

# **Lebensmittelhygienekonzept**

**Verein Open Air Gränichen**

**3. bis 6. August 2023**

## **Bemerkungen**

Das vorliegende Lebensmittelhygienekonzept (LMH-Konzept) beinhaltet die Grundlagen für das Festival vom 3. bis 6. August 2023. Dieses Konzept wird den Standverantwortlichen der intern organisierten Lebensmittelstände (SV), der Logistik und dem Anlassmanagement(AM) zugestellt. Darüber hinaus wird es als Nachschlagewerk bei den jeweiligen Ständen aufliegen. Die Mitarbeitenden erhalten vor dem Aufbau ein Merkblatt, in welchem sie auf die für sie wichtigen Regeln hingewiesen werden. Mit den Verantwortlichen der Lebensmittelstände wird das Konzept am Mittwoch vor dem Festival besprochen.

Die im LMH-Konzept enthaltenen Reinigungspläne müssen ausgefüllt werden und auf Anfrage vorgewiesen werden können. Zudem werden während dem Festival regelmässige Kontrollen durch die Verantwortlichen der Lebensmittelhygiene durchgeführt.

Verantwortlich ist für die Lebensmittelhygiene ist die Hauptleitung des Organisationsteams (HOT) Kim Wiklund und Reto Bürgi sowie der Wirt Flavio Palumbo.

## **Abkürzungen**

LM: Lebensmittel

LMH: Lebensmittelhygiene

GHP: Gute Hygienepraxis (Element der Selbstkontrolle und im Gesetz vorgeschrieben)

Allergenverantwortliche/r: Dies ist eine Person pro Gastronomie, welche verantwortlich ist für die

Auskünfte bezüglich Allergenen.

MA: Sämtliche Helferinnen und Helfer des Vereins Open Air Gränichen

SV: Diejenige Person, welche für den jeweiligen Stand verantwortlich ist

HOT: Hauptleitung Organisationsteam

AM: Anlassmanagement

OT: Organisationsteam

## Inhaltsverzeichnis

1 Organisation.....	4
2 Persönliche Hygiene.....	4
2.1 Kleidung.....	4
2.2 Schmuck.....	4
2.3 Verletzung und Krankheit.....	4
2.4 Handschuhe.....	5
2.5 Allgemeine Richtlinien: .....	5
2.6 Wer mit Lebensmitteln umgeht: .....	5
2.7 Verhaltensregeln .....	5
3 Betriebshygiene.....	6
3.1 Grundsätze .....	6
3.2 Essbereiche .....	6
3.3 Zutritt.....	6
3.4 Entsorgung von Lebensmitteln .....	6
3.5 Böden.....	7
3.6 Reinigungsplan.....	7
4 Produktionshygiene .....	8
4.1 Planung .....	8
4.2 Wareneingangskontrolle .....	8
4.3 Produktion .....	8
4.4 Besondere LM und deren Risiken .....	8
5 Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP).....	9
5.1 Allgemein.....	9
5.2 Besondere Gefahren .....	9
6 Selbstkontrolle .....	10
6.1 Verantwortung .....	10
6.2 Umsetzung und Dokumentation der Selbstkontrolle.....	10

## **1 Organisation**

Auf dem Festivalgelände befinden sich interne als auch extern organisierte Stände. Zu den internen Ständen gehört:

### **Bars**

- Pfeffistube
- VIP Bar (Backstage)
- Hawaiiibar
- Sounderia Bar
- Rabenbrau

### **Essen**

- Grillstand
- Burgerstand
- Sounderia Küche
- Backstage (wird von der Sounderia beliefert)

Diesem Lebensmittelhygienekonzept und der Haftung des Vereins Open Air Gränichen unterstehen nur die obgenannten internen Stände. Die externen Foodstände sind selbst für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlich.

## **2 Persönliche Hygiene**

### **2.1 Kleidung**

Sämtliche MA, welche an einem Verpflegungsstand arbeiten, müssen saubere Arbeitskleidung, sowie geschlossene Arbeitsschuhe tragen. Die jeweiligen MA werden hierüber vor Anlass mit einer Infomail informiert. Sollte jemand in unsauberer Kleidung die Schicht antreten, so kann über die Logistik bzw. das Ressort Mitarbeiter durch die SV ein Ersatz -T-Shirt oder eine Schürze organisiert werden.

### **2.2 Schmuck**

Hinter der Bar / in den Essensständen wird kein Schmuck an Händen und Handgelenken getragen (Eheringe sind erlaubt).

### **2.3 Verletzung und Krankheit**

Personen die an Erbrechen, Durchfall, Fieber, Hauterkrankungen (Ästhetik, Eitererreger) oder anderen Erkrankungen, die durch Lebensmittel übertragen werden können, leiden, dürfen an keinem Lebensmittelstand beschäftigt werden. Dies gilt auch für Reinigungsarbeiten. Über den Einsatz entscheidet bei Grenzfällen die SV oder bei Bedarf die HOT oder der Wirt. Die Mitarbeitenden unterstehen einer Meldepflicht gegenüber ihren SV. Auch hierüber werden sie per Email im Voraus informiert.

Personen mit Schnittwunden haben diese bei der Sanität zu behandeln, und gegebenenfalls danach Einweghandschuhen permanent zu tragen. Ein direkter Händekontakt mit

Lebensmitteln ist zu vermeiden (Schmierinfektion). Personen mit hygiene relevanten Verletzungen dürfen nicht bei Arbeiten mit Kontakt zu Lebensmitteln eingesetzt werden.

## **2.4 Handschuhe**

Grundsätzlich schützen Handschuhe die Speisen und nicht die Hände. Sobald man einen direkten Kontakt mit Lebensmitteln hat (Z.B. Schneiden von Gemüse, Zubereitung Burger), sind Handschuhe zu tragen. Um Allergien vorzubeugen, werden Handschuhe aus Nitril verwendet.

## **2.5 Allgemeine Richtlinien:**

- Beim Arbeitswechsel sind auch die Handschuhe zu wechseln;
- die Handschuhe sind beim Verlassen des Arbeitsplatzes auszuziehen;
- verschmutzte Handschuhe sind auszuwechseln (analog Händewaschen)
- defekte Handschuhe sind sofort zu ersetzen. Es werden ausschliesslich puderfreie Handschuhe verwendet.

## **2.6 Wer mit Lebensmitteln umgeht:**

- Hält die Vorgaben der persönlichen Hygiene ein, duscht regelmässig und hält sich die Hände und Haare sauber, pflegt Mundhygiene
- Reinigt sich die Hände gründlich mit Flüssigseife:
  - vor Arbeitsbeginn und dem Beginn einer neuen Tätigkeit
  - nach jedem Arbeitsunterbruch, Toilettenbesuch und Rauchpause
  - nach Reinigungsarbeiten und dem Entsorgen von Abfällen
  - nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände
  - nach dem Bearbeiten von rohem Fisch, Fleisch, Geflügel, Ei, ungerüsteten Früchten und Gemüse oder dem Tragen von Einweghandschuhen
  - nach dem Kontakt mit körperlichen Risikobereichen (Nase, Ohren, Haare, Intimbereich), nach dem Husten oder Niesen
- Wendet Handreinigungsmittel gemäss der Gebrauchsanweisung des Herstellers an
- Benutzt Desinfektionsmittel in definierten Situationen und nur auf trockenen Händen

## **2.7 Verhaltensregeln**

- Nicht auf Lebensmittel niesen oder husten
- Nicht in der Nase bohren oder an anderen Körperstellen kratzen
- Hände nicht an der Arbeitskleidung abwischen
- Lebensmittel nur mit sauberen Händen und nur wenn es zwingend erforderlich ist, berühren
- Degustiert wird nur mit sauberem Besteck und unter Vermeidung jeder Kontamination der Lebensmittel. Degustationslöffel nicht in der Blusen- oder Hosentasche aufbewahren

## **3 Betriebshygiene**

### **3.1 Grundsätze**

#### *3.1.1 Rauchverbot*

In sämtlichen Bereichen, in welchen Gerichte zubereitet werden, d.h. in der Sounderia Küche, am Grill und am Burgerstand herrscht ein striktes Rauchverbot. Die MA haben nach einer Raucherpause zwingend die Hände zu waschen.

#### *3.1.2 Küchenmaterial und Geräte*

Bestandteile des Küchenmaterials (inkl. Bar / Tresen) sowie sämtliche Geräte, welche mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind stets auf Sauberkeit und mögliche Defekte zu prüfen. Geräte, welche mit LM in Kontakt kommen, sind regelmässig zu reinigen.

Vor Beginn der Arbeiten sind sämtliche Arbeitsflächen und Geräte auf ihre Sauberkeit zu überprüfen und bei Bedarf zu reinigen.

Für die Reinigung von Arbeitsflächen werden ausschliesslich grüne und gelbe Putzlumpen verwendet. Für die Reinigung des Bodens ausschliesslich rote. Blaue Putzlumpen können für die übrigen Flächen verwendet werden. Diese Regelungen sollten Kreuzkontaminationen vermeiden.

#### *3.1.3 Lagerung der Lebensmittel*

Lebensmittel dürfen nicht auf dem Boden gelagert werden.

### **3.2 Essbereiche**

Die Esstische auf dem Gelände werden am Freitag- und Samstagmorgen durch die Comfort Crew gereinigt. Sie sind mit einer Tischfolie bezogen, welche bei Bedarf ausgewechselt werden kann.

### **3.3 Zutritt**

#### *3.3.1 Zutrittsregelung für Betriebsfremde Personen / Besucher*

Die Zubereitungsbereiche dürfen nur von den dort eingeteilten Personen sowie Mitgliedern des OTs, MA der Security, der Sanität oder der Logistik betreten werden.

Der SV oder deren Stellvertretung ist es jederzeit erlaubt, nicht zutrittsberechtigten Personen weg zu weisen. Bei Bedarf kann sie hierzu die Security hinzuziehen.

Das Lebensmittelkontrollamt darf die Bereiche ebenfalls betreten, es hat sich hierzu aber bei den SV zu melden und auszuweisen.

#### *3.3.2 Anschläge*

Die Kühlwägen, welche sich auf dem Gelände befinden, werden über Nacht abgeschlossen (Sounderia und Pfeffistube). Die Arbeitszelte (Grill- und Burgerstand) werden über Nacht zugemacht. Im Bereich Logistik/Hawaii-Bar wird durchgehend jemand auf dem Gelände sein. Darüber hinaus wird das Gelände regelmässig durch die Security patrouilliert.

### **3.4 Entsorgung von Lebensmitteln**

Die Abfallbehältnisse werden regelmässig, spätestens bei Arbeitsende geleert.

### 3.5 Böden

Bei starken Regenfällen, bzw. bei starkem Schlammvorkommen, werden für die Zubereitungsbereiche (Sounderia, Grill- und Burgerstand) Massnahmen, z.B. in Form von Fussabtretern oder Gittern getroffen, damit der Schlamm möglichst nicht von draussen hineingetragen wird.

### 3.6 Reinigungsplan

Reinigungsintensität	Vorspülen mit kaltem Wasser	Reinigung heiss mit Seife, 50°	Reinigung mit Desinfektionsmittel oder heiss mit Seife, 50°C	mit Bürste	mit Schwamm/Bürste	mit Putzlappen	Lufttrocknen	Abtrocknen	Trocken wischen
<b>nach jedem Gebrauch</b>									
Kochtöpfe und dergleichen	X	X			X			X	
Kochutensilien (Kellen etc.)	X	X			X			X	
<b>regelmässig (d.h. bei Bedarf, mind. zwischen Mittag und Abend)</b>									
Arbeitsflächen			X			X	X		
Schöpflöffel	X	X			X			X	
Ausgabebuffet (Rechaud)			X			X	X		
Schneidbretter		X			X			X	
Messer		X			X			X	
Ausgabentheke			X						
Bartheke			X			X	X		

Reinigungsintensität	Vorspülen mit kaltem Wasser	Reinigung heiss mit Seife, 50°		mit Bürste	mit Schwamm/Bürste	mit Putzlappen	Lufttrocknen	Abtrocknen	Trocken wischen
<b>Endreinigung</b>									
Kochtöpfe und dergleichen	X	X			X			X	
Kochutensilien	X	X			X			X	
Schöpflöffel	X	X			X			X	
Schneidbretter	X	X			X			X	
Messer	X	X			X			X	
Arbeitsflächen			X			X	X		
Kochherd			X			X	X		
Ausgabebuffet (Rechaud)			X			X	X		
Ausgabentheke			X				X		
Bartheke			X				X		
Boden									X
Grill				X					
Fritteuse	Reinigung mit heissem Wasser, Filtrierung des Öls								
Abwaschröge			X			X	X		
<b>nur wenn nötig</b>									
Kühlräume			X			X			
Kühlschränke			X			X			

Grill- und Burgerstand: Reinigung Arbeitsutensilien nach Mittagsansturm vor Abendansturm sowie bei Bedarf und nach Tagesende nach Absprache mit Sounderia SV in Sounderiaküche.

## **4 Produktionshygiene**

### **4.1 Planung**

Die MA der jeweiligen Lebensmittelstände sind über alle offiziellen Allergene informiert (hierzu erhalten die SV eine Liste). Die Besuchenden werden darauf hingewiesen, dass sie bei Bedarf bei den MA nach möglichen Allergenen nachfragen können.

### **4.2 Wareneingangskontrolle**

Die Wareneingangskontrolle wird jeweils durch den Schichtverantwortlichen der Logistik durchgeführt. Dabei ist speziell auf das Einhalten der Kühlkette zu achten. Während dem gesamten Transport darf die Maximaltemperatur von 5°C nicht überschritten werden. Falls Beanstandungen auftreten, wird dies dem Lebensmittelverantwortlichen gemeldet, welcher, gemeinsam mit der HOT, bzw. einem Stellvertreter davon, über das weitere Vorgehen entscheidet.

### **4.3 Produktion**

#### *4.3.1 Gerichte*

Sämtliche Gerichte wurden im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit überprüft. Diese sind daher durch die SV und MA einzuhalten.

#### *4.3.2 Behandlung und Zubereitung von Lebensmitteln*

Das Abschmecken der Speisen erfolgt ausschliesslich mit einem sauberen Löffel. Schneidbretter sind regelmässig zu reinigen und bei Bedarf zu desinfizieren. Es sind genügend Schneidbretter vorhanden, damit für die unterschiedlichen Zubereitungsschritte unterschiedliche Bretter verwendet werden können.

Grundsätzlich werden die Mahlzeiten auf den Zeitpunkt des Verzehrs zubereitet (Just in time). Die Lebensmittel werden in erhitztem Zustand maximal 3h bei 65° C aufbewahrt.

Die Sounderia Küche führt ein Protokoll, um eine Übersicht zu behalten, wann die jeweiligen Lebensmittel in die Backstage Küche gebracht wurden.

#### *4.3.3 Überproduktion*

Überproduktionen werden am Ende der Betriebszeit entsorgt. Lebensmittel, die noch nicht wieder erhitzt wurden, also noch ungeöffnet und im gekühlten Zustand sind werden gegebenenfalls an eine gemeinnützige Organisation weiterverteilt.

### **4.4 Besondere LM und deren Risiken**

#### *4.4.1 Milch*

Durch die Logistik wird nur pasteurisierte oder UHT-Milch eingekauft. Die Herausgabe an die Gäste ist nicht vorgesehen. Die Milch ist einzig für die MA und den Backstage Bereich bestimmt. Pasteurisierte Milch und angebrochene Packungen sind stets bei max. 5 °C zu lagern.



#### 4.4.2 Deklaration von Fleisch / Fisch

Wir verkaufen keine Speisen, die Fisch enthalten. Alle Speisen die Fleisch enthalten, sind auf dem jeweiligen Menü mit dem Herkunftsland schriftlich bezeichnet. Sämtliche Fleischwaren, welche wir beziehen, kommen aus der Schweiz.

#### 4.4.3 Allergene

Im Bedarfsfall (Rückverfolgbarkeit muss gegeben sein) ist der Allergenverantwortliche in der Lage, über die Allergene Auskunft zu geben. Die MA der jeweiligen Stände erhalten eine Liste, welche Gerichte, welche Allergene enthalten. Die Besuchenden werden darauf hingewiesen, dass sie diesbezüglich bei Bedarf nachfragen können.

## 5 Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP)

### 5.1 Allgemein

Ziel der Lebensmittelsicherheit ist es, die Kunden optimal vor gesundheitsgefährdenden Risiken zu schützen. Gestützt auf Artikel 78 der LGV 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).

### 5.2 Besondere Gefahren

#### 5.2.1 Einhaltung der Kühlkette

Sämtliche Fleischwaren werden direkt bei der Metzgerei Speck bezogen. Sie werden von diesem tiefgefroren aus der Kühltruhe genommen und im Kühlwagen bis zu uns transportiert. Sowohl in der Logistik als auch in der Souderia befindet sich ein Kühlwagen mit Fleischwaren. Die Fleischwaren, welche sich bei der Souderia befinden, werden nur für die Küche dort verwendet. Die Fleischwaren für den Grill- und Burgerstand werden in der Logistik im Kühlwagen gelagert. Der Transport durch die Mitarbeitenden vor Ort ist daher kurz. Da sich beim Grill- und Burgerstand jeweils nur ein kleiner Kühlschrank befindet, welcher regelmässig geöffnet wird, wird dieser vorzu aufgefüllt. Die Hauptlagerung der diesbezüglichen Fleischwaren erfolgt im Kühlwagen bei der Logistik. Aus dem Kühlschrank vor Ort wird jeweils nur so viel Fleisch herausgenommen, wie bearbeitet wird.

Durch die Standverantwortlichen wird regelmässig eine Kontrolle der Kühlschranktemperatur vorgenommen. Diese ist auf einer Liste einzutragen. Bei Problemen wird die Logistik informiert, damit eine Lösung gefunden werden kann.

#### 5.2.2 Warmhaltung:

Speisen dürfen nur während 3 Stunden bei 65°C warmgehalten werden. Die Kontrolle wird in einer Liste festgehalten. Die Einhaltung der Temperatur sollte kein Problem sein, wird aber mittels Augenschein durch die Standverantwortlichen von Zeit zu Zeit überprüft. Da die

Sounderia jeweils Lebensmittel in den Crew- und Backstage Bereich liefert, kann die Einhaltung der 3 Stunden mangels Übersicht schwierig sein. Die Mitarbeitenden der Sounderia haben daher jeweils in einer Liste einzutragen, wenn sie eine Essenslieferung in den Backstage Bereich vornehmen.

### 5.2.3. Verunreinigung durch Unsauberkeit

Mitarbeitenden, welche nicht in sauberer Kleidung zum Einsatz erscheinen kann ein zusätzliches T-Shirt gegeben werden. Der/ die SV kann dieses über die Logistik beziehen.

Die Mitarbeitenden werden durch Infoblätter daran erinnert ihre Hände zu waschen. Hierzu sind genügend Waschbecken mit Seife und Desinfektionsmittel vorhanden.

Für die Stände besteht ein Reinigungsplan, die Einhaltung dessen ist durch den SV zu überprüfen.

## 6 Selbstkontrolle

### 6.1 Verantwortung

Die Umsetzung der Selbstkontrolle während dem Open Air Gränichen entspricht den Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung (Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (Art. 78 – 85 LGV). Die HOT und der Wirt sorgen im Rahmen ihrer Tätigkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Verteilungsstufen dafür, dass die gesetzlichen Anforderungen an die LM eingehalten werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitsschutz, den Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln (LGV Artikel 73–75). Die Selbstkontrollpflicht verlangt die Überwachung und Verifikation der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und das Arbeiten nach den Regeln der Leitlinie «Guten Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)».

Die SV sind dafür verantwortlich, dass sie die Vorgaben gemäss diesem Konzept einhalten. Zusätzliche Abklärungen, ob dieses Konzept und die gestützt hierauf erlassene Pflicht zur Selbstkontrolle den gesetzlichen Anforderungen genügt, sind durch sie nicht vorzunehmen.

### 6.2 Umsetzung und Dokumentation der Selbstkontrolle

Die tägliche Umsetzung und Dokumentation der Selbstkontrolle umfasst folgende Schritte:

Aufgaben der SV

- Reinigungskontrolle (Reinigungspläne)
- Temperaturkontrollen von warmgehaltenen Gerichten und Kühlern (Temperaturkontrollen in Liste eintragen)  
Kontrolle Kühlung: Temperaturkontrolle der Kühlschränke und Kühlwagen in regelmässigen Abständen.  
Kontrolle Warmhaltung: Die Standverantwortlichen prüfen in regelmässigen Abständen die Temperatur der Warmhaltegefässe.
- Kontrolle von Zutrittsberechtigten Personen (Zutrittskontrollen)
- Ggf. Kontrolle der Lagerräumlichkeiten (Lagerkontrollen)
- Kontrolle des Frittieröls

Verantwortlich für die Führung der Dokumentation ist die SV (oder deren Stellvertreter) des jeweiligen Standes.

#### Aufgaben der Logistik

- Kontrolle der Lagerräumlichkeiten (Lagerkontrollen)
  - Kontrolle Temperatur der Kühlwagen
- Kontrolle der internen und externen Lieferungen vom Lieferant beim Eintreffen der Lieferung
- Beanstandungen von internen und externen Lieferungen (Lieferantenbeanstandungen)