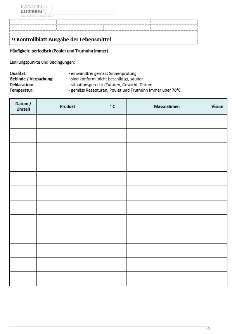
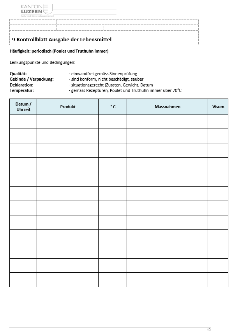
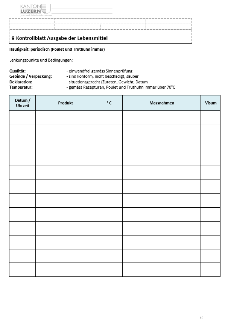
**Dokumentation Lebensmittelhygiene**

**ZSO Musterdorf**

****

***Bild der ZSO***



Anlass:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Verantwortlicher: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| **Inhaltsverzeichnis** | | | |

[1 Benützungshinweise Dokumentation Lebensmittelhygiene 3](#_Toc69728834)

[2 Übernahme- und Rückgabeprotokoll Küche 3](#_Toc69728835)

[3 Prüf- und Messmittel 4](#_Toc69728836)

[4 Lieferantenverzeichnis 5](#_Toc69728837)

[5 Kontrollblatt Warenannahme 6](#_Toc69728838)

[6 Kontrollblatt Temperaturen Kühl- und Tiefkühlanlagen 7](#_Toc69728839)

[7 Kontrollblatt Lebensmittellager 8](#_Toc69728840)

[8 Kontrollblatt Lieferbereitstellung der Lebensmittel 9](#_Toc69728841)

[9 Kontrollblatt Ausgabe der Lebensmittel 10](#_Toc69728842)

[10 Kontrollblatt Reinigung der Kücheninfrastruktur 11](#_Toc69728843)

[11 Auftrag für Produktion Mahlzeit 12](#_Toc69728844)

[12 Auftrag für Produktion Mahlzeit 13](#_Toc69728845)

[13 Auftrag für Produktion Mahlzeit 14](#_Toc69728846)

[14 Auftrag für Produktion Mahlzeit 15](#_Toc69728847)

[15 Auftrag für Produktion Mahlzeit 16](#_Toc69728848)

[16 Reinigungsmatrix 17](#_Toc69728849)

[17 Reinigungskonzept 19](#_Toc69728850)

d

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Benützungshinweise Dokumentation Lebensmittelhygiene | | | |

1. Mit dem Eintrag von Datum und Visum bestätigt die verantwortliche Person, die konsequente Nachführung der folgenden Kontrolldokumente nach den jeweils geltenden Kontrollpunkten.
2. Es kann auf die Eintragung von Massnahmen verzichtet werden, sofern sich die Kontrollwerte innerhalb der Toleranz bewegen. Andernfalls sind die festgestellten Mängel samt den Korrekturmassnahmen aufzuführen.
3. In den Reglementen 60.001 (Verpflegung in der Armee) und 60.002 (Lebensmittelhygiene in der Armee) und 60.006 (Kochrezepte) sind die Anforderungen, die Kontrollpunkte und die Aufbewahrungspflicht geregelt. Diese dienen gemäss "Weisungen des Bundesamtes für Bevölkerungsschutz über die Sicherheitsvorschriften im Zivilschutz" vom 01. März 2020, Abs. 9,   
   Art. 54 - 56 als Grundlage für das vorliegende Dokument.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Übernahme- und Rückgabeprotokoll Küche | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Gebäude / Anlage /**  **mobile Küche** | **Eigentümer** | **Mängel bei der Übernahme** | **Mängel bei der Abgabe** |
|  |  |  |  |
| Ort/Datum | |  |  |
| Unterschrift Benützer | |  |  |
| Unterschrift Eigentümer | |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Prüf- und Messmittel | | | |

Temperaturmessgerät:

Typ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Jede Einheit verfügt über ein Temperaturmessgerät.

Zu Beginn einer Dienstleistung ist eine Funktionskontrolle des Thermometers mit Eiswasser durch-zuführen: Kaltes Wasser und Eiswürfel im Mengenverhältnis 1:1 mischen, öfters rühren, sobald ein Teil des Eises geschmolzen ist, liegt die Temperatur bei 0 °C. Bei Abweichungen grösser als 2 °C muss das Thermometer erneuert werden.

Funktionskontrolle (Eiswasser): Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Temperatur: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_°C

**Temperaturanzeigen der Kühlgeräte**

Diese sind mittels des Temperaturmessgerätes (funktionskontrolliert, siehe oben) zu Beginn der Dienstleistung zu überprüfen.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum / Uhrzeit** | **Kühl/- Tiefkühlanlagen** | | **Temperatur (Anzeige an Messgerät)** | **Massnahme bei Abweichung** (+/- 1°C) | **Visum** |
| Nr. | Soll (°C) |
|  | **1** |  |  |  |  |
|  | **2** |  |  |  |  |
|  | **3** |  |  |  |  |
|  | **4** |  |  |  |  |
|  | **5** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Lieferantenverzeichnis | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lieferant | Warengruppe | Beurteilung (besondere Vorkommnisse / Beanstandungen mit Datum eintragen) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Kontrollblatt Warenannahme | | | |

**Wareneingangskontrolle bei jeder Lieferung**

Lenkungspunkte und Bedingungen:

**Qualität:** - einwandfrei gemäss Sinnesprüfung

**Gebinde / Verpackung:** -konform, nicht beschädigt, sauber

**Deklaration:** - situationsgerecht (Zutaten, Gewicht, Datum)

**max. Temperatur:** - Milch und Milchprodukte 5 °C - Fleisch 7 °C

- Geflügel / Fleischwaren 4 °C - Hackfleisch / Fisch 2 °C

- Tiefkühlprodukte -18 °C

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum / Uhrzeit** | **Produkt** | **°C** | **Feststellungen** | **Visum** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Kontrollblatt Temperaturen Kühl- und Tiefkühlanlagen | | | |

**Kühlanlage Soll - Temperatur + 4° C**

**Tiefkühlanlage Soll - Temperatur - 18 ° C**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum / Uhrzeit | Kühl/- Tiefkühlanlagen °C | | | | | Massnahmen bei Abweichung | Visum |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Kontrollblatt Lebensmittellager | | | |

Lenkungspunkte und Bedingungen

**Lagerraum:** - separater, abschliessbarer Raum

**Lagerfristen:** - gemäss Datierung

**Gebinde / Verpackung:** - unbeschädigt, Zivilschutz Gebinde

**Schädlingsbefall:** - nicht nachweisbar

**Temperatur**: - 15 – 20 °C

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum / Uhrzeit** | **Lagerplatz** | **°C** | **Zustand** | **Massnahmen** | **Visum** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Kontrollblatt Lieferbereitstellung der Lebensmittel | | | |

**Häufigkeit der Kontrolle: periodisch (Poulet und Truthahn immer)**

Lenkungspunkte und Bedingungen:

**Qualität:** - einwandfrei gemäss Sinnesprüfung

**Gebinde / Verpackung:** - sind konform, nicht beschädigt, sauber

**Deklaration:** - situationsgerecht (Zutaten, Gewicht, Datum

**Temperatur:** - gemäss Rezepturen, Poulet und Truthuhn immer über 70°C

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum / Uhrzeit** | **Produkt** | **° C** | **Massnahmen** | **Visum** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Kontrollblatt Ausgabe der Lebensmittel | | | |

**Häufigkeit: periodisch (Poulet und Truthuhn immer)**

Lenkungspunkte und Bedingungen:

**Qualität:** - einwandfrei gemäss Sinnenprüfung

**Gebinde / Verpackung:** -sind konform, nicht beschädigt, sauber

**Deklaration:** - situationsgerecht (Zutaten, Gewicht, Datum

**Temperatur:** - gemäss Rezepturen, Poulet und Truthuhn immer über 70°C

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum / Uhrzeit** | **Produkt** | **° C** | **Massnahmen** | **Visum** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Kontrollblatt Reinigung der Kücheninfrastruktur | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Datum / Uhrzeit** | **Was** | **Wer** | **Visum** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Die Reinigung ist nach dem Reinigungsplan der jeweiligen Küche auszuführen. Der Unterzeichner bestätigt mit seiner Unterschrift, dass die Arbeiten gewissenhaft nach dem Reinigungsplan ausgeführt wurden.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Auftrag für Produktion Mahlzeit | | | |

Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Bestand: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Spezielle Kostformen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Orientierung: Menü | Absicht: Mise en place |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Auftrag: | | | | |
| Rezept: | Was: | Wer: | Menge: | Erledigt: |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Besonderes: | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Auftrag für Produktion Mahlzeit | | | |

Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Bestand: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Spezielle Kostformen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Orientierung: Menü | Absicht: Mise en place |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Auftrag: | | | | |
| Rezept: | Was: | Wer: | Menge: | Erledigt: |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Besonderes: | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Auftrag für Produktion Mahlzeit | | | |

Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Bestand: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Spezielle Kostformen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Orientierung: Menü | Absicht: Mise en place |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Auftrag: | | | | |
| Rezept: | Was: | Wer: | Menge: | Erledigt: |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Besonderes: | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Auftrag für Produktion Mahlzeit | | | |

Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Bestand: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Spezielle Kostformen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Orientierung: Menü | Absicht: Mise en place |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Auftrag: | | | | |
| Rezept: | Was: | Wer: | Menge: | Erledigt: |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Besonderes: | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |

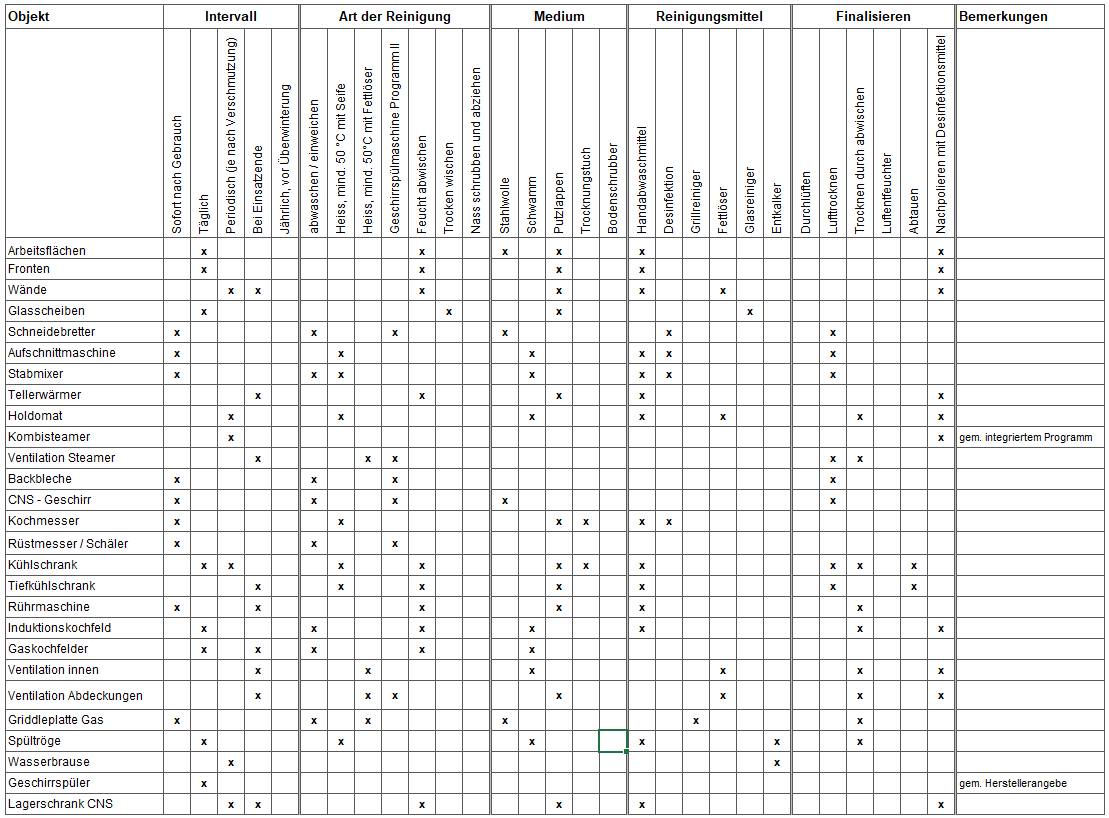
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Auftrag für Produktion Mahlzeit | | | |

Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Bestand: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

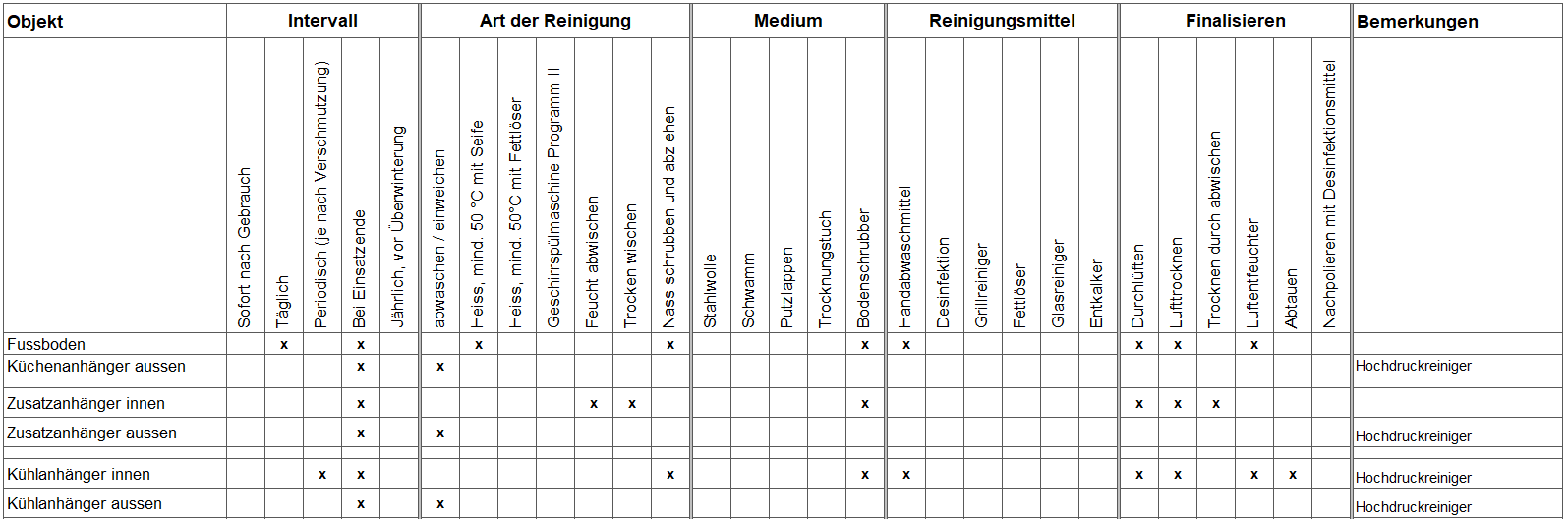
Spezielle Kostformen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Orientierung: Menü | Absicht: Mise en place |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Auftrag: | | | | |
| Rezept: | Was: | Wer: | Menge: | Erledigt: |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Besonderes: | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |



|  |
| --- |
| Reinigungsmatrix |



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
| Reinigungskonzept | | | |

**Reinigungsmittel**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Suma Star D1 | Suma Grill D9 | Suma Force  D3.5 | Suma Scale D5.2 | Sirafan Spray |
|  |  |  |  |  |
| Handabwasch-mittel | Ofen- und Grillreiniger | Fettlöser | Kalkentferner | Flächen-desinfektion |

**Reinigungsmittel ausschliesslich für Geschirrspülmaschine**

|  |  |
| --- | --- |
| Winterhalter  F400 | Winterhalter  B 2 S |
|  |  |
| Hygiene-Universalreiniger | Klarspüler |

**Wichtig:**

Augen und Hände sind vor ungewolltem Kontakt mit den Reinigungsmitteln entsprechend mit Schutzbrille oder / und Handschuhen zu schützen.

(Je nach Verfügbarkeit kann ein vergleichsweises Produkt eingesetzt werden.)

**Reinigungstextilien**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Geschirrtuch | Bodenlappen | Torchon |
|  |  |  |
| **Verwendung:**  - Abtrocknen von sauberem  Kochgeschirr - Nachtrocknen von sauberen  Oberflächen | **Verwendung:**  - Ausschliesslich für die  Bodenreinigung zu verwenden | **Verwendung:**  - Anfassen von heissen  Gegenständen |
| **Nicht erlaubt:**  - Reinigen von Böden und  schmutzigen Oberflächen | **Nicht erlaubt:**  - Reinigung von Oberflächen | **Nicht erlaubt:**  - Einsatz als  Reinigungstuch |
|  |  |  |
| Reinigungslappen grün | Reinigungslappen blau | Reinigungslappen gelb |
| \\kt\shares\KTHOMES\00378999\Eigene Bilder\lappen grün.jpg | \\kt\shares\KTHOMES\00378999\Eigene Bilder\lappen balu.jpg | **\\kt\shares\KTHOMES\00378999\Eigene Bilder\lappen gelb.jpg** |
| **Verwendung:**  - Abwaschen von Oberflächen  und Fronten  - ***Innerhalb der Küche*** | **Verwendung:**  - Abwaschen von Tischen  - ***Ausserhalb der Küche*** | **Verwendung:**  - Abwaschen von  Oberflächen und Fronten  - ***Ausserhalb der Küche*** |
| **Nicht erlaubt:**  - Einsatz ausserhalb der Küche | **Nicht erlaubt:**  - Einsatz innerhalb der Küche | **Nicht erlaubt:**  - Einsatz innerhalb der  Küche |

**Farbenkonzept Schneidebretter**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Fleisch | Gemüse | Früchte | Geflügel | Brot | Untersetzer |
|  |  |  |  |  |  |
| Rotes Brett | Grünes Brett | Weisses Brett | Gelbes Brett | Schwarz-weisses Brett | Holzbrett |