

IVF HARTMANN AG 

Herzlich Willkommen!

Hygiene Netzwerk Ostschweiz

10. März 2015




IVF HARTMANN AG 

Lebensmittel - Gesetz

 817.0 alles einblenden | alles ausblenden

Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

(Lebensmittelgesetz, LMG)

vom 9. Oktober 1992 (Stand am 1. Oktober 2013)

Die Bundesversammlung der Schweizerischen Eidgenossenschaft,

gestützt auf die Artikel 32^{ter}, 64 und 69^{bis} der Bundesverfassung^{1,2} nach
Einsicht in die Botschaft des Bundesrates vom 30. Januar 1989³,

beschliesst:

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene, IVF Hartmann AG



Lebensmittel - Gesetz

IVF HARTMANN AG



– 1. Kapitel: Zweck, Geltungsbereich und Begriffe

Art. 1 Zweck

Dieses Gesetz bezweckt:

- a. die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können;
- b. den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen;
- c. die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen zu schützen.

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene, IVF Hartmann AG



Lebensmittel - Gesetz

IVF HARTMANN AG



Art. 2 Geltungsbereich

¹ Das Gesetz erfasst:

- a. das Herstellen, Behandeln, Lagern, Transportieren und Abgeben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- b. das Kennzeichnen und Anpreisen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- c. die Einfuhr, Durchfuhr und Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

² Es erfasst auch die landwirtschaftliche Produktion, soweit sie der Herstellung von Lebensmitteln dient.

³ Für importierte Nahrungsmittel gelten die gleichen Bestimmungen, soweit nicht Verpflichtungen aus internationalen Abkommen entgegenstehen.

⁴ Das Gesetz gilt nicht:

- a.¹ für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, die für den Eigengebrauch bestimmt sind;
- b. für Stoffe und Erzeugnisse, die von der Heilmittelgesetzgebung erfasst werden; vorbehalten bleiben die lebensmittelpolizeilichen Bestimmungen über die Verwendung von Tierarzneimitteln.

⁵ Streitigkeiten über die Anwendbarkeit der Lebensmittelgesetzgebung oder der Heilmittelgesetzgebung bei bestimmten Stoffen und Erzeugnissen entscheidet das Eidgenössische Departement des Innern nach Anhören der betroffenen Behörden.

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene, IVF Hartmann AG



Lebensmittel - Gesetz

IVF HARTMANN AG



- 3. Abschnitt: Umgang mit Lebensmitteln

Art. 15 Hygiene

¹ Wer Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, muss dafür sorgen, dass diese:

- a. sauber und geordnet gelagert werden;
- b. so gelagert, transportiert oder abgegeben werden, dass sie nicht von gesundheitsgefährdenden Stoffen oder sonst wie nachteilig beeinflusst werden können;
- c. nur mit sauberen und in gutem Zustand gehaltenen Gefässen, Packmaterialien, Einrichtungen, Werkzeugen und dergleichen in unmittelbare oder mittelbare Berührung kommen;
- d. nur in Räumen gelagert oder in Fahrzeugen transportiert werden, die sauber, genügend gross und für eine geordnete Lagerung zweckmässig eingerichtet sind;
- e. soweit möglich nicht durch Schädlinge und Parasiten beeinträchtigt werden.

² Personen, die Krankheitserreger ausscheiden, welche die Gesundheit der Konsumenten gefährden können, müssen im Umgang mit Lebensmitteln besondere Schutzmassnahmen einhalten.

³ Der Bundesrat erlässt Vorschriften über den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

⁴ Wenn es zur Erreichung des Gesetzeszwecks erforderlich ist, kann der Bundesrat durch Verordnung für Personen, die Speisen oder Getränke zum Konsum an Ort und Stelle abgeben, Ausbildungsanforderungen aus dem Bereich der Hygiene vorsehen.¹

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hyg



Hygieneverordnung

IVF HARTMANN AG



Hygieneverordnung des EDI (HyV)

817.024.1

vom 23. November 2005 (Stand am 1. Januar 2014)

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf Artikel 48 Absatz 1 Buchstaben a–d der Lebensmittel- und Gebrauchs-
gegenständeverordnung vom 23. November 2005¹ (LGV),
verordnet:*



Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene, IVF Hartmann AG



Hygieneverordnung

IVF HARTMANN AG



1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen



Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung:

- a. legt allgemeine Hygienevorschriften fest für den Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- b. stellt Anforderungen auf an die Hygiene des Personals von Lebensmittelbetrieben und an dessen Schulung in Hygienefragen;
- c. bestimmt die thermischen Verfahren und die Verarbeitungshygiene;
- d. stellt besondere Hygienebestimmungen auf für bestimmte Lebensmittel tierischer Herkunft;
- e.² bestimmt die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene, IVF Hartmann AG



Hygieneverordnung

IVF HARTMANN AG



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 stellt namentlich sicher, dass:

- a. die Temperaturvorschriften für Lebensmittel eingehalten werden und die Kühlkette nicht unterbrochen wird;
- b.⁸ die in den Anhängen 1–3 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden.

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene, IVF Hartmann AG



Umgang mit Lebensmittel

IVF HARTMANN AG



- 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

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene, IVF Hartmann AG



Dezentrale Küchen – Beachte!

IVF HARTMANN AG



- 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

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene, IVF Hartmann AG



Kochgruppen - Aktivierung

IVF HARTMANN AG



■ Beachte:

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



Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene, IVF Hartmann AG



Schwierig!?!

IVF HARTMANN AG



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



Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene, IVF Hartmann AG



IVF HARTMANN AG



**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!**

