

blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS Nr. 32 | MAI 2019



Jeden Tag aktuell: Lebensmittelrecht und -hygiene

Lebensmittelrecht und -hygiene in der täglichen Arbeit: Was muss hier beachtet werden? Was können, was müssen Arbeitgeber von Mitarbeitenden verlangen? Was müssen sie leisten? Antworten gibt die «Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe. Lebensmittelrecht und -hygiene», die in neu überarbeiteter Form aufliegt.

Martina Clavuot ist Projektleiterin Lebensmittelsicherheit bei Gastrosuisse, Ferdinand W. Uehli Leiter des Lebensmittelinspektorats der Stadt Zürich. Beide erleben täglich, welche Punkte des Lebensmittelrechts Betrieben Schwierigkeiten bereiten und wo Mitarbeitende und Arbeitgebende in Hygienefragen an Grenzen stossen. Auf die wichtigsten Punkte geht dieser Blickpunkt ein – ausführliche Antworten finden sich in der «Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe. Le-

bensmittelrecht und -hygiene», die auf der Website von Gastrosuisse verfügbar ist. Dieser Blickpunkt geht auf einige der dort behandelten Themen ein, die in der Praxis oft Probleme aufgeben.

Persönliche Hygiene

Persönliche Hygiene ist für Mitarbeitende in einem Lebensmittelbetrieb keine rein persönliche Frage, sondern eine Verpflichtung. Hat jemand mit Lebensmitteln zu tun, geht es nicht nur darum, dass er

editorial

Lebensmittelrecht ist eine Sache von Paragraphen in Gesetzen und Verordnungen. In der Lebensmittelhygiene dreht sich vieles um Organismen, die so klein sind, dass wir sie nicht einmal sehen können. Beides erscheint deshalb oft abstrakt. Aber für einen Gastwirt oder eine Take-away-Betreiberin und für ihre Gäste haben sie im Alltag ganz konkrete Folgen.

Deshalb gibt es die «Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe. Lebensmittelrecht und -hygiene», die Gastrosuisse, Hotellerie

Suisse, Cafetier Suisse und der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG gemeinsam erarbeitet haben. Sie zeigt auf, was die Gesetzestexte in der Praxis bedeuten. Dieses Jahr ist die überarbeitete Version erschienen, die das neue Lebensmittelgesetz berücksichtigt. Wir haben für diesen Blickpunkt bei Experten nachgefragt, wo sie in den Betrieben am meisten Probleme beobachten und hoffen, dass auch Sie den einen oder anderen Tipp mitnehmen können.



Karl E. Schröder
Gastro Zürich City

oder sie vielleicht unangenehm riecht; hier steht mehr auf dem Spiel, denn die persönliche Hygiene ist eine wichtige Grundlage für die Gesundheit der Gäste und der anderen Mitarbeitenden. Hygiene fängt zu Hause an, beim Duschen und Haare waschen. Während der Arbeit gehören dazu zum Beispiel saubere Kleidung und insbesondere das Händewaschen nach jeder Pause, nach dem Kontakt mit verschmutzten Gegenständen oder dem Bearbeiten von heiklen Lebensmitteln wie rohem Fisch, Fleisch, Geflügel, Ei, ungerüsteten Früchten und Gemüse. Für Vorgesetzte ist es oft nicht einfach, Mitarbeitende darauf anzusprechen, wenn sie die persönliche Hygiene ver-

nachlässigen, denn man tritt jemandem schnell zu nahe damit. Dennoch gehört dies zu den Pflichten der Vorgesetzten. Umgekehrt liegt es in der Verantwortung des Betriebes, mit Umkleidemöglichkeiten und Wascheinrichtungen die Bedingungen für persönliche Hygiene zu schaffen und mit einem entsprechenden Reglement das Bewusstsein der Mitarbeitenden dafür zu fördern.

Bauliche Massnahmen

Probleme, die bauliche Massnahmen erfordern, kommen meist schleichend; oft bemerkt man sie im Alltag kaum. Das ist auch der Grund, warum sich kleine Mängel ansammeln, bis nur noch ein grösserer Eingriff hilft. Spätestens wenn

sich jedoch Schimmel breit macht oder der Boden sich wegen zu vielen Löchern nicht mehr reinigen lässt, ist eine Sanierung nötig. Die ständigen kleinen Abnützungen haben dann grosse Auswirkungen und verursachen hohe Kosten. Bei Betriebsübernahmen wird dem baulichen Zustand oft zu wenig Beachtung geschenkt. Martina Clavuot erlebt es immer wieder, dass deswegen Sanierungskosten schon viel früher als budgetiert anfallen.

Mikrobiologie

Die Mikrobiologie ist für Gastrobetriebe ein unsichtbares Problem. Keime können sich unter für sie günstigen Bedingungen alle 30 Minuten verdoppeln, ohne dass

Food Waste vermeiden

Alleine in der Schweiz fallen jährlich rund 2,3 Mio. Tonnen Food Waste an. So werden Lebensmittel bezeichnet, die für den Menschen produziert, aber nicht vom Menschen konsumiert werden. Dies können liegen gebliebene Kartoffeln auf dem Feld sein, nicht verkaufte Waren im Detailhandel oder Reste auf den Tellern von Restaurantgästen oder Privatpersonen.

Gemäss Schätzungen fallen in der Schweiz etwa 5% des Food Waste im Gastgewerbe und in der Gemeinschaftsgastronomie an. Dies geschieht in der Lagerung, bei der Verarbeitung oder durch Resten auf den Tellern der Gäste. Für Unternehmen bedeutet dies direkte finanzielle Einbussen. Zudem werden dadurch natürliche Ressourcen unnötig verschwendet.

Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist eine echte Chance für eine nachhaltige Wertschöpfung in der Hotellerie und Gastronomie. Doch wie gross sind die effektiven Potenziale? Und wie lassen sich diese realisieren?

Ein halbtägiger Kurs von GastroZürich und ZHV zeigt auf, wie Abfälle im Betrieb messbar gemacht und wie wirkungsvolle Massnahmen umgesetzt werden können – von der Planung bis hin zur Kommunikation mit den Gästen.

Was: Workshop «Lebensmittelabfälle vermeiden» von United Against Waste und KITRO

Wann: 21. Oktober, 2019, 14.00 bis 17.00

Wo: Kompetenzzentrum GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich-Affoltern

Anmeldung: Tel.: 044 377 31 60; Mail: info@gastrozuerich.ch





Ferdinand W. Uehli, Leiter Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich



«Wir verstehen unsere Arbeit als Unterstützung für die Betriebe»

wir es merken. Deshalb braucht es mikrobiologische Analysen. Es reicht nicht aus, sich an alle Anforderungen zu halten, um gute Resultate zu garantieren. Ferdinand W. Uehli und seine Mitarbeitenden erleben es immer wieder, dass Betriebe einen hervorragenden Eindruck machen und trotzdem bei manchen Proben schlecht abschneiden. Oder dass umgekehrt Betriebe, bei denen sie Bedenken haben, beste Probenresultate erzielen. Darum unterstützen sie die Empfehlung der Leitlinie, etwa einmal im Jahr bei heiklen Produkten eine Analyse zu machen. Martina Clavuot rät, dafür mindestens beim ersten Mal einen Profi für die Beratung beizuziehen, der genau weiss, wo man hinschauen muss und was sich aus einer Probe herauslesen lässt.

Rückverfolgbarkeit

Die Forderung, dass dokumentiert und rückverfolgbar sein muss, welche Produkte in einer Mahlzeit verwendet wurden, mag im Arbeitsalltag oft lästig erscheinen. Für Allergikerinnen und Allergiker jedoch kann die – innert nützlicher Frist erteilte – Auskunft zu den Inhaltsstoffen lebensnotwendig sein. Deshalb ist es wichtig, auch längere Zeit nach dem Einkauf noch zu wissen, was genau die verwendete Bouillon oder Streuwürze enthält. Martina Clavuot und Ferdinand W. Uehli haben beide die Erfahrung gemacht, dass dies in erster Linie eine Frage der Organisation ist.

Die Leitlinie kann hier bestellt werden:
<https://www.gastrosuisse.ch/shop/>

Interview mit Ferdinand W. Uehli, Leiter Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich

Haben Sie als Lebensmittelinspektor Schwierigkeiten, ein Restaurant zu finden, in dem Sie ruhig essen können?

Nein, gar nicht – da gibt es viele, die das sehr gut machen!

Was ist Ihre Aufgabe als Lebensmittelinspektorin und -inspektor?

Wir verstehen unsere Arbeit in erster Linie als Unterstützung und Prävention. Natürlich ist es unsere Aufgabe, Lebensmittelrecht zu vollziehen, also sicherzustellen, dass es eingehalten wird. Aber wir bemühen uns, bei unserer Arbeit gesunden Menschenverstand walten zu lassen und möchten den verantwortlichen Personen auf Augenhöhe begegnen.

Was bedeutet es, wenn Sie sagen, Ihre Arbeit sei Prävention?

Es besteht immer die Gefahr, dass man quasi betriebsblind wird und schlicht nicht mehr sieht, wenn etwas problematisch ist. Hier können wir Gegensteuer geben. Ein gutes Beispiel sind bauliche Mängel. Sie kommen schleichend; es fällt selten eine ganze Kachel heraus, sondern es entsteht ein kleines Loch hier, eines da, man gewöhnt sich daran und sieht die Löcher schon gar nicht mehr. Irgendwann haben sich die Beschädigungen dann aber so angehäuften, dass man etwas unternehmen muss. Das fällt uns oft früher auf als den Leuten im Betrieb und so können wir schon darauf hinweisen, bevor unmittelbarer Handlungsbedarf besteht. Dann haben die Inhaber mehr Zeit, sich auf die Aus-

gaben einzustellen, die da auf sie zukommen. Intern sorgen wir dafür, dass immer wieder frische Augen einen Betrieb anschauen, indem wir die Regionen etwa alle fünf Jahre tauschen.

In welcher Form können Sie unterstützend wirken?

Einerseits beantworten wir natürlich Fragen der Betriebe – nicht nur während der Kontrollen, man kann sich auch sonst an uns wenden. Wenn es um Information geht, so haben wir auf unseren Laptops verschiedene Möglichkeiten, etwas auszudrucken: vom Merkblatt bis zum Jugendschutz-Schild oder der Gästeinformation mit Allergen-Hinweis. Für einen neuen Betrieb ist es sinnvoll, schon während der Planung mit uns in Kontakt zu treten. Wir schauen zum Beispiel Baupläne an. Wenn etwas falsch geplant ist, kann das später teuer werden.

Gibt es Probleme, die aktuell besonders oft auftreten?

Ja, das Thema Legionellen bei Duschen beschäftigt uns im Moment oft. Dies liegt unter anderem an der Frage der optimalen Wassertemperatur, die alle vor Schwierigkeiten stellt. Energietechnisch ist es sinnvoll, die Wassertemperatur auf 50 Grad zu beschränken. Dabei sterben jedoch Legionellen nicht ab. Wir werden deshalb ein Merkblatt erarbeiten, das erklärt, was vorbeugend genau zu tun ist. Denn wenn Gäste als Folge von Legionellen erkranken, so kann dies für sie tödlich sein. Das Merkblatt kann man in Kürze auf unserer Website herunterladen.



Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Daten	Kurzbeschreibung	Organisator/Ort	Weitere Infos
10./16.–17. Mai 2019 2./10. und 11. Juli 2019 17./24. und 25. September 2019 13./21. und 22. November 2019	Lebensmittelrecht/ Hygiene/Selbstkontrolle (4.01) Sie erhalten ein vertieftes Wissen im Lebensmittelrecht, der Lebensmittelhygiene, der Mikrobiologie sowie der Selbstkontrolle. Sie wissen, wie eine amtliche, risikobasierte Kontrolle in der Praxis erfolgt.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 652.–
19. Juni 2019 2. Oktober 2019	Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers (4.02) Küchenmitarbeitende und Casseroliers mit wenig Deutschkenntnissen erhalten eine Einführung in die Grundsätze der Hygiene in der Küche.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 298.– inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittags- verpflegung
14. November 2019	Betriebliches Hygienekonzept, Hygiene und Deklaration (4.03) Sie lernen, anhand konkreter Beispiele ein dem Betrieb angepasstes Selbstkontrollkonzept zu erstellen.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 298.– inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittags- verpflegung
12. September 2019	Hygiene in der Hauswirtschaft (5.03) Arbeiten Sie in der Lingerie oder in der Reinigung? Holen Sie sich in diesem Kurs das Know-how, worauf es bei der Hygiene ankommt.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 298.– inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittags- verpflegung
19. September 2019	Allergien – ein aktuelles Thema in der Gastronomie (2.16) Es gibt immer mehr Menschen, die unter Allergien leiden. Dieses Seminar hilft Ihnen aufzuzeigen, wo die Gefahren liegen und welche Massnahmen Sie ergreifen können.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	14:00–17:00 Fr. 128.– inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung

Eine Gemeinschaftsproduktion von:

Zürich und Region
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

 **Stadt Zürich**
Umwelt- und Gesundheitsschutz

 **GASTRO ZÜRICH-CITY**
Gastgewerbeverband der Bezirke Zürich und Dietikon

 **ZÜRICH
BECK**

 **CafetierSuisse®**
Individuelle Gastronomie

Wünschen Sie noch weitere blickpunkte? Bestellungen per E-Mail: ugz-info@zuerich.ch

Impressum

Umwelt- und Gesundheits-
schutz Stadt Zürich
Walchestr. 31, Postfach,
8021 Zürich

Telefon: 044 412 20 20
E-Mail: ugz-info@zuerich.ch

Redaktion: van de Weetering
Medien
Text: Senta van de Weetering

Bilder: istockphoto,
Shutterstock
Grafik: pooldesign, Zürich
Auflage: 3500 Exemplare

Der blickpunkt erscheint
zweimal pro Jahr.
Gedruckt auf Recystar,
100% Recyclingpapier.