

Merkblatt

Lebensmittelhygiene im Zivilschutz

1. Einleitung

„Gut, gesund und genügend“, ist der Anspruch an die Mahlzeiten im Zivilschutz, die durch unsere Küchenchefs und Köche zubereitet werden. Damit auf den kulinarischen Genuss keine bösen Überraschungen folgen, müssen sich alle Verantwortungsträger an die einschlägigen Richtlinien und Reglemente halten.

Die Ausbildung der Zivilschutz-Küchenchefs und der Zivilschutz-Köche im RKZ BBM stützt sich auf das **Reglement 60.002 „Lebensmittelhygiene in der Armee“** welches auf dem **zivilen Lebensmittelgesetz** basiert.

Die Einhaltung der Vorschriften wird in erster Linie durch **Selbstkontrolle** sichergestellt. Diese wird **protokolliert und signiert**, damit die Nachvollziehbarkeit gewährleistet werden kann.

2. Verantwortlichkeiten

Alle, die in der Logistik eine Funktion ausüben (Koch, Küchenchef, Fourier) tragen in ihrem Bereich **Eigenverantwortung**. Zusätzlich im Logistikkbereich bzw. in der Küche eingesetztes Personal muss durch die Vorgesetzten ihrem Einsatz entsprechend zweckmässig geschult und überwacht werden.

Die **Gesamtverantwortung** inklusive der **Durchsetzung der Selbstkontrolle** obliegt dem **Zivilschutzkommandanten**.

3. Amtliche Kontrollen

Die **amtlichen Lebensmittelorgane** nehmen die Kontrollaufgaben in ortsfesten (Zivilschutz-)Küchen wahr. Vor der Inspektionstätigkeit weisen sich die Kontrollorgane aus. Im Rahmen ihrer Aufgabe sind sie **befugt, jederzeit** während den Betriebszeiten der Küche, die Lagerräume von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen und die Essräume zu betreten. Die **Kontrollen** erfolgen in der Regel **unangemeldet**. Die Lebensmittelkontrollorgane haben das Recht, **Einsicht** in alle lebensmittelrelevanten Dokumentationen, insbesondere diejenigen der **Selbstkontrolle**, zu nehmen. Festgestellte **Mängel** werden **dokumentiert** und sind in gegebener Frist zu **beheben**.

Für die Überwachung und die **fristgerechte Behebung** festgestellter Mängel ist der **Zivilschutzkommandant verantwortlich**.

4. Selbstkontrolle / Dokumentation

Die Umsetzung der Selbstkontrolle entspricht den Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung.

Die jeweils verantwortliche Person sorgt im Rahmen ihrer Tätigkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Verteilstufen dafür, dass die **gesetzlichen Anforderungen** an Lebensmittel **eingehalten** werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitsschutz, den Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

Die **Selbstkontrollpflicht** verlangt die Überwachung und Verifikation der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften, das Arbeiten nach den Regeln der Leitlinie „Guten Verfahrenspraxis im Gastgewerbe“ sowie das Einhalten der Vorgaben der einschlägigen Reglemente.

Die amtlichen Kontrollen entbinden die **Zivilschutzorganisationen** nicht von der **Pflicht zur Selbstkontrolle**.

Die **tägliche Umsetzung** und Dokumentation der Selbstkontrolle umfasst folgende Schritte:

- Wareneingangskontrolle (Dokumentation auf Selbstklebeetikette)
- Aufzeichnen von Beanstandungen in der Lieferantenkontrolle
- Kontrolle Lagerung (Produkte/Verpackung/Datierung/Ordnung/Sauberkeit)
- Kontrolle Kühl- und Tiefkühlanlagen (Temperaturführung der Aggregate)
- Kontrolle Produktion (Aufzeichnung von Abweichungen/Massnahmen)
- Visieren der Lenkungspunkte auf dem effektiven Verpflegungsplan
- Kontrolle der Reinigung

Verantwortlich für die Führung der Dokumentation ist der **Küchenchef**. Die **Visierung der Lenkungspunkte** im effektiven Verpflegungsplan wird durch die **ausführende (produzierende) Person** wahrgenommen.

Zur **Dokumentation** vorerwählter Punkte dient das Reglement „Lebensmittelhygiene in der Armee“ (ab Seite 32). Für **jede Dienstleistung** ist eine **separate Dokumentation** zu führen. Entsprechende Exemplare des Reglementes 60.002 können via BSM bezogen werden.