



## HYGIENEKONZEPT BRUGNASCO

Gemäss dem Schweiz. Lebensmittelgesetz muss jedes Lager über ein Hygienekonzept verfügen. Es können in Brugnasco Besuche durch das Tessiner Lebensmittelinspektorat erfolgen, das das Vorhandensein eines Hygienekonzeptes und einer Kontrolldokumentation überprüft. Dafür sind die jeweiligen Lagerleitungen und die Zuständigen für die Küche verantwortlich. Für Lagerleitungen, die über kein eigenes Hygienekonzept verfügen, haben wir einen Vorschlag für ein solches zusammengestellt, das den minimalen gesetzlichen Anforderungen entsprechen sollte. Für Detailfragen verweisen wir auf die in der Küche aufliegenden ausführlichen Leitlinien von [GastroSuisse](#).

### 1. Gefahrenanalyse und Massnahmen

| Bereiche              | Gefahren   | Risiko          | Massnahmen  |
|-----------------------|--|-----------------|---|
| Einkauf und Transport | Temperaturvorschriften von Kühlprodukten, Verbrauchsvorschriften bei leicht verderblichen Produkten, Produktionsländer der Fleischprodukte, Brot in schmutzigen Gebinden, Täuschung (fehlende / falsche Deklaration) | +++ + + + +     | Antransport in Kühlboxen, sofortige Umlagerung in Kühlschrank/Gefrierschrank, Kurzfristiger Einkauf und tägl. Kontrolle, Bei Einkauf bestätigen lassen / Notiz am „schwarzen Brett“, Rückweisung bei Einkauf, Beanstandung/Korrektur bei Einkauf, Lieferscheine aufbewahren |
| Lagerung              | Verbrauchsdaten laufen ab, Temperatur Kühlschränke ≤ +5°, Temperatur Gefrierschrank ≤ -18°, Vorbereitete Lebensmittel oder Resten überlagert, Schädlingsbefall von Lebensmitteln                                     | + + + + + + + + | Tägl. Kontrolle und rechtzeitiger Verbrauch, Tägl. Kontrolle und Temperatureinstellung (Kontrollblatt), Datieren, rechtzeitig verbrauchen oder entsorgen, Gut verschlossene Aufbewahrung, sonst Entsorgung  |
| Küche                 | Verunreinigung durch Unsauberkeit Küchenutensilien, Verderb (Temperaturabweichung, Überlagerung), Kritische Produkte, Allergien, Verunreinigung durch Personal   | ++ + + + +      | Reinigungskonzept Küche (Instruktion und Kontrolle, Dokumentation), Siehe Lagerung, Spez. Umgang mit Eiern, Geflügel, Tiefkühlprodukten, Vorinformation bei Anmeldung, Beachten der Produkteinfos, Instruktion pers. Hygiene  |
| Entsorgung            | Speiseresten, Kontamination durch Abfälle, Insekten  | + +             | Abgedeckt aufbewahren, vgl. Lagerung, regelmässige Entsorgung Abfallbehälter  |
| Betriebshygiene       | Verunreinigungen: WC, Duschen, Küche, Übrige Räume   | ++ + + +        | Tägl. Feuchtreinigung der Sanitärapparate, Boden bei Bedarf, Reinigungskonzept Küche und Dokumentation, Wischen bei Bedarf, Feuchtreinigung Eingangsbereich bei schlechtem Wetter, Feuchtreinigung  |



## 2. Hygienekonzept und Dokumentation

Vorgehensweisen und Arbeitsanleitung für Lagerleiter/innen und alle bei der Verpflegung der Lagerteilnehmer/innen Beschäftigten.

Lager vom ..... bis ..... Verantwortlicher Leiter: .....

| Kontrolle          | Details  | Datum/<br>Visum | Datum/<br>Visum |
|--------------------|--|-----------------|-----------------|
| Küche              | Reinigung Arbeitsflächen, Küchengeschirr- und Besteck, Rüstbretter, Essgeschirr und -besteck, Schüsseln etc.; falls gebraucht: Küchenmaschinen, Mikrowelle, elektr. Schneidemaschine, Waage  |                 |                 |
| Kühltemperaturen   | Temperatur Kühlschrank Küche links ( $\leq +5^\circ$ ),<br>Temperatur Kühlschrank Küche rechts ( $\leq +5^\circ$ ),<br>Temperatur Kühlschrank Vorratsraum ( $\leq +5^\circ$ ),<br>Temperatur Gefrierschrank Vorratsraum ( $\leq -18^\circ$ ) |                 |                 |
| Lagerhaltung       | Ablaufdaten, Restspeisen   |                 |                 |
| Geräte             | Kochherd / Backöfen, Geschirrspüler  |                 |                 |
| Textilien          | Geschirr- und Handtücher   |                 |                 |
| Essbereich         | Esstische  |                 |                 |
| Boden              | Küchenboden  |                 |                 |
| Sanitäranlagen     | WC / Duschen oberes Haus, WC / Duschen unteres Haus  |                 |                 |
| Reinigung          | Sauberkeit / Reinigung übrige Räume (bei Bedarf oder mindestens am Ende der Kolonie), Böden oberes Haus (Zimmer, Gang), Böden unteres Haus (Zimmer, Gang)  |                 |                 |
| Abfall             | Abfallentsorgung   |                 |                 |
| Reinigungsmaterial | Sauberkeit   |                 |                 |

### Betriebsbeschreibung:

GTV-Koloniehäuser des Vereins Basler Ferienhaus Bruggnasco, ob 6780 Airolo (Präsident: Hans-Ulrich Nabholz) Unteres Haus: 4 Schlafräume, Aufenthaltsraum, Duschenraum, 2 WC, Ping Pong-Raum Oberes Haus: 4 Schlafräume, Ess-/Aufenthaltsraum, Küche, Duschenraum, 2 WC, separate Dusche/WC, Lagerraum, Cheminéeraum mit Döggelikasten

### Ges. Grundlagen:

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI) vom 16.12.2016, Stand 1.5.2018

Guide all'autocontrollo e regole di igiene Ticino