



Hygiene Netzwerk Zentralschweiz

25. Oktober 2018

Agenda

- Begrüssung und Agenda
- Fachlicher Input zum Thema «Lebensmittelhygiene»
- Diskussion über das Thema in Kleingruppen
- Erkenntnisse und Fragen zum Thema im Plenum
- Ersatz im Leitungsteam für Pia Walpen
- Brennende Fragen
- Planung 2019

Gesetzliche Grundlagen

Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

(Lebensmittelgesetz, LMG)

vom 20. Juni 2014 (Stand am 1. Mai 2017)

Die Bundesversammlung der Schweizerischen Eidgenossenschaft,

gestützt auf die Artikel 97 Absatz 1, 105 und 118 Absatz 2 Buchstabe a der Bundesverfassung¹, nach Einsicht in die Botschaft des Bundesrates vom 25. Mai 2011²,

beschliesst:

Gesetzliche Grundlagen

- 1. Abschnitt: Zweck und Geltungsbereich

- Art. 1 Zweck

Dieses Gesetz bezweckt:

- a. die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen;
- b. den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherzustellen;
- c. die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschungen zu schützen;
- d. den Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Gesetzliche Grundlagen

- Art. 2 Geltungsbereich

¹ Dieses Gesetz gilt für:

- a. den Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, das heisst für deren Herstellung, Behandlung, Lagerung, Transport und Inverkehrbringen;
- b. die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die Werbung für sie und die über sie verbreitete Information;
- c. die Ein-, Aus- und Durchfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

² Es gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen, einschliesslich der Primärproduktion, soweit diese der Herstellung von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen dient.

³ Für eingeführte Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände gilt dieses Gesetz, soweit die Schweiz sich nicht durch völkerrechtlichen Vertrag anderweitig verpflichtet hat.

Gesetzliche Grundlagen

- 1. Abschnitt: Lebensmittel

- Art. 7 Lebensmittelsicherheit

¹ Es dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

² Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie:

- a. gesundheitsschädlich sind; oder
- b. für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

³ Bei der Entscheidung, ob ein Lebensmittel sicher ist, sind zu berücksichtigen:

- a. die normalen Bedingungen seiner Verwendung auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen;
- b. die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch die Konsumentinnen und Konsumenten; sowie
- c. die den Konsumentinnen und Konsumenten vermittelten oder sonst wie allgemein zugänglichen Informationen über die Vermeidung bestimmter, die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines bestimmten Lebensmittels oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie.

⁴ Der Bundesrat legt die Anforderungen an die Sicherheit von Lebensmitteln fest.

Gesetzliche Grundlagen

- Art. 10 Hygiene

¹ Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss dafür sorgen, dass diese durch den Umgang in hygienischer Hinsicht nicht beeinträchtigt werden.

² Personen, die krank oder verletzt sind und deshalb im Umgang mit Lebensmitteln die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten gefährden können, müssen besondere Schutzmassnahmen einhalten.

³ Der Bundesrat erlässt Hygienevorschriften über:

- a. den Umgang mit Lebensmitteln;
- b. die Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und deren Ausstattung;
- c. die in Schlachtbetrieben erforderlichen Räume und Einrichtungen, je nach Art und Umfang der Schlachtungen.

⁴ Er kann Anforderungen an die Hygienekenntnisse von Personen festlegen, die mit Lebensmitteln umgehen.

Gesetzliche Grundlagen

Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV)

817.024.1

vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Mai 2018)

Gesetzliche Grundlagen

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. die beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachtende Hygiene;
- b. die Hygiene des Personals von Lebensmittelbetrieben und seine Schulung in Hygienefragen;
- c. die thermischen Verfahren und die Verarbeitungshygiene;
- d. besondere Bestimmungen für Lebensmittel tierischer Herkunft;
- e. spezielle Bestimmungen über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerebetrieben;
- f. die für Lebensmittel geltenden mikrobiologischen Kriterien.

Gesetzliche Grundlagen

Art. 3 Sorgfaltspflicht

¹ Die verantwortliche Person muss Sorge dafür tragen, dass auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen die Hygienevorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

² Sie muss namentlich sicherstellen, dass:

- a. die Temperaturvorschriften für Lebensmittel eingehalten werden und die Kühlkette nicht unterbrochen wird;
- b. die in Anhang 1 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden.

Umgang mit Lebensmittel

- Vorproduzierte, warme oder kalte Menükomponenten sind für den unmittelbaren Verzehr bestimmt
- Kalte Speisen:
 - Die Lebensmittel abdecken oder verschliessen
 - Mit Datum beschriften und sofort in den Kühlschrank stellen (nicht bei Raumtemperatur stehen lassen)
 - Alle selbst datierten Speisen müssen gleichentags konsumiert werden
 - Tagesprodukte, die nicht verzehrt wurden, sind spätestens am Folgetag zu entsorgen
- Warme Speisen:
 - Die Speisen dürfen nach der Anlieferung innert zwei Stunden nochmals erhitzt werden, anschliessend sind sie zu verzehren oder zu entsorgen

Dezentrale Küchen – Beachte!

- Händehygiene
- Angepasste Lagerung der Lebensmittel
- Verpackung der Lebensmittel
- Kühlkette nicht unterbrechen oder Lebensmittel innerhalb zwei Stunden essen
- Arbeitsflächen, Geräte und Messer sofort nach Benützung reinigen
- Lappen und Tücher regelmässig wechseln
- Kühlschranktemperaturen überprüfen
- Verfalldaten kontrollieren

Kochgruppen, Aktivierung – Beachte!

- Bewohner Hände waschen
- Personal Hände desinfizieren
- Nur sichere Lebensmittel verarbeiten



Schwierig!?!

- Private Kühlschränke der Bewohner
- Bewohner erhalten Lebensmittel geschenkt/mitgebracht
- Getränkeflaschen
- Kühlschränke, welche von mehreren Personengruppen benützt werden
>> Personal und Bewohner

Was muss noch gesagt werden?

- Planung 2019
- Donnerstag, 28. März 2019
 - Thema: Überprüfung
 - Ort: Horw, Kirchfeld – wird abgeklärt
- Dienstag, 22. Oktober 2019
 - Thema:
 - Ort: Betagtensiedlung Huwel Kerns – wird abgeklärt
- Ulrike Hardt von der Betagtensiedlung Huwel wird einstimmig als Ersatz von Pia Walpen gewählt 😊