachtskostüme sollte Ihr Kind nicht tragen

Das BLV warnt vor dem Tragen verschiedener Fasnachtskostüme für Kinder. Die betroffenen Produkte wurden umgehend vom Markt genommen.



Ablauf Lebensmittelinspektion

- Vorbereitung
- Kontrolle vor Ort mit Probenahme
- Untersuchung im Labor
- Berichterstellung
- Nachbearbeitung bei Fristen



Inspektion - Beurteilungsbereiche

1. Selbstkontroll-Konzept
2. Lebensmittel
3. Prozess und Tätigkeiten
4. Räumlich / Betriebliche Verhältnisse



1. Selbstkontroll-Konzept

Beurteilungsbereiche	Zustand (1 = keine Mängel 2 = kleine Mängel 3 = große Mängel 4 = sehr große Mängel)				Befunde / Mängel
	1	2	3	4	
1 Selbstkontroll-Konzept					
1.1 Dokumentation des Konzeptes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.2 Rücknahme und Rückruf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.3 Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Jederzeit sichere Lebensmittel garantieren:

- kritische Punkte kennen
- Selbstschutz
- Kontrollen dokumentieren
- **Auf den Betrieb zugeschnitten!**
- Dokumentation mind. 2 Jahre aufbewahren!
- **Eigene Vorschriften einhalten!**



➔ Leitlinie für Gastrobetriebe bei Verbänden beziehbar

1.

Selbstkontroll-Konzept II

88 Schüler und Lehrer erbrechen nach Skitag-Zmittag

Waren es die Spaghetti in der Beiz?

STOOS SZ - Der Skitag der Sek Buttikon auf dem Stoos SZ endete mit Durchfall und Erbrechen. 88 Schüler und Lehrer erkrankten am Freitag. Mehrere Personen liessen sich im Spital behandeln. Die Betroffenen assen alle in derselben Beiz Zmittag.



2. Lebensmittel

- Anpreisungen auf Speisekarten
- Frittierölqualität
- Zustand Lebensmittel

2 Lebensmittel					Befunde / Mängel / Massnahmen
	1	2	3	4	
2.1 Kennzeichnung, Angaben, Aufmachung, Anpreisung (Verpackung, Fleischherkunft, Speisekarte, Jugendschutz)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fleischherkunft fehlt beim Tagesmenu <input checked="" type="checkbox"/> immer auf deklariieren oder besser beim Eingang auf separate deklariieren!
2.2 Zustand und Qualität	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.3 Frittieröl	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Oel sah optisch gut aus!
2.4 Verpackung inkl. Materialien	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



3. Prozesse und Tätigkeiten

- Produktionshygiene (Zustand Schneidbretter)
- Trennung rein/unrein (rohe LM/gekochte LM)



3 Prozesse & Tätigkeiten	1	2	3	4	Befund
3.1 Produktionshygiene, Reinigung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.2 Trennung rein unrein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ventila
3.3 Temperaturführung/-kontrolle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					Wiene
					TK Wa
					TK Wa
					Bratwü
3.4 Abfallbeseitigung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3. Prozesse und Tätigkeiten II

- Temperaturführung/-Kontrolle
 - nicht nur der Anzeige "vertrauen"
 - mit separatem Thermometer regelmässig Temperatur nachmessen und notieren (wöchentlich)
 - an verschiedenen Stellen (auch an der wärmsten) messen



3. Prozesse und Tätigkeiten III

- Kennzeichnung - Rückverfolgbarkeit
Behälter und Beutel mit Herstell- oder Haltbarkeitsdatum
anschreiben
- Aufzeichnungen
Verstehen, was aufgeschrieben wird und wieso
- Bei zu warmen Temperaturen handeln



4. Räumlich / betriebliche Verhältnisse

- Handwaschgelegenheiten mit fest montiertem Seifen- und Einweghandtücherspender

4 Räumliche / betriebliche Verhältnisse inkl. Geräte und Apparate	1	2	3	4	Befunde / Mängel / Massn
4.1 Gebäude und Umgebung	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2 Bausubstanz (Zustand / Unterhalt Böden, Wände, Decken), Raumangebot	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.3 Einrichtungen und Produktionsanlagen (Zustand / Unterhalt)	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.4 Handwaschgelegenheiten	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.5 Personalräume und -toiletten / Garderoben	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.6 Personal- und Warenwege	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.7 Belüftung/Beleuchtung	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Probenahme



Kanton Zug

Erhebungsrapport Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

Bäckerei Muster
Musterstrasse 3
6300 Zug

Kundennummer 52829

Geschäftsführung des Betriebes

Verantwortliche Person Lebensmittelsicherheit
Hans Muster

Gesundheitsdirektion
Amt für Verbraucherschutz

Lebensmittelkontrolle

Auftrags-Nr.:

Erhebungsgrund:
M2 Überwachung

17.11.2017, 10:20 bis 10:47

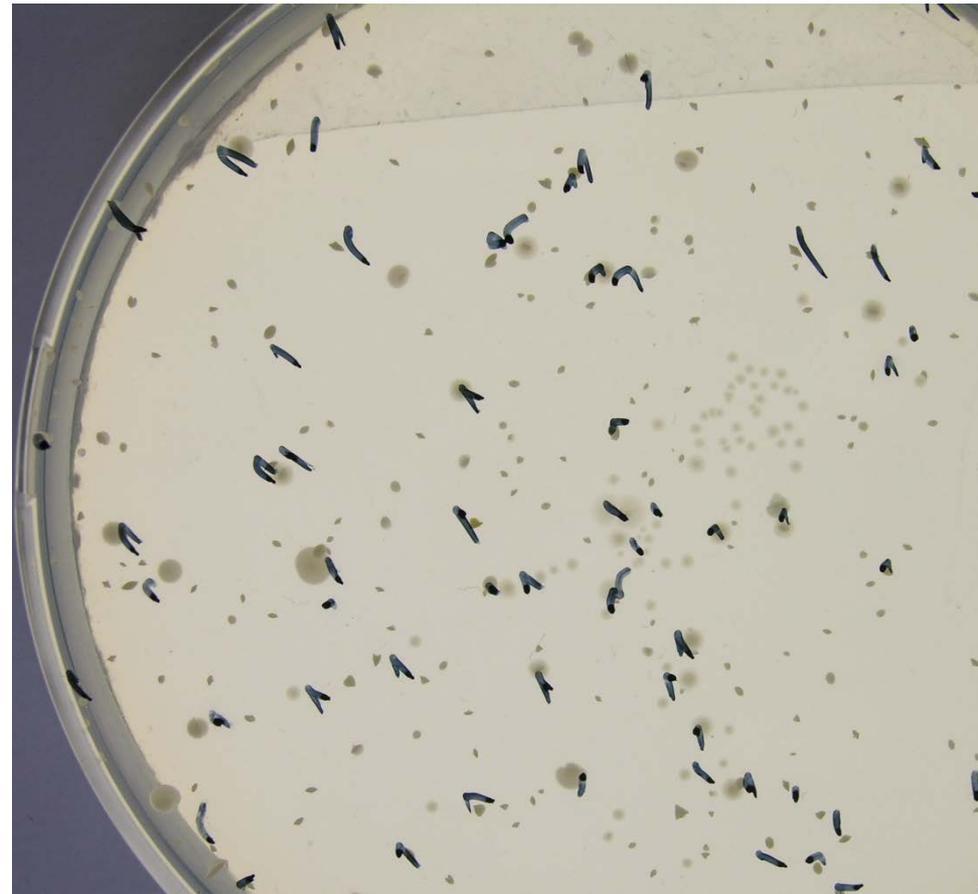
Während Probenahme anwesend

Probe Nr.	Bezeichnung
N234	Reis, gekocht am 16.11.17
N235	Poulet süss sauer, gekocht am 14.11.17

Lebensmittelkontrolle (Unterschrift Kontrollorgan)

Für den Warenbesitzer (Richtigkeit der Angaben)

Auswertung der Resultate



Inspektion

Berichterstattung

 Anspruch auf eine schriftliche Mitteilung

a. Inspektionsbericht und Probenerhebungsrapport

b. Untersuchungsbericht

a. Inspektionsbericht/Erhebungsrapport

- Werden vor Ort auf dem iPad erstellt und per sicherem E-Mail versendet
- Mit erhaltenem Code 30 Tage Zeit, das Mail zu öffnen

Kanton Zug

Gesundheitsdirektion
Amt für Verbraucherschutz

Lebensmittelkontrolle

Inspektionsbericht

Bäckerei Muster
Musterstrasse 3
6300 Zug

Kundennummer 52829

Geschäftsführung des Betriebes
Hans Muster

Umfang der Inspektion: ganzer Bereich, mit 2 Probenahmen

Qualitätsbescheinigung: publiziert

Bemerkungen:

Inspektion mit Verfügung

Verantwortliche Person Lebensmittelsicherheit
Hans Muster

Grund der Inspektion:
Risikobasierte Inspektion

17.11.2017, 10:20 bis 11:01

Während Inspektion anwesend
Hans Muster

Beurteilungsbereiche

Zustand (1 = keine Mängel 2 = kleine Mängel 3 = erhebliche Mängel 4 = grosse Mängel)

1 Selbstkontroll-Konzept	1	2	3	4	Befunde / Mängel / Massnahmen	Fristen



Inspektionsbericht Inhalt

3 Prozesse & Tätigkeiten	1	2	3	4	Befunde / Mängel / Massnahmen	Fristen
3.1 Produktionshygiene, Reinigung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
					Das Ventilationsgitter in der Kühlzelle ist verschmutzt und/oder schimmelig.	17.12.2017
					Die Kücheneinrichtungen sind verunreinigt und zu reinigen.	17.12.2017
3.2 Trennung rein unrein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.3 Temperaturführung/-kontrolle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.4 Abfallbeseitigung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.5 Datierung, Haltbarkeitsfristen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.6 Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.7 Personalhygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.8 Personalschulung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.9 Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Inspektionsbericht Inhalt

Verfügung:

1. Die beanstandeten Mängel der Ziffern **3.1**, **3.11** sind bis zu den genannten Fristen zu beheben.
2. Weitere Anordnungen: keine
3. Gebühren:
Da lediglich Bagatellbeanstandungen vorliegen, wird auf die Gebührenerhebung verzichtet.

Rechtsmittelbelehrung:

Gegen diese Verfügung kann innert 10 Tagen nach der Mitteilung beim Amt für Verbraucherschutz, Abteilung Lebensmittelkontrolle, Zugerstrasse 50a, 6312 Steinhausen, schriftlich Einsprache erhoben werden. Die Einspracheschrift soll einen Antrag und eine Begründung enthalten. Die Beweismittel sind zu bezeichnen und soweit möglich beizufügen.

Lebensmittelkontrolle (Unterschrift Kontrollorgan)



Nicole Fries

Inspektionsbericht erhalten (Unterschrift Betrieb)



Hans Muster

b.

Untersuchungsbericht

Untersuchungsbericht Nr. 17-0352; Amtliche Probenerhebung mit Beanstandung und Gebührenentscheid

1. Erhobene / untersuchte Proben

Anzahl Proben: 3
Proben erhoben bei: Metzgerei Muster AG, Zugerstrasse 50a, 6312 Steinhausen
Grund der Erhebung: Im Rahmen der Inspektion vom 10.05.2017;
vgl. Inspektionsbericht (per E-Mail verschickt)
Proben erhoben durch: Matthias Foerster, Lebensmittelkontrolleur
Eingangsdatum der Proben: 10.05.2017

Probeninformationen



Probe Nr.	17-0352-001
Bezeichnung	Vorderschinken; aus Offenverkauf
Probe Nr.	17-0352-002
Bezeichnung	Roastbeef; aus Offenverkauf
Probe Nr.	17-0352-003
Bezeichnung	Bärlauch-Fleischkäse; aus Offenverkauf

Untersuchungsergebnisse siehe Anhang

Untersuchungsbericht II

ANHANG: Untersuchungsergebnisse

Probe Nr.	17-0352-001	17-0352-002	17-0352-003			
Bezeichnung	Vorderschinken	Roastbeef	Bärlauch-Fleischkäse			
Prüfverfahren	Parameter	Einheit	Resultat	Resultat	Resultat	Richtwert ¹⁾
SOP M_MB_11 EN ISO 4833:2003	Aerobe mesophile Keime	KBE/g	4'200'000	820'000	12'000'000	10'000'000
SOP M_MB_12 ISO 21528-2:2004	Enterobacteriaceen	KBE/g	< 10	< 10	< 10	100

¹⁾ Richtwert gemäss der Hygieneverordnung HyV (SR 817.024.1) Anhang 1 Teil 3. Ein Richtwert bezeichnet die Anzahl Mikroorganismen, die erfahrungsgemäss in hergestellten, verarbeiteten oder zubereiteten Produkten während ihrer Haltbarkeitsdauer nicht überschritten wird, wenn die Rohstoffe sorgfältig ausgewählt werden, die gute Verfahrenspraxis eingehalten und das Produkt sachgerecht aufbewahrt wird.

Zusätzliche Informationen

- Meldepflicht bei Änderungen der verantwortlichen Person für die Lebensmittelsicherheit
→ Onlineformular

<https://www.zg.ch/behoerden/gesundheitsdirektion/amt-fuer-verbraucherschutz/lebensmittelkontrolle/inspektion/meldepflicht-fuer-lebensmittelbetriebe>

- Für spätere Fragen: www.zg.ch/avs



F R A G E N

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!