

Organisation der Lebensmittelkontrolle

Der Bund erlässt Verordnungen im Rahmen der Lebensmittelgesetzgebung. Er ist auch zuständig für den Vollzug der Lebensmittelkontrolle an der Grenze. Zudem beaufsichtigt und koordiniert er die Kantone, die für den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung im Inland verantwortlich sind. Der Kantonschemiker leitet die Lebensmittelkontrolle. Er koordiniert die Tätigkeiten der ihm unterstellten Laboratorien sowie der Lebensmittelinspektoren und -kontrolleure. Der Kantonstierarzt leitet die Kontrolle im Bereich der Tierhaltung und der Schlachtung. Er koordiniert die Tätigkeiten der ihm unterstellten Fleischinspektoren und -kontrolleure.

Durchführung der Lebensmittelkontrolle

Zur Durchführung der Lebensmittelkontrolle betreiben die Kantone ein kantonales Labor und einen Inspektionsdienst.

Kantonales Labor

Im kantonalen Labor werden Proben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen analysiert, welche die Kontrollorgane erhoben haben. Durchgeführt werden mikrobiologische, chemische, physikalische, sensorische und molekularbiologische Untersuchungen. Das Ergebnis wird dem Warenbesitzer jeweils schriftlich mitgeteilt. Bei Überschreitung der Richtwerte werden entsprechende Massnahmen verfügt, die mit Einsprache an-

fechtbar sind. Bei Beanstandungen gehen die Kosten der Untersuchung zulasten des Warenbesitzers.

Inspektionsdienst

Alle kontrollpflichtigen Betriebe werden regelmässig und unangemeldet während der Betriebszeiten von den Lebensmittelkontrolleuren und -inspektoren kontrolliert.

Dabei werden vier Bereiche beurteilt:

- Selbstkontrolle
- Lebensmittel
- Prozesse und Tätigkeiten
- räumliche und betriebliche Voraussetzungen

Aufgrund der Feststellungen während der Inspektion wird jeder Bereich bewertet: gut (1), genügend (2), mangelhaft (3) oder schlecht (4). Die Gesamtgefahr ergibt sich aus der Summe der vier Werte. Die Inspektoren können auch Proben erheben. Sie halten das Ergebnis der Inspektion in einem Inspektionsbericht schriftlich fest. Bei Beanstandungen werden entsprechende Massnahmen verfügt und Gebühren erhoben. Bei gravierenden Verfehlungen können Waren von den Kontrollorganen beschlagnahmt und Räume mit einem Benützungsverbot belegt werden. Wenn Verhältnisse herrschen, welche die öffentliche Gesundheit in erhöhtem Masse gefährden, wird der Betrieb sofort geschlossen.

Sicherheit am Arbeitsplatz

Die meisten Unfälle in der Gastronomie ereignen sich immer noch in der Küche. Nicht was man als gefährlich erkennt, verursacht die meisten Unfälle, sondern was man leichtthin für harmlos hält. Wissen allein genügt nicht, man muss es auch anwenden. Vorbeugen ist besser als heilen!

Gesetzliche Grundlagen

Das Schweizerische Obligationenrecht (OR) verpflichtet den Arbeitgeber, das Leben und die Gesundheit der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer zu schützen.

Pflichten des Arbeitgebers

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, zur Verhütung von Berufsunfällen und -krankheiten alle Massnahmen zu ergreifen, die nach der Erfahrung notwendig, nach dem Stand der Technik anwendbar und nach den gegebenen Verhältnissen angemessen sind.

Pflichten des Arbeitnehmers

Der Arbeitnehmer ist verpflichtet, den Arbeitgeber bei der Durchführung der Vorschriften zur Verhütung von Berufsunfällen und -krankheiten zu unterstützen. Schutzausrüstungen sind zu benützen. Sicherheitseinrichtungen müssen richtig angewendet und dürfen nicht entfernt oder verändert werden. Für eine optimale Gesundheitsvorsorge ist eine aktive Mitwirkung verpflichtend.

Prävention**Schulung und Instruktion**

Das Unfallrisiko in den ersten Wochen eines Anstellungsverhältnisses ist sehr hoch. Deshalb müssen besonders neue Mitarbeitende über die Unfallgefahren am Arbeitsplatz genau informiert werden. Eine periodische Instruktion und Schulung der Mitarbeitenden ist empfehlenswert. Die Gefahr sollte stets im Voraus erkennbar sein.

Technische und bauliche Massnahmen

- Alle Geräte, Maschinen und Räumlichkeiten in einwandfreiem Zustand halten
- Technische Sicherheitseinrichtungen an Geräten und Maschinen nie ausschalten oder entfernen
- Bei Planung und Umbauten die Küche und die Nebenräume mit nicht gleitenden Böden und funktionierenden Bodenabläufen ausstatten
- Einwandfreie Arbeitsflächen einrichten
- Elektrische Anlagen mit Erdleiter versehen und allfällige Defekte sofort beheben
- Fehlstromschutzschalter (FI) installieren
- Feuerlöschgeräte am richtigen Platz montieren und Servicevertrag abschliessen
- Brandmeldeanlagen installieren, um die Sicherheit der Gäste und der Angestellten zu erhöhen
- Türen für Servicedurchgang mit splitterfreien Glaseinsätzen versehen
- Dafür sorgen, dass Türen von Kühl- und Tiefkühlräumen jederzeit von innen geöffnet werden können