

HANDBUCH LOGISTIK VERPFLEGUNG

PROVISORISCHE AUSGABE

www.babs.admin.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Verteidigung,
Bevölkerungsschutz und Sport VBS
Bundesamt für Bevölkerungsschutz BABS
Ausbildung

Impressum

Herausgegeben vom
Bundesamt für Bevölkerungsschutz (BABS)
Geschäftsbereich Ausbildung

Version 2020-07 (provisorisch)



INHALT

1. Allgemeines	3
1.1 Einleitung	3
1.2 Organisation.....	3
1.3 Aufgaben.....	3
1.3.1 Aufgaben des Zivilschutzes im Bereich Verpflegung	3
1.3.2 Aufgaben Küchenunteroffizier/in.....	4
1.3.3 Aufgaben Koch/Köchin	4
1.4 Rechtliche Grundlagen.....	5
1.5 Leitsätze der Verpflegung	5
1.6 Allgemeines.....	6
1.6.1 Haushaltsführung	6
1.6.2 Verpflegungsgruppe	6
1.6.3 Verpflegungsarten	6
1.6.4 Verantwortlichkeiten im Verpflegungsbereich	7
1.6.5 Die Küchenequipe	7
1.7 Hygienevorschriften.....	7
1.8 Verpflegungsplanung	8
1.8.1 Grundsätze der Verpflegung.....	8
1.8.2 Kostenrahmen	8
1.8.3 Zusammenstellung der Mahlzeiten	9
1.8.4 Beginn und Ende der Dienstleistung.....	9
1.8.5 Pensionsverpflegung	9
1.9 Küchenkontrolle	10
1.10 Kücheninspektion	10
1.11 Besondere und ausserordentliche Lage	11
2. Verpflegungsprozess	12
2.1 Definition Verpflegungsprozess.....	12
3. Lebensmittelhygiene	13
3.1 Definition	13
3.2 Bedeutung.....	13
3.3 Konsequenz	13
3.4 Verantwortlichkeiten	13
3.5 Leitlinie "Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe" (GVG)	13
4. Das HACCP-Konzept.....	15
4.1 Das HACCP-Konzept.....	15
4.2 Lebensmittelsicherheitskonzept	15
4.2.1 Gefahren- und Risikoanalyse (Hazard Analysis, HA).....	15
4.2.2 Lenkungspunkte (Critical Control Points, CCPs).....	16
4.2.3 Kontrollkriterien (Grenzwerte).....	16
4.2.4 Überwachungssystem (Monitoring)	16

4.2.5 Korrekturmassnahmen	17
4.2.6 Dokumentation (Aufzeichnung)	17
4.2.7 Überprüfung des Konzeptes (Verifikation)	17
5. Verpflegungsinfrastruktur	18
5.1 Küchen in Schutzanlagen.....	18
5.2 Mobile Verpflegungssysteme	18
5.3 Erkundung, Übernahme und Rückgabe von Küchen.....	19
5.3.1 Erkundung einer Küche	19
5.3.2 Übernahme einer Küche.....	19
5.3.3 Rückgabe einer Küche	20
6. Sicherheit im Bereich Verpflegung	21
6.1 Transport von Gütern	21
6.1.1 Transport von Gütern (Art. 18).....	21
6.2 Verpflegungswesen.....	21
6.2.1 Gesetzliche Grundlagen und HACCP-Konzept (Art. 54)	21
6.2.2 Verantwortlichkeiten im Verpflegungsbereich (Art. 55)	21
6.2.3 Persönliche Hygiene, Betriebs- und Produktionshygiene (Art. 56).....	22
6.3 Empfehlungen	22
7. Übungen, Trainings und Fachausbildung.....	24
7.1 Einsatzübungen und -trainings	24
7.2 Fachausbildung in Wiederholungskursen	24
7.2.1 Stufe Kader	24
7.2.2 Stufe Mannschaft.....	25
Anhang 1 Verpflegungsprozess	27
Anhang 2 Übersicht prozessuale Risiken	28
Anhang 3 Übersicht HACCP für Lebensmittel und Gerichte.....	32
Anhang 4 Checkliste für das Erkunden von Küchen	34
Anhang 5 Kücheninspektion	37

1. ALLGEMEINES

1.1 Einleitung

Das vorliegende Handbuch liefert eine Übersicht über den Bereich Verpflegung. Es werden insbesondere die wichtigsten Punkte aus den Fachreglementen der Schweizerischen Armee wiedergegeben unter Anpassung an die Gegebenheiten des Zivilschutzes.

1.2 Organisation

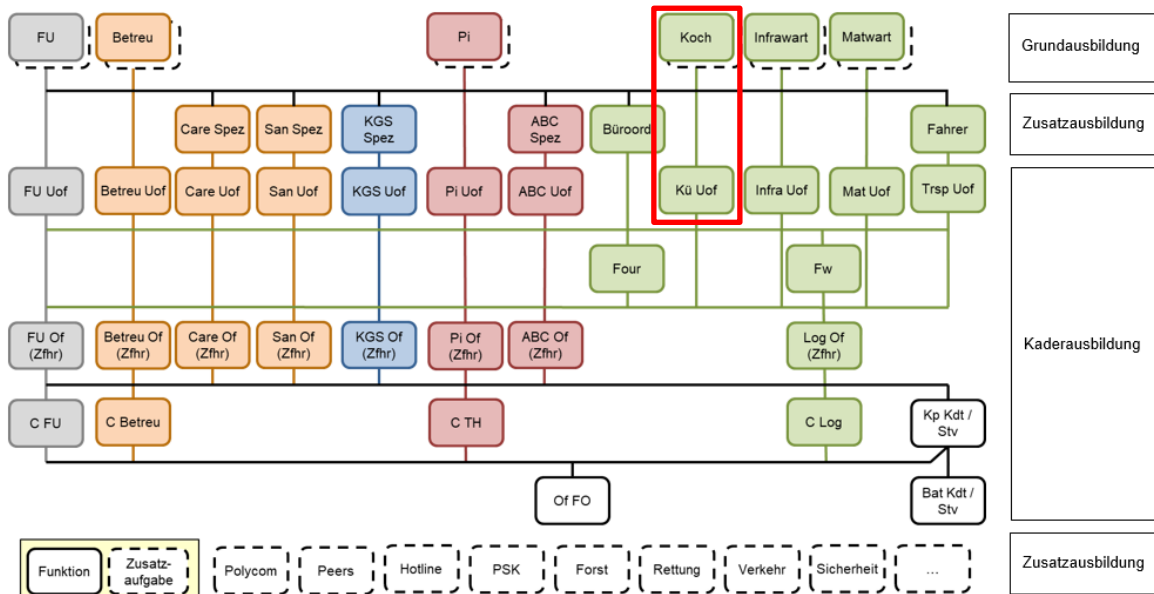


Abb. 1: Organisation des Bereiches Schutzbauten im Zivilschutz.

1.3 Aufgaben

1.3.1 Aufgaben des Zivilschutzes im Bereich Verpflegung

Die spezifischen Aufgaben im Bereich der Verpflegung sind im nachfolgenden allgemeinen Auftrag der Logistik des Zivilschutzes grau hervorgehoben:

- Die Versorgung der eigenen und weiteren Einsatzkräfte des Bevölkerungsschutzes sowie Unterstützungsbedürftiger mit Verpflegung und Material sicherstellen
- Transporte für die eigenen und weiteren Einsatzkräfte des Bevölkerungsschutzes sowie von Unterstützungsbedürftigen sicherstellen

- Logistische Einrichtungen wie Schutzbauten oder andere Standorte für die eigenen Einsatzkräfte, Partner des Bevölkerungsschutzes und die Bevölkerung bereitstellen und betreiben
- Den Unterhalt von Schutzanlagen und öffentlichen Schutzräumen sicherstellen
- Retablierungs- und Instandhaltungseinrichtungen zugunsten der eigenen Organisation betreiben

Es können weitere Aufträge hinzukommen, die sich aus der speziellen Situation der Region ergeben, oder Leistungsaufträge eines Führungsorgans, die durch den allgemeinen Auftrag nicht abgedeckt sind.

1.3.2 Aufgaben Küchenunteroffizier/in

- Den Küchenbetrieb unter Einhaltung der Hygiene-, Umwelt- und Sicherheitsvorschriften sicherstellen
- Eine Küche beurteilen, übernehmen und zurückgeben
- Den Verpflegungsprozess gesamtheitlich planen und umsetzen
- Den Nach- und Rückschub der Verpflegung planen und umsetzen
- Kostenberechnungen und Abrechnungen in Absprache mit der zuständigen Person erstellen

1.3.3 Aufgaben Koch/Köchin

- Mahlzeiten für eine grössere Anzahl Personen unter Anleitung zubereiten und herausgeben
- Hygiene-, Umwelt- und Sicherheitsvorschriften umsetzen und einhalten
- Küche unter Anleitung in sowie ausser Betrieb nehmen und zur Abgabe vorbereiten
- Die Stellvertretung des Küchenunteroffiziers / der Küchenunteroffizierin wahrnehmen

1.4 Rechtliche Grundlagen

Wie für jeden lebensmittelverarbeitenden Betrieb gilt auch für den Zivilschutz das Lebensmittelgesetz (LMG). Dieses ist konsequent einzuhalten und anzuwenden.

Das LMG bezweckt, den Konsumenten / Konsumentin vor Lebensmitteln zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können, den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen, den Konsumenten / die Konsumentin im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen zu schützen und den Konsumenten / die Konsumentin ausreichend über die Produkte zu informieren. Das Lebensmittelgesetz stützt sich auf die Bundesverfassung.

Das LMG umfasst das Herstellen, Behandeln, Lagern, Transportieren und Abgeben von Lebensmitteln sowie deren korrekte Kennzeichnung.

In der Armee wird das LMG mit den drei folgenden Reglementen umgesetzt:

- 60.001 Verpflegung in der Armee
- 60.002 Lebensmittelhygiene in der Armee
- 60.006 Kochrezepte

Die Reglemente stehen auch dem Zivilschutz zur Verfügung. In einzelnen Bereichen müssen diese auf die Gegebenheiten des Zivilschutzes und der einzelnen Organisationen angepasst werden. Die Ausführungen im vorliegenden Handbuch basieren auf obgenannten Dokumenten, teilweise wurden spezifische Punkte direkt übernommen.

1.5 Leitsätze der Verpflegung

Die Verpflegung unterstützt die Leistungserbringung des Zivilschutzes über alle Lagen und baut auf folgenden Prinzipien auf:

1. Die Verpflegung ist auf die Einsatzkräfte ausgerichtet und stellt deren physische und psychische Leistungs- und Durchhaltefähigkeit sicher.
2. Die Zivilschutzorganisation ist für die Sicherstellung der Verpflegung ihrer Unterstellten und zugewiesenen Angehörige des Zivilschutzes (AdZS) verantwortlich.

3. Die Verpflegung richtet sich wenn immer möglich bedarfsorientiert aus. Dabei ist der Kostform des AdZS so lange wie möglich Rechnung zu tragen.

4. Die Truppe verpflegt sich grundsätzlich mit Schweizer Erzeugnissen und berücksichtigt beim Einkauf die regionale und saisonale Produktion.

5. Die Produktion der Verpflegung erfolgt so lange wie möglich ab stationären Einrichtungen.

1.6 Allgemeines

1.6.1 Haushaltführung

Der Begriff Haushaltführung im Zivilschutz umfasst alle Tätigkeiten und Massnahmen, die das Ziel haben, eine Gemeinschaftsverpflegung mit den eigenen personellen und materiellen Mitteln zu ermöglichen.

1.6.2 Verpflegungsgruppe

Folgende Personengruppen werden durch den Zivilschutz verpflegt:

- Schutzdienstleistende (in der Regel AdZS);
- Zur Verpflegung Zugewiesene (z. B. Einsatzformationen, Mitarbeitende der Führungsorgane);
- Weitere, von der Behörde zur Verpflegung zugewiesene Personengruppen (z. B. Obdachlose, hilflose Personen, Flüchtlinge).

1.6.3 Verpflegungsarten

Es ist zwischen folgenden Verpflegungsarten zu unterscheiden:

- Eigener Haushalt im Zivilschutz (Verpflegung mit den eigenen personellen und materiellen Mitteln)
- Pensionsverpflegung (in Restaurants, Hotels, Kantinen etc.)
- Verrechnung (Zuweisung zur Verpflegung bei andern Organisationen oder bei der Truppe nach Absprache zwischen den Kommandostellen)
- Selbstsorge / Barentschädigung

1.6.4 Verantwortlichkeiten im Verpflegungsbereich

Der/Die Zivilschutzkommandant/in ist in Zusammenarbeit mit den auftraggebenden Stellen verantwortlich, dass die ihm unterstellten und die gegebenenfalls zur Verpflegung zugewiesenen Personengruppen zur rechten Zeit, am richtigen Ort, in der richtigen Art und Menge verpflegt werden.

Zu Beginn eines neuen Anlasses hat dessen Leiter/in den/die Küchenchef/in über eventuelle Besonderheiten in der Verpflegung zu orientieren.

Der/Die Logistikoffizier/in und der/die Küchenchef/in sind für die zeitgerechte Umsetzung in ihren Bereichen verantwortlich. Sie haben die zur Aufgabenerfüllung nötigen personellen und materiellen Mittel der vorgesetzten Stelle zu planen und entsprechend zu beantragen. Einzelheiten zu einer möglichen Aufteilung der Verantwortlichkeiten sind den Aufgabenbeschrieben (siehe Kapitel 1.3) zu entnehmen.

1.6.5 Die Küchenequipe

Bis zu einem Einheitsbestand von 150 AdZS setzt sich die Küchenequipe aus einem/einer Küchenunteroffizier/-in und zwei Köchen/Köchinnen zusammen.

Bei einer grösseren Anzahl an zu verpflegenden Personen wird die Küchenequipe pro 75 Personen mit einem zusätzlichen Koch / einer zusätzlichen Köchin ergänzt.

Für Arbeiten im Rahmen der Werterhaltung (Reinigung von Infrastrukturen und Systemen) sowie der Speisenausgabe muss die Küchenequipe durch andere AdZS (Kommandierte) verstärkt werden. In jedem Fall erfolgt für sämtliche Arbeiten vorgängig eine Ausbildung durch Fachkräfte.

1.7 Hygienevorschriften

Das Lebensmittelgesetz verpflichtet zur Selbstkontrolle im Hygienebereich. Die persönliche Hygiene, die Ordnung und Sauberkeit im ganzen Küchenbereich sind ungeachtet des Küchenstandortes zu fordern und durchzusetzen.

1.8 Verpflegungsplanung

1.8.1 Grundsätze der Verpflegung

- Die Grundsätze der Ernährungslehre sind bei der Planung, dem Einkauf und bei der Zubereitung der Lebensmittel zu befolgen. Alle notwendigen Zutaten müssen im richtigen Mengenverhältnis vorhanden sein.
- Jede durch den Zivilschutz zu verpflegende Person hat Anspruch auf ausreichende Mengen. Bei der Verpflegungsplanung sind die Bedürfnisse der zu Verpflegenden, der zu erfüllende Auftrag, der Verpflegungsort, die Jahreszeiten und die Umweltbedingungen zu berücksichtigen.
- Für Vegetarier/innen entstehen auch bei Verzicht tierischer Nahrungsmittel keine gesundheitlichen Engpässe im Bereich der Nährstoffzufuhr. In der Regel wird bei vorgesehenen Fleischgerichten in stationären Einrichtungen ein ovo-lacto-vegetables Gericht als Alternative angeboten.
- Religiös bedingte Kostformen werden sinngemäss wie die fleischlose Kostform gehandhabt. Nach Möglichkeit wird die Fleischwahl bei Hauptgerichten bei der Planung entsprechend berücksichtigt.
- Spezielle Kostformen (z. B. bei Gluten- und Laktoseunverträglichkeit, bei Allergien oder spezielle Diätformen) können unter Absprache mit der betroffenen Person durch die Zivilschutzküche zubereitet werden.
- Personen mit einer bevorzugten veganen oder ideologisch motivierten Kostform können von der Zivilschutzküche nicht verpflegt werden und müssen sich unter Auszahlung der Barentschädigung selbst verpflegen.

1.8.2 Kostenrahmen

Ein Verpflegungskredit pro Tag und Person bzw. pro Mahlzeit ist bei der Verpflegungsplanung zu berücksichtigen. Wenn kein Verpflegungskredit vorgegeben wird, ist ein Kreditantrag an die vorgesetzte Stelle zu richten.

Der Verpflegungskredit soll während der ganzen Dienstleistung gleichmässig beansprucht werden.

Der/Die Küchenunteroffizier/-in erstellt in der Regel in Absprache mit dem/der Logistikkoffizier/-in den Verpflegungsplan. Im Verpflegungsplan werden die Reihenfolge und die Zusammensetzung der einzelnen Mahlzeiten festgehalten. Dabei dient das Reglement "Kochrezepte" als Grundlage.

Die zur Verfügung stehenden Mittel müssen überlegt und sparsam verwendet werden. Beim Einkauf und bei der Zubereitung sind die Mengen unter Berücksichtigung des effektiven Verpflegungsbestandes genau zu berechnen.

Speiseresten sind möglichst zu vermeiden oder unter Einhaltung der LMG optimal zu verwerten.

Die Kostenberechnung dient zur Überprüfung, ob die Kosten der vorgesehenen Speisen innerhalb des zur Verfügung stehenden Verpflegungskredites liegen oder Änderungen vorgenommen werden müssen. Die Kosten werden aufgrund der aktuellen Marktpreise ermittelt.

1.8.3 Zusammenstellung der Mahlzeiten

Der/Die Küchenoffizier/-in ist in Zusammenarbeit mit dem/der Logistikzugführer/in für eine zweckmässige Zusammenstellung der Mahlzeiten verantwortlich.

Die Mahlzeitenfolge sollte mit dem zuständigen Kommandanten / der zuständigen Kommandantin abgesprochen werden, da sie an die besonderen Bedürfnisse des Dienstes angepasst werden muss.

Für die Zusammenstellung der einzelnen Mahlzeiten dient dem/der Küchenunteroffizier/-in und dem/der Logistikzugführer/in insbesondere das Reglement "Kochrezepte".

1.8.4 Beginn und Ende der Dienstleistung

Für die erste Verpflegung eines neuen Anlasses soll das Menü so gewählt werden, dass auch Personen mit speziellen Kostformen bedient werden können (aufgrund von Allergien, Religionen oder vegetarisch).

Am ersten und letzten Tag muss die Verpflegung so geplant werden, dass die Übernahme und Rückgabe geordnet erfolgen kann (Zeitaufwand).

1.8.5 Pensionsverpflegung

Aus Kostengründen sollte grundsätzlich im eigenen Haushalt verpflegt werden. Sofern diese Art der Verpflegung jedoch nicht möglich oder zweckmässig ist, kann die Pensionsverpflegung (Verpflegung in Hotels, Restaurants und Kantinen sowie Catering) angeordnet werden.

Situation	Eigener Haushalt	Pensionsver- pfelegung
Zugewiesener Verpflegungsbestand < 20 Pers		X
Zugewiesener Verpflegungsbestand > 20 Pers	X	
Vorbereitungszeit der Küche < 24 Stunden		X
Vorbereitungszeit der Küche > 24 Stunden	X	
Einsatzdauer für den Küchenbetrieb 0–1 Tag		X
Einsatzdauer für den Küchenbetrieb ab 1 Tag	X	

1.9 Küchenkontrolle

Der/Die Zugführer/in Logistik oder der/die in der Befehlsgebung bestimmte Beauftragte kontrolliert täglich die Küchenequipe. Mit seiner/ihrer Kontrolle erhält er/sie Einblick in deren Tätigkeiten, unterstreicht die Wichtigkeit und prüft die fachtechnischen Belange, insbesondere die Selbstkontrolle.

1.10 Kücheninspektion

Kücheninspektionen dürfen nicht während den Hauptproduktionszeiten stattfinden. Ausnahmen bilden amtliche Kontrollen.

Bei der Kücheninspektion gilt es zu überprüfen, ob die Küchenequipe ihre Aufgaben und Pflichten vorschriftsgemäss wahrnimmt.

Folgende Arten von Kücheninspektionen werden unterschieden:

- die angemeldeten, durch die Küchenequipe vorbereiteten Inspektionen;
- die unangemeldeten Inspektionen;
- die Nachinspektionen.

Der/Die Logistikzugführer/in führt im Laufe des Jahres und insbesondere bei länger andauernden Einsätzen mehrmals Kücheninspektionen durch und meldet die jeweiligen Resultate dem Kommandanten / der Kommandantin mit dem ausgefüllten Inspektionsformular (siehe Anhang 5).

Findet eine unangemeldete Inspektion durch die amtliche Kontrolle statt, ist der Inspektionsbericht ebenfalls den Dokumentationen – in der Regel wird dazu das Reglement 60.002 Lebensmittelhygiene in der Armee verwendet – der Selbstkontrolle beizulegen. Das Resultat ist ebenfalls dem Kommandanten / der Kommandantin zu melden.

1.11 Besondere und ausserordentliche Lage

In Abweichung zur normalen Lage ist in einer besonderen oder ausserordentlichen Lage damit zu rechnen, dass die logistische Versorgung bzw. Basierung punktuell anderweitig geregelt wird. Insbesondere die Zusammenarbeit mit der zivilen Logistik, aber auch der Basislogistik und der Einsatzlogistik, und der Bezug von deren Leistungen können eingeschränkt, erschwert oder gar verhindert werden.

2. VERPFLEGUNGSPROZESS

2.1 Definition Verpflegungsprozess

Der Verpflegungsprozess hilft beim Umsetzen des HACCP-Konzeptes von der Planung bis hin zur Rückführung. Im Reglement *Verpflegung in der Armee* werden die verschiedenen Prozesse beschrieben. Das Reglement *Lebensmittelhygiene der Armee* bildet einen wichtigen Bestandteil bei der Umsetzung des Verpflegungsprozesses im Dienstbetrieb und es können/sollen alle Aufzeichnungen darin festgehalten werden. Das Reglement ist auch für die Lebensmittelkontrolle des Kantons relevant und muss drei Jahre aufbewahrt werden.

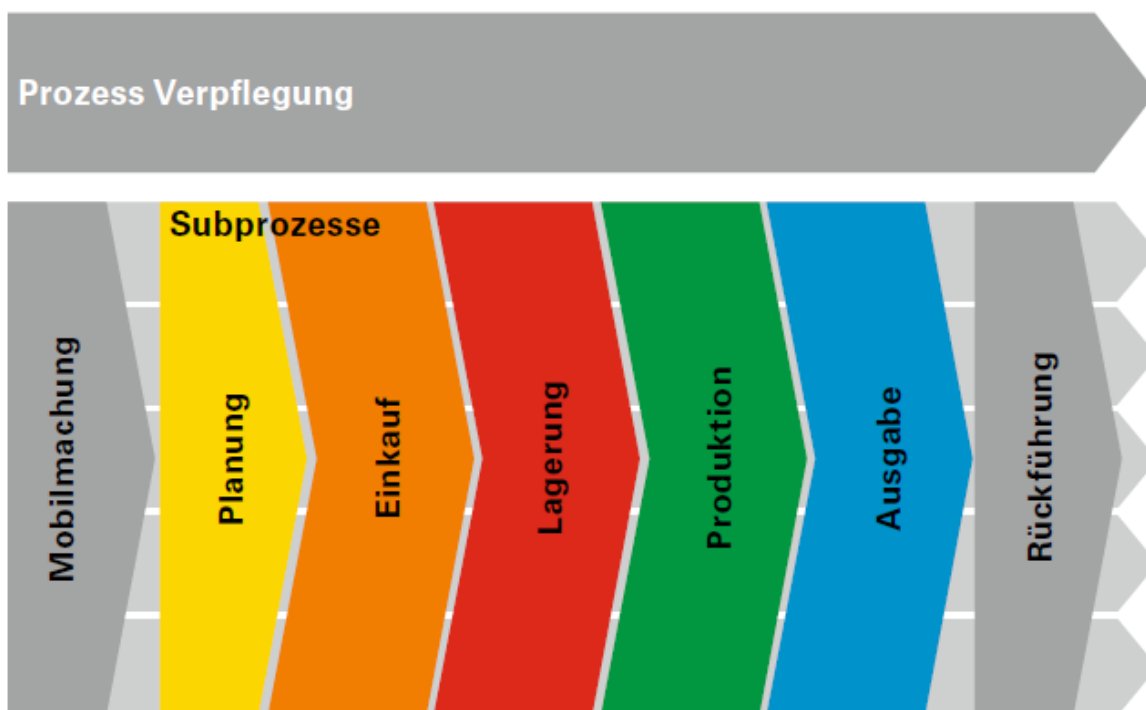


Abb. 2: Verpflegungsprozess gemäss Reglement Verpflegung der Armee.

Anhang 1 und 2 sowie die entsprechenden Reglemente der Schweizer Armee beinhalten detaillierte Angaben zum Verpflegungsprozess sowie zu den jeweiligen Subprozessen. Der Bereich *Mobilmachung* wird bewusst im vorliegenden Handbuch weggelassen, da er armeespezifisch ist und für den Zivilschutz im Rahmen von Katastrophen und Notlagen nicht relevant ist.

3. LEBENSMITTELHYGIENE

3.1 Definition

Unter dem Begriff Hygiene sind alle Massnahmen vereint, die notwendig sind, um eine Gefahr für die Gesundheit des Menschen abzuwenden und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Konsum geeignet ist.

3.2 Bedeutung

Im Rahmen eines Lebensmittelsicherheitskonzeptes kommt im Hinblick auf den Gesundheitsschutz sowie auf die Qualitätserhaltung der strikten Einhaltung der Hygienemassnahmen entscheidende Bedeutung zu. Eine Vernachlässigung der Hygienemassnahmen kann die Gesundheit der gepflegten Personen gefährden.

3.3 Konsequenz

Eine Vernachlässigung der Hygienemassnahmen kann die Gesundheit der Truppe gefährden (Anfälligkeit auf Krankheiten, Infektionsgefahr, eingeschränkte Einsatzfähigkeit) und ist im Ernstfall mit den Auswirkungen biologischer Waffen zu vergleichen.

3.4 Verantwortlichkeiten

Alle Personen mit ausübenden Funktionen im Verpflegungsbereich (Koch/Köchin, Küchenunteroffizier/in, Zugführer/in Logistik) tragen in ihrem Bereich Eigenverantwortung. Kommandierte (z. B. Verteil Equipe) müssen durch die Vorgesetzten ihrem Einsatz entsprechend zweckmässig geschult und überwacht werden. Die Gesamtverantwortung inklusive die Durchsetzung der Selbstkontrolle obliegt dem Zivilschutzkommandanten / der Zivilschutzkommandantin.

3.5 Leitlinie "Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe" (GVG)

Ein modernes Lebensmittelsicherheitskonzept lässt sich mit einem Haus vergleichen.

Das Fundament dieses Hauses ist die Organisation des Betriebes und die Schulung der Verantwortlichen und deren Unterstellten.

Die Säulen dieses Hauses bestehen aus der persönlichen Hygiene, der Betriebs- und Produktionshygiene. Diese Bereiche werden auf Gefahren und Risiken (Hazard Analysis (HA)) analysiert und entsprechende Lenkungspunkte (Critical Control Points (CCP)) definiert.

Das Dach bildet die Selbstkontrolle, bei der diese definierten produktspezifischen, präventiven Massnahmen zur Ausschaltung und Vermeidung von Gesundheitsgefahren während der Herstellung umgesetzt und dokumentiert werden.

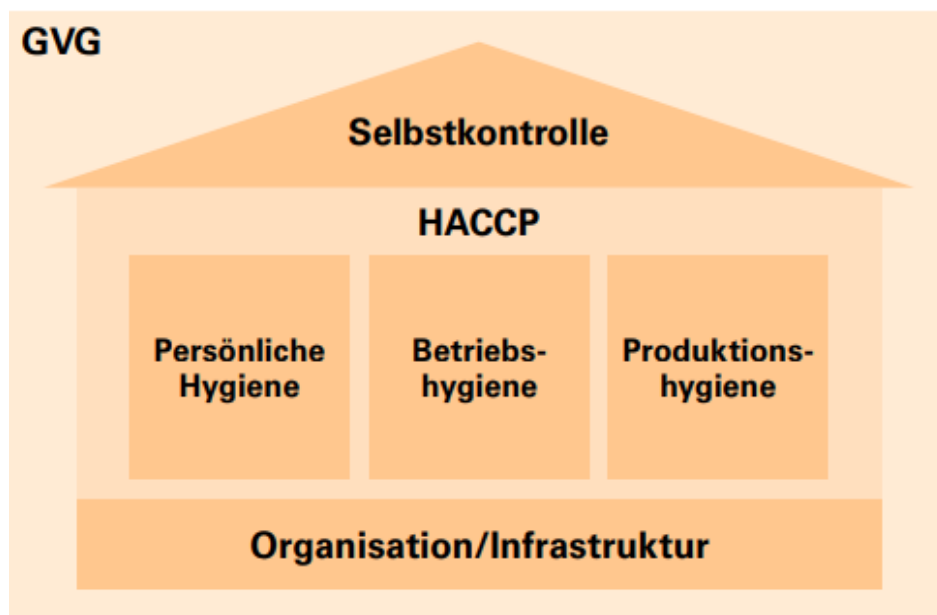


Abb. 3: Leitlinie Gute Verfahrens Praxis im Gastgewerbe.

4. DAS HACCP-KONZEPT

4.1 Das HACCP-Konzept

HACCP ist eine englische Abkürzung bedeutet Hazard Analysis Critical Control Points. "Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte", auch "Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte", ist ein Qualitätswerkzeug, das für die Produktion von und den Umgang mit Lebensmitteln konzipiert wurde. Es ist klar strukturiert und auf präventive Maßnahmen ausgerichtet.

Das HACCP-Konzept ersetzt nicht bisher übliche Hygienemaßnahmen, sondern baut auf einem wirksamen Hygienekonzept auf.

4.2 Lebensmittelsicherheitskonzept

Ziel der Lebensmittelsicherheit ist es, für den Eigenbedarf, in Einsätzen zu Gunsten von Partnern und der Bevölkerung, die Verpflegung optimal vor gesundheitsgefährdenden Risiken zu schützen. Gestützt auf Artikel 79 der LGV (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung) kann die Lebensmittelsicherheit am besten gewährleistet werden, wenn die folgenden sieben Schritte (Prinzipien) eingehalten werden:

- Gefahren- und Risikoanalyse (Hazard Analysis, HA);
- Lenkungspunkte (Critical Control Points, CCPs);
- Kontrollkriterien (Grenzwerte);
- Überwachungssystem (Monitoring);
- Korrekturmaßnahmen;
- Dokumentation (Aufzeichnung);
- Überprüfung des Systems (Verifikation).

Anhang 2 zeigt eine Zusammenstellung von prozessualen Risiken und Anhang 3 eine HACCP-Übersicht für Lebensmittel und Gerichte.

4.2.1 Gefahren- und Risikoanalyse (Hazard Analysis, HA)

Die im Lebensmittelprozess möglichen Gesundheitsgefahren (biologische, physikalische, chemische) werden mittels der Gefahren- und Risikoanalyse (Hazard Analysis) identifiziert und bewertet.

Von Bedeutung sind dabei in der Küche vor allem die biologischen Gefahren. Diese Gefahren- und Risikoanalyse ist für jedes Lebensmittel respektive für dessen Zubereitung einzeln durchzuführen.

Häufig vorkommende und krankmachende Bakterien (biologische Gefahren) sind im Reglement *Lebensmittelhygiene der Armee* (Anhang 1) aufgeführt.

Beispiel Zubereitung von Geflügelfleisch:

– Gefahr *Campylobacter*/*Campylobacteriose* (real und bedeutsam).

4.2.2 Lenkungspunkte (Critical Control Points, CCPs)

Der Lenkungspunkt ist derjenige Prozessschritt, in dem eine erkannte Gesundheitsgefahr mit wirksamen Massnahmen ausgeschaltet, vermieden oder auf ein akzeptables Mass reduziert werden kann. Zur Festlegung von Lenkungspunkten bedarf es einer Analyse des gesamten Herstellungsprozesses.

Beispiel Zubereitung von Geflügelfleisch:

– Lenkungspunkt: Durchgaren (Abtöten der *Campylobacter*).

4.2.3 Kontrollkriterien (Grenzwerte)

Zu jedem Lenkungspunkt sind Kontrollkriterien (Grenzwerte) bestimmt, die eine klare und einfache Entscheidung ermöglichen, ob die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist. Die Lenkungspunkte und Kontrollkriterien sind in den Tabellen des Kapitels 6.3 für die einzelnen Lebensmittel und Zubereitungen, sowie in den Rezepten Reglement *Kochrezepte* aufgeführt.

Beispiel Zubereitung von Geflügelfleisch:

– Kontrollkriterium: Garzustand "gut durch" (Kerntemperatur 75 °C).

4.2.4 Überwachungssystem (Monitoring)

Die Einhaltung der Kontrollkriterien muss im Prozess überwacht werden.

Beispiel Zubereitung von Geflügelfleisch:

– Überwachungssystem: Visuell durch Anschneiden oder Messen der Kerntemperatur

4.2.5 Korrekturmassnahmen

Für den Fall, dass im Prozess ein Abweichen von den festgelegten Kontrollkriterien festgestellt wird, ist im Einzelfall zu prüfen, ob und wie der Fehler durch geeignete Massnahmen korrigiert werden kann.

Beispiel Zubereitung von Geflügelfleisch:

- Korrekturmassnahme: Kochzeit verlängern bis der Garzustand die Vorgaben erfüllt.

4.2.6 Dokumentation (Aufzeichnung)

Speisen, bei deren Zubereitung ein Lenkungspunkt zu beachten ist (z. B. Geflügelfleisch), sind auf dem Verpflegungsplan mit einem Stern* markiert. Das Umsetzen des Lenkungspunktes gemäss den Angaben in den Rezepten wird durch die ausführende Person im effektiven Verpflegungsplan mittels Unterschrift dokumentiert.

Die Aufzeichnungen sind den kantonalen Kontrollorganen und dem Zivilschutzkommandanten / der Zivilschutzkommandantin auf Verlangen vorzuweisen.

Ebenfalls dienen die Dokumente zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit.

4.2.7 Überprüfung des Konzeptes (Verifikation)

Das ganze Konzept wird laufend überprüft und von der Doktrinstelle der Armee den sich wandelnden Umständen angepasst (neue Technologien usw.).

5. VERPFLEGUNGSINFRASTRUKTUR

5.1 Küchen in Schutzanlagen

Dem Zivilschutz stehen für die Verpflegung primär die Küchen in den eigenen Schutzanlagen zur Verfügung, welche evtl. vorgängig noch mit geeignetem Material für eine Benützung eingerichtet und bereitgestellt werden müssen.

Die Küchen in den Schutzanlagen wurden für ein Überleben in der Anlage in sogenannten "autarken Phasen" konzipiert. Eine moderne, vielseitige Ernährung darin zu produzieren, ist anspruchsvoll. Im Weiteren entsprechen die Anlageküchen¹ nicht den Anforderungen für einen Dauerbetrieb.

In einer Schutzanlage dienen die Küche, ein kleiner Vorratsraum und der Aufenthaltsraum als Arbeitsräumlichkeiten. Der Vorratsraum, der der Küche angegliedert ist, ist zu klein, um grössere Mengen Lebensmittel einzulagern. Für grössere Lebensmittelmengen sind zusätzliche Lagerräume vorzusehen. Zweckmässige Lagerräume befinden sich unter Boden, sind gut abschliessbar und das Klima darin ist kühl und trocken. Der Aufenthaltsraum in der Schutzanlage dient auch als Essraum. Küche und Aufenthaltsraum sind jedoch sehr klein. Deshalb ist die Verpflegungsplanung und -organisation entsprechend anzupassen.

Wenn zusätzliche Personengruppen durch den Zivilschutz verpflegt werden müssen und dies die Kapazität der Zivilschutzmittel übersteigt, so ist ein Ausweichen auf zivilschutzfremde Mittel erforderlich. Dabei stehen folgende Möglichkeiten im Vordergrund:

- Gemeindegärten
- Küchen von Kantinen, Restaurants und Hotels
- Militärküchen

5.2 Mobile Verpflegungssysteme

Eine Alternative zu ortsfesten Küchen bilden mobile Verpflegungssysteme. Diese bieten den Vorteil, dass sie eine flexiblere Standortwahl ermöglichen und somit besser den Bedürfnissen der Einsatzformationen bzw. der zu verpflegenden Personen angepasst werden können.

¹ Stand technische Weisung für Organisationsbauten 2019

Hohe Anschaffungskosten, die Platzverhältnisse und kein fixer, geschützter Essraum sind die Nachteile gegenüber ortsfester Küchen.

Vor dem Aufstellen der mobilen Verpflegungssysteme ist eine Erkundung an den möglichen Standorten zwingend notwendig, damit einerseits die Platzverhältnisse und andererseits die Strom-/Wasseranschlüsse vor Ort verifiziert werden können.

5.3 Erkundung, Übernahme und Rückgabe von Küchen

Geeignete Küchen sind im Rahmen von Erkundungen festzulegen, sie werden für die Nutzung übernommen und danach wieder abgegeben. Von Vorteil ist, wenn mögliche Küchen bereits in der Vorsorge auf einen möglichen Einsatz beurteilt sowie Leistungsvereinbarungen mit den Besitzern abgeschlossen werden und alles in einem Ressourcenverzeichnis zusammengetragen wird.

5.3.1 Erkundung einer Küche

Die Erkundung von Unterkünften und Räumlichkeiten ist im Handbuch Logistik Teil *Dienstbetrieb an Standorten* umschrieben.

Bei der Erkundung von Küchen sind der/die Küchenunteroffizier/in und zweckmässigerweise auch der/die Logistikzugführer/in anwesend. Die im Anhang 4 aufgeführte Checkliste regelt den Ablauf und die Beurteilungspunkte der Erkundung.

5.3.2 Übernahme einer Küche

Die Übernahme einer neuen Küche hat durch den/die Küchenunteroffizier/in zu geschehen. Dabei achtet er/sie insbesondere auf die exakte Inventarkontrolle und auf eine gründliche Einführung in die Handhabung der Kücheninstallationen und der Maschinen. Die Übernahme der Küchen ist zu protokollieren.

Vom Zeitpunkt der Übernahme bis zur Rückgabe trägt der/die Küchenunteroffizier/in die volle Verantwortung für die Küche und das sich darin befindende Inventar. Er/Sie ist für die Reinigung, den hygienisch einwandfreien Zustand und den Unterhalt der ihm/ihr anvertrauten Werte verantwortlich.

5.3.3 Rückgabe einer Küche

Die benützten Räumlichkeiten sind im gleichen Zustand, wie bei der Übernahme angetroffen, abzugeben.

Die Vorbereitungen für die Rückgabe haben frühzeitig zu geschehen. Das Inventar ist nach der gründlichen Schlussreinigung übersichtlich zur Kontrolle vorzulegen.

Die Rückgabe hat im Beisein des/der Küchenunteroffizier/in zu erfolgen. Die Rückgabe der Küche ist zu protokollieren und das Protokoll durch die übergebende und übernehmende Instanz zu unterschreiben.

Der/Die Küchenunteroffizier/in bewahrt das Rückgabeprotokoll auf.

6. SICHERHEIT IM BEREICH VERPFLEGUNG

Die nachfolgenden Sicherheitsvorschriften wurden von den *Weisungen des Bundesamtes für Bevölkerungsschutz über die Sicherheitsvorschriften im Zivilschutz* übernommen.

6.1 Transport von Gütern

6.1.1 Transport von Gütern (Art. 18)

1 Transporte gefährlicher Güter richten sich nach der Verordnung vom 29. November 2002 über die Beförderung gefährlicher Güter auf der Strasse sowie dem Europäischen Übereinkommen vom 30. September 1956 über die internationale Beförderung gefährlicher Güter auf der Strasse (ADR).

2 Für den Transport von Lebensmitteln gilt die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln.

6.2 Verpflegungswesen

6.2.1 Gesetzliche Grundlagen und HACCP-Konzept (Art. 54)

1 Für das Verpflegungswesen im Zivilschutz gilt das Bundesgesetz vom 20. Juni 2014 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände und die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016.

2 Für jede Lebensmittelverarbeitung im Zivilschutz ist ein «Hazard Analysis und Critical Control Points»-Konzept (HACCP-Konzept) zu erstellen.

Erläuterungen zum Art. 54

Ein den Vorschriften entsprechendes Hazard-Analysen- und Critical Control-Points-Konzept ist im Armeereglement «Lebensmittelhygiene in der Armee 60.002» aufgeführt. Dieses kann auch für den Zivilschutz übernommen werden.

6.2.2 Verantwortlichkeiten im Verpflegungsbereich (Art. 55)

1 Schutzdienstpflichtige, die eine Funktion im Verpflegungswesen ausüben, tragen in ihrem Bereich Eigenverantwortung.

2 Die Vorgesetzten und das Instruktionspersonal müssen alle übrigen Schutzdienstpflichtigen ihrem Einsatz entsprechend schulen und überwachen. Die Hygieneregeln müssen in jedem Fall gemäss Armee-reglement «Lebensmittelhygiene in der Armee 60.002d» vermittelt, überprüft und eingehalten werden.

6.2.3 Persönliche Hygiene, Betriebs- und Produktionshygiene (Art. 56)

1 Es gelten die Vorschriften des HACCP-Konzepts.

6.3 Empfehlungen

Die Verpflegung im Zivilschutz findet in einem Rahmen statt, der den zivilen Gegebenheiten recht nahe ist. Deshalb beachtet der Zivilschutz in diesem Bereich nebst den Sicherheitsvorschriften des Zivilschutzes auch die Empfehlungen der SUVA.

Ausgehend von den Tatsachen, dass (Stand 2018) ...

- in der Schweiz jährlich mehr als 10 Menschen beim Instandhalten von Maschinen und Anlagen ihr Leben verlieren,
- bis zu 20 Prozent aller Berufsunfälle auf fehlende oder nicht ordnungsgemässe Instandhaltung zurückzuführen sind,
- Störungsbehebungen zu den risikoreichsten Tätigkeiten gehören,
- die lebenswichtigen Regeln die Sicherheit und den Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz verbessern,

hat die SUVA für Vorgesetzte und Ausführende folgende Leitsätze aufgestellt:

- Wir halten konsequent die Sicherheitsregeln ein. Arbeitssicherheit ist eine gemeinsame Aufgabe.
- Instruktionen und Sicherheitskontrollen sind ein wichtiger Bestandteil unserer Arbeit. Bei Unklarheiten fragen wir nach.
- Droht Gefahr für Leben und Gesundheit, sagen wir STOPP!
In solchen Fällen haben alle das Recht und die Pflicht, die Arbeit zu unterbrechen.
- Sicherheitsmängel beheben wir sofort. Wenn dies nicht möglich ist, melden wir sie dem/der Vorgesetzten und warnen die Arbeitskollegen/Arbeitskolleginnen. Sind die Mängel behoben, setzen wir die Arbeit fort.

Weiter hat die SUVA acht lebenswichtige Regeln aufgestellt:

1. Arbeiten sorgfältig planen!
2. Nicht improvisieren!
3. Anlagen ausschalten und sichern!
4. Gespeicherte Energien sichern!²
5. Keine Absturzrisiken eingehen!
6. Für Elektroarbeiten Profis einsetzen!
7. Brände und Explosionen vermeiden!
8. In engen Räumen für gute Luft sorgen!

Hinweis:

Im Internet unter "SUVA" und "Instandhaltung" findet man weitere Hintergrundinformationen und Broschüren für die Ausführenden sowie Schulungsunterlagen für das Lehrpersonal.

² Alles, was herunterfallen oder zuklappen kann.

7. ÜBUNGEN, TRAININGS UND FACHAUSBILDUNG

Das Kapitel widmet sich Einsatzübungen, Einsatztrainings sowie der Fachausbildung nach absolvierter Grund- und Kaderausbildung.

7.1 Einsatzübungen und -trainings

Einsatzübungen und -trainings sind konsequent auf die erwartete Verbandsleistung als Gruppe oder als Zug auszurichten. Die erwarteten Verbandsleistungen werden in der Regel als Leistungsaufträge in Form eines (P)PQQZD festgelegt und liefern die Vorgaben für die Einsatzbereitschaft. Für Logistikformationen ist es eminent, dass sie mit den Einsatzformationen zusammen trainieren und üben können, da die Logistik eine Querschnittsaufgabe ist. Einsatzübungen und -trainings sollen einerseits die Einsatzbereitschaft testen und andererseits ermöglichen, Lehren für mögliche Einsätze zu ziehen. Die Verpflegung bildet in vielen Bereichen eine Ausnahme, da fast alle Tätigkeiten per se einem "Einsatz" entsprechen und daher auf das umfangreiche Trainieren/Üben verzichtet werden kann.

Nichtsdestotrotz sollen mit der nachfolgenden Auflistung mögliche Gedankenanstösse/Ideen gegeben werden.

Mögliche Einsatzübungen und -trainings:

- Verpflegung ab der zivilschutz eigenen Infrastruktur sicherstellen (*regulärer Einsatz*)
- Verpflegung ab einem neuen Standort sicherstellen
- Verpflegung ab mehreren Standorten sicherstellen
- Verpflegung ab einer mobilen Einrichtung sicherstellen
- Eine grössere Anzahl an Personen (über 200 Personen) verpflegen

Bei Einsätzen mit Figurantinnen und Figuranten ist von diesen Personen unbedingt eine Rückmeldung einzuholen.

7.2 Fachausbildung in Wiederholungskursen

7.2.1 Stufe Kader

In der Ausbildung von Kadern geht es um:

- Sozialkompetenz
- Führungskompetenz
- Fachkompetenz

Diese Komponenten sollen auch im Wiederholungskurs (WK) geschult und thematisiert werden. Mögliche WK-Themen (*weder geordnet noch gewichtet*):

- Jahreseinsatzplanungen erstellen
- Küchen erkunden, übernehmen und zurückgeben
- Rapporte mit Unterstellten planen, durchführen und nachbereiten
- Abspracherapport mit Leistungsbezügern planen, durchführen und nachbereiten
- Kontrolltätigkeiten (inkl. Küchenkontrollen (und -inspektionen)) zielgerichtet durchführen
- Menüplanung anhand von Einsatzszenarien erstellen
- Entschlussfassungsübungen anhand von Szenarien durchführen
- Ressourcenverzeichnisse erstellen und aktualisieren
- Beim Erstellen eines Einsatzkonzeptes Logistik den zugewiesenen Bereich erarbeiten
- Befehle erstellen oder aktualisieren
- Auftragserteilung
- Personalalimentierung langfristig planen
- Ausbildungen planen und testen
- Methodik und Didaktik trainieren
- Zweckmässiges Ausbildungscontrolling
- Umgang mit schwierigen Situationen
- Gruppendynamische Prozesse
- Teambildung (essentiell, da viele Tätigkeiten über das Jahr verteilt sind)
- Vorbildfunktion
- Pflichtbewusstsein

7.2.2 Stufe Mannschaft

In der Ausbildung der Angehörigen des Zivilschutzes geht es um:

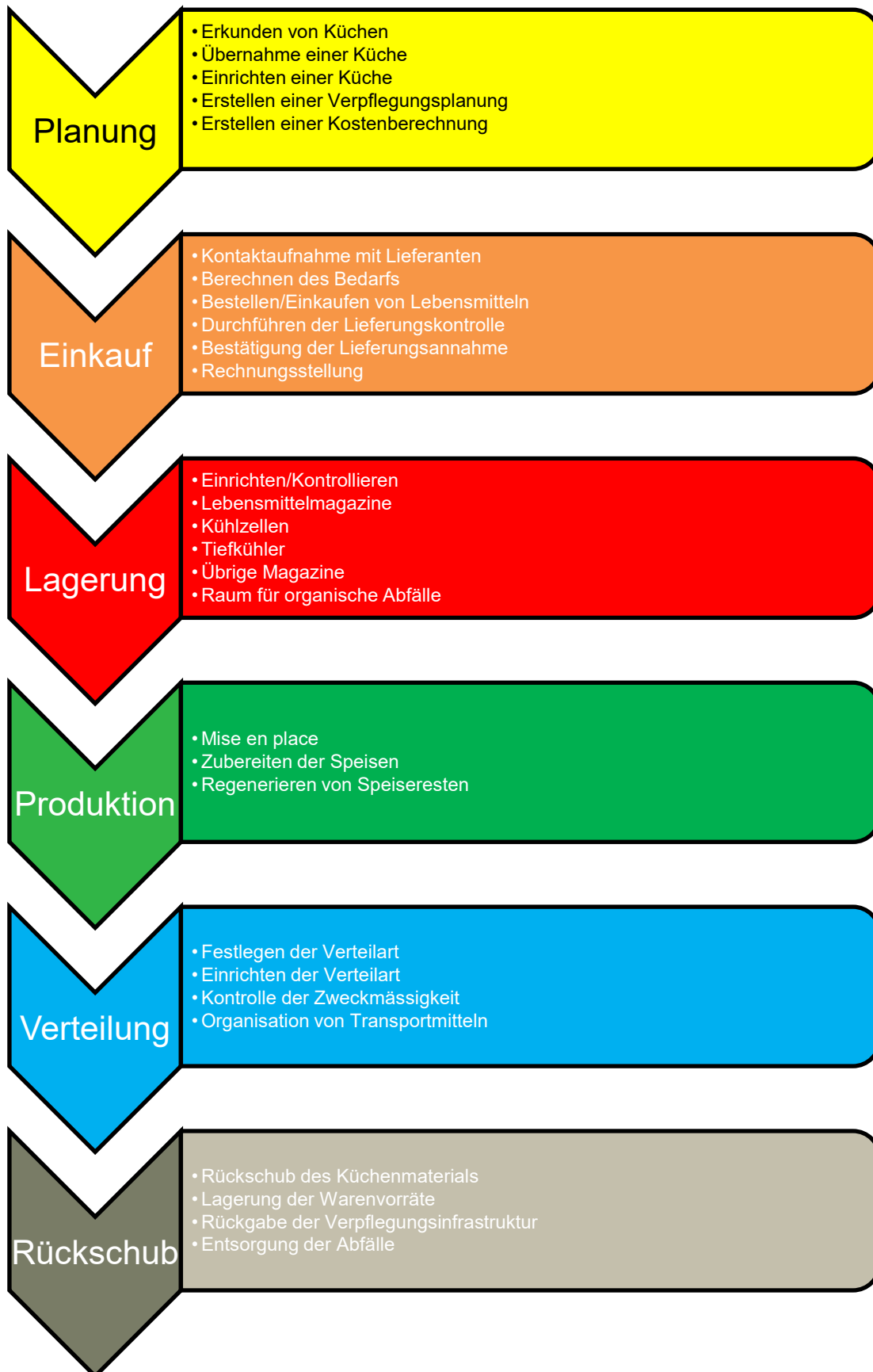
- Wissen
- Fertigkeiten
- Fähigkeiten
- Einstellungen / Haltungen
- Verhalten

Diese Komponenten sollen auch im WK geschult und thematisiert werden. Mögliche WK-Themen (*weder geordnet noch gewichtet*):

- Lebensmittelgesetzgebung
- Lebensmittelhygiene
- HACCP-Konzept

- Selbstkontrolle
- Gerätekunde
- Bei der Küchenübernahme mithelfen
- Küchen abgabebereit machen
- Umweltschutz
- Entstehungsbrände bekämpfen
- Arbeitssicherheit
- Erste Hilfe (insbesondere bei Sturz-, Schnitt-, Elektro- und Brandverletzungen)
- Bedürfnisse des Nutzers / der Nutzerin erfassen und beurteilen
- Tätigkeiten für die Benutzung dem Nutzer / der Nutzerin aufzeigen
- Verantwortliche beraten
- Dienstleistungsgedanken leben
- Sorgfältigen Umgang vorleben
- Sicherheitsgedanken vorleben
- Sich als Ansprechperson für Nutzer/innen verantwortlich fühlen
- Pflichtbewusstes Handeln
- Ökonomisches Denken (Guter Unterhalt erspart viele Ressourcen)
- Ökologisches Denken (Abfallmenge verkleinern)

ANHANG 1 VERPFLEGUNGSPROZESS



ANHANG 2 ÜBERSICHT PROZESSUALE RISIKEN

Subprozess	Gefahr (Verderb, Erkrankung)	hygienisch-kritische Punkte	Überwachung		Korrektur-massnahme
			Verfahren	Dokumentation	
Planung:	gemäss Tabelle HACCP	Lebensmittel und Gerichte	Lenkungsprozess auf dem Vpf Plan		
Einkauf:	Kontamination Kreuzkontamination Keimvermehrung	Transportbehälter geeignete Gebinde, korrekte Verpackung/Abdeckung Temperatur Produkte Einhaltung Kühlkette Haltbarkeit Qualität Produkte korrekte Kennzeichnung	visuell: Lieferbedingungen, Produkt, Rückverfolgbarkeit Temperatur (Produkt)	Lieferschein Aufkleber Wareneingangskontrolle	Reklamierung, Rückweisung Dokumentation im Lieferantenverzeichnis evtl sofortige Verwertung oder Entsorgung von Produkten
Lagerung:	Kontamination Kreuzkontamination Keimvermehrung	Korrekte, geeigneter Lagerort, Kühlraum nicht überladen Temperaturvorgaben Vorgaben Haltbarkeit, korrekte Kennzeichnung Trennung roh-gekocht, rein-unrein, alt-neu, first in-first out geeignete Behälter, korrekte Verpackung/Abdeckung Zustand, Ausstattung Lagerraum, Kapazität Kühlraum: Ordnung, Sauberkeit, Menge, kein Schimmel, Schädlingsfreiheit	visuell: Lagerbedingungen, Produkt, Rückverfolgbarkeit Temperatur (Produkt und Raum)	Kapitel 7.2 «Tägliche Dokumentation»	Mängel beheben (Reorganisation, Abdeckung) evtl sofortige Verwertung oder Entsorgung von Produkten

Subprozess	Gefahr (Verderb, Erkrankung)	hygienisch-kritische Punkte	Überwachung		Korrektur-massnahme
			Verfahren	Dokumentation	
Produktion: Mise-en-Place	Kontamination Kreuzkontamination evtl Keim- vermehrung	zeit- & fachgerechte Vorbereitung, kurze Verarbeitungszeiten Ordnung, Sauberkeit, Mengen Schutz vor Verunreinigungen: konsequente Hände-, Oberflächen-, Gerätehygiene Personalhygiene inkl. Arbeitskleidung Trennung Arbeitsabläufe, roh-gekocht, rein-unrein Nur Trinkwasser verwendet Auftauen: Kühlraum oder Wasserbad (Kern-/Aussentemperatur)	visuell: Arbeitsabläufe, Sauberkeit, Personalhygiene	Kapitel 7.2 «Tägliche Dokumentation»	Reorganisation Arbeitsabläufe Zwischen-, Nachreinigung von Händen, Oberflächen, Geräten
Zubereitung	Siehe Reglement 60.006 Kochrezepte				
Verwenden von Überproduktionen	Sporen keimen aus, evtl Keimvermehrung & Bildung hitzestabiler Toxine	schnelles Abkühlen Lagertemperatur, -dauer erneute Erhitzung geeignete Behälter, korrekte Verpackung/Abdeckung Kennzeichnung	visuell: Temperatur (Produkt)		evtl sofortige Verwertung oder Entsorgung von Produkten

Subprozess	Gefahr (Verderb, Erkrankung)	hygienisch-kritische Punkte	Überwachung		Korrektur-massnahme
			Verfahren	Dokumentation	
Reinigung:	ev. Keime nicht entfernt bzw. abgetötet Kontamination	turnusgemässe Reinigung Sauberkeit, Zustand Reinigungsmaterial (Trocknungs-möglichkeit) Aufbewahrung Reinigungsmaterial/-mittel stets von Lebensmitteln getrennt Reinigungsmittel: korrekte Konzentrationen, Beschreibung	visuell	Kapitel 7.2/ 7.3 «Tägliche/ wöchentliche und periodische Do-kumentation»	Reorganisation Reinigung Nachreinigung
Ausgabe: Warmhalten, Nachschub	Sporen keimen aus, ev. Keimver-mehrung & Bildung hitzestabiler Toxine	zeit- & fachgerechtes Anrichten / Nachschieben saubere Behälter (Dichtungen!) Warenflüsse: kurze Nachschubzeiten Aufbewahrungsdauer, -temperatur: Wärmehaltetemperatur > 65 °C max. 3 h	visuell Temperatur (Produkt) Zeit	Kapitel 7.2 «Tägliche Doku-mentation»	Reorganisation Arbeitsabläufe ev. Entsorgung von Produkten
Anrichten	Kontamination Kreuzkontamination	Eignung Verteilsequipe, kor- rekte Hände-, Gerätehy-giene Organisation Fassetrasse, Sauberkeit, Ordnung Ausgabetemperatur Deklaration Fleischwaren	visuell: Sauberkeit, Abläufe, Deklaration Temperatur (im Produkt)	Kapitel 7.2 «Tägliche Doku-mentation»	Mängel sofort beheben: Öffnungszeit Wärmebehälter, Ausbildung, Reinigung Hände, Geräte

Subprozess	Gefahr (Verderb, Erkrankung)	hygienisch-kritische Punkte	Überwachung		Korrekturmaßnahme
			Verfahren	Dokumentation	
Überproduktion	Kontamination Kreuzkontamination Keimvermehrung	schnelles Abkühlen, geeignete Behälter, korrekte Abdeckung Lagertemperatur max 5 °C korrekte Kennzeichnung geplante Verwertung tags darauf, erneute Erhitzung	visuell: Lagerbedingungen, Produkte, Rückverfolgbarkeit Temperatur (im Produkt)	Kapitel 7.2 «Tägliche Dokumentation»	ev. sofortige Verwertung oder Entsorgung von Produkten

ANHANG 3 ÜBERSICHT HACCP FÜR LEBENSMITTEL UND GERICHTE

Lebensmittel Zubereitung	Gefahr	Bedeutung der Gefahr		Lenkungspunkt (CCP)	Kontrollkriterien	Überwachung		Korrektur-massnahme
		Auswirkung	Wahr-schein-lichkeit			Verfahren	Dokumentation	
Wasser aus natürlichen Gewässern	Campylobacter, Noroviren, EHEC	mild – lebensbedrohlich	klein – mittel	Abtöten der Keime: durch Erhitzen bis zum Siedepunkt	Wasser abgekocht	visuell	Verpflegungsplan	korrekt abkochen oder chlorieren
Rohmilch	Campylobacter, Salmonellen, EHEC, Listeria monocytogenes, Staph aureus	mild – lebensbedrohlich	mittel	Abtöten der Keime: durch erhitzen Rekontamination & Keimvermehrung verhindern	70 °C 10 Min (72 °C 15 Sek)	Kochzeit & Temperatur	Verpflegungsplan	Kochzeit verlängern
Fleischgerichte	EHEC, Listeria monocytogenes, Staph aureus, Salmonellen, Clostridium perfringens, Sporen von Bacillus cereus	mild – lebensbedrohlich	mittel	Abtöten der Keime (nicht Sporen): Garen	Garzustand 70 °C 10 Min	Anschneiden; Kochzeit & Temperatur	Verpflegungsplan	Kochzeit verlängern
Geflügelgerichte	Campylobacter (Kreuzkontaminationen!), Salmonellen, Staph aureus	mild – schwer	mittel	Abtöten der Keime: Garen	Garzustand 70 °C 10 Min.	Anschneiden; Kochzeit & Kerntemperatur	Verpflegungsplan	Kochzeit verlängern

Lebensmittel Zubereitung	Gefahr	Bedeutung der Gefahr		Lenkungspunkt (CCP)	Kontrollkriterien	Überwachung		Korrekturmassnahme
		Auswirkung	Wahrscheinlichkeit			Verfahren	Dokumentation	
Fischgerichte	Listeria monocytogenes, Clostridium botulinum Typ E, biogene Amine	mild – schwer	klein – mittel	Abtöten der Keime: Garen	Garzustand 70 °C 10 Min.	Anschneiden; Kochzeit & Temperatur	Verpflegungsplan	Kochzeit verlängern
Produkte für Restenverwertung: z B Teigwaren, Risotto	Diverse pathogene Bakterien je nach Zutaten: z B Bacillus cereus, ev. Clostridium perfringens	mild – mittel	mittel	Abtöten der Keime durch Erhitzen	70 °C 10 Min.	Kochzeit & Temperatur	Verpflegungsplan	Kochzeit verlängern
Roheierspeisen	Salmonellen,	mild – schwer	mittel	Abtöten der Keime durch Erhitzen	70 °C 10 Min.	Kochzeit & Temperatur	Verpflegungsplan	korrekterhitzen Verzicht auf Roheierspeisen
übrige Lebensmittel	CF Stufen 2 – 4 z B pasteurisierte, sterilisierte, getrocknete, tiefgefrorene Lebensmittel			kein CCP			ausschliesslich GHP	

ANHANG 4 CHECKLISTE FÜR DAS ERKUNDEN VON KÜCHEN

Beurteilungspunkte Küche	Beurteilung			Korrekturmassnahme
	gut	genügend	ungenügend	
Wände glatt, abwaschbar, sauber				
Decke trocken, sauber, ohne Schimmel				
Böden sauber, trocken, intakt, mit Gefälle zu den Abläufen				
Abläufe sauber, funktionstüchtig				
Ventilation funktionstüchtig, Abzugshaube sauber, vollständig über Kochstelle				
Beleuchtung über Arbeitsflächen und Kochstelle				
Schränke mit sauberen, abwaschbaren Tablaren				
Handwaschgelegenheit bestehend aus separatem Lavabo, Seifenspender, Einweghandtüchern				
Arbeitsflächen sauber, glatt				
Schneidbretter sauber, Oberfläche glatt				
Pfannen, Geräte und Maschinen in sauberem, intaktem Zustand				
Funktionskontrolle der Küchengeräte				
Genügend Geschirr vorhanden				
Abfallbehälter sauber, verschliessbar				
Kühleinrichtung entspricht der Einheitsgrösse, sauber, Dichtungen intakt, Thermometer vorhanden				
Sind genügend Wärmeboxen (Rieber) vorhanden (zwingend nötig bei Lieferung der Verpflegung)				
Schränke für Reinigungsgeräte und Material				
Garderobe oder geeignete Kleiderschränke				
Reinigungsdokument vorhanden				
Gesamtbeurteilung Küche				

Beurteilungspunkte Lagerräume	Beurteilung			Korrekturmass- nahme
	gut	genü- gend	unge- nügend	
Raum trocken, sauber und möglichst staubfrei				
Wände glatt, abwaschbar, sauber				
Ausreichende, natürliche Belüftung				
Beleuchtung geeignet				
Temperatur nicht über 15°C				
Genügend Stauraum vorhanden Tablare abwaschbar, sauber				
Reinigungsdokument vorhanden				
Gesamtbeurteilung Lagerräume				

Beurteilungspunkte Toiletten	Beurteilung			Korrekturmass- nahme
	gut	genü- gend	unge- nügend	
Wenn möglich separate Toilette für Kü- chenpersonal in unmittelbarer Nähe der Küche				
Wände glatt, abwaschbar, sauber				
Handwaschgelegenheit bestehend aus separatem Lavabo, Seifenspender, Desinfektionsmittel und Einweghandtü- chern				
Reinigungsdokument vorhanden				
Gesamtbeurteilung Toiletten				

ANHANG 5 KÜCHENINSPEKTION

Kontrolliert durch:			
Grad, Vorname, Nachname		Datum	
Küche/Standort		Kontrollierte Einheit:	

E/N	1 Allgemeines	E/N	
	1.1 Vorschriften bekannt, Personal ausgebildet		4.12 Magazine
	1.2 Regl 60.001, 60.003, 60.006 auf Platz		4.13 Garderobe/ Toiletten
	2 Organisation/Selbstkontrolle		5 Produktionshygiene
	2.1 Angaben zur Dienstleistung		Planung
	2.2 Lieferantenverzeichnis		5.1 Lenkungspunkte auf dem Vpf Plan definiert
	2.3 Funktionskontrolle Temperaturmessgerät		Einkauf
	2.4 Temperaturmessgerät betriebsbereit		5.2 Wareneingangskontrolle geführt
	2.5 Übernahmekontrolle der Kühlgeräte		5.3 Lieferscheine, Rückverfolgbarkeit
	2.6 Tägliche Dokumentation geführt		Lagerung – Kühlagerung
	2.7 Wöchentliche /periodische Dokumentation geführt		5.4 Trennung roh – gekocht, rein – unrein
			5.5 Verpackung, Beschriftung, Kennzeichnung, Haltbarkeit
	3 Persönliche Hygiene		Lagerung – Tiefkühlagerung
	3.1 Küchenanzug		
	3.2 Haare, Uhr, Schmuck		5.6 Verpackung, Beschriftung, Kennzeichnung, Haltbarkeit
	3.3 Verletzungen, Krankheiten		
	4 Betriebshygiene		Lagerung – Trockenlagerung
	Küche		5.7 Verpackung, Beschriftung, Kennzeichnung, Haltbarkeit
	4.1 Handwaschgelegenheit, Seife, Papier		
	4.2 Werkzeug, Geräte, Maschinen, Zubehör		Produktion
	4.3 Arbeitsflächen, Tische, Schneidbretter		5.8 Effektiver Verpflegungsplan geführt
	4.4 Kochkessel, Herd, Ofen, Kombisteamer		5.9 Besondere Lebensmittel und Risiken
	4.5 Ventilation, Abzugshaube, Filter		Ausgabe
	4.6 Boden, Abläufe, Wände, Decken		5.10 Warmhaldedauer
	4.7 Abwaschmaschine		5.11 Ausgabetemperatur
	Nebenräume		5.12 Deklaration/CH-Produkte
	4.8 Geschirr/ Besteck		6 Entsorgung
	4.9 Tische		6.1 Keine Abfälle in der Küche gelagert
	4.10 Reinigungsgeräte/-mittel		6.2 Ordnung/Sauberkeit Entsorgung
	4.11 Boden, Wände, Decken		
Legende: E = Erfüllt N = Nicht erfüllt leer = Nicht beurteilt			

