

Direktion Betrieb, Gastronomie

Referat Verein Risiko und Sicherheit 21. Januar 2014

Lebensmittelsicherheit am UniversitätsSpital Zürich

Brigitte Perret, Bereichsleiterin Gastronomie

Cristine Furrer, Qualitätsmanagement Beauftragte Gastronomie



UniversitätsSpital
Zürich

Inhaltsverzeichnis

► Einstieg

Das USZ und die Gastronomie

Angebot

Vielfalt

System & Pflege

Kompetenzen und Verantwortung

Sicherheit

Gesetzliche Anforderungen

Aufbau und Ablauf Selbstkontrolle

Zusammenarbeit mit Externen (Labor, LMI, Kantonales Labor Zürich)

Das UniversitätsSpital Zürich stellt sich vor

Ein Grossbetrieb

- Eines der fünf grossen Universitätsspitäler der Schweiz
- ist seit 01.01.2007 eine selbständige öffentlich-rechtliche Anstalt
- besteht aus über 40 Kliniken und Instituten, welche seit dem 1.1.2010 in neun Medizinbereiche und das Zentrum für Klinische Forschung gegliedert sind



Das UniversitätsSpital Zürich stellt sich vor

Ein Grossbetrieb mit...

- 6'428 Mitarbeitenden, 141 Lernenden (Grundbildung)
- 1'120 MCHF Betriebsertrag
- 1.2 MCHF Jahresergebnis
- 906 Betten
- 510'782 ambulanten Besuchen
- 36'484 stationären Austritte
- Ø Aufenthaltsdauer pro PatientIn von 6.8 Tagen



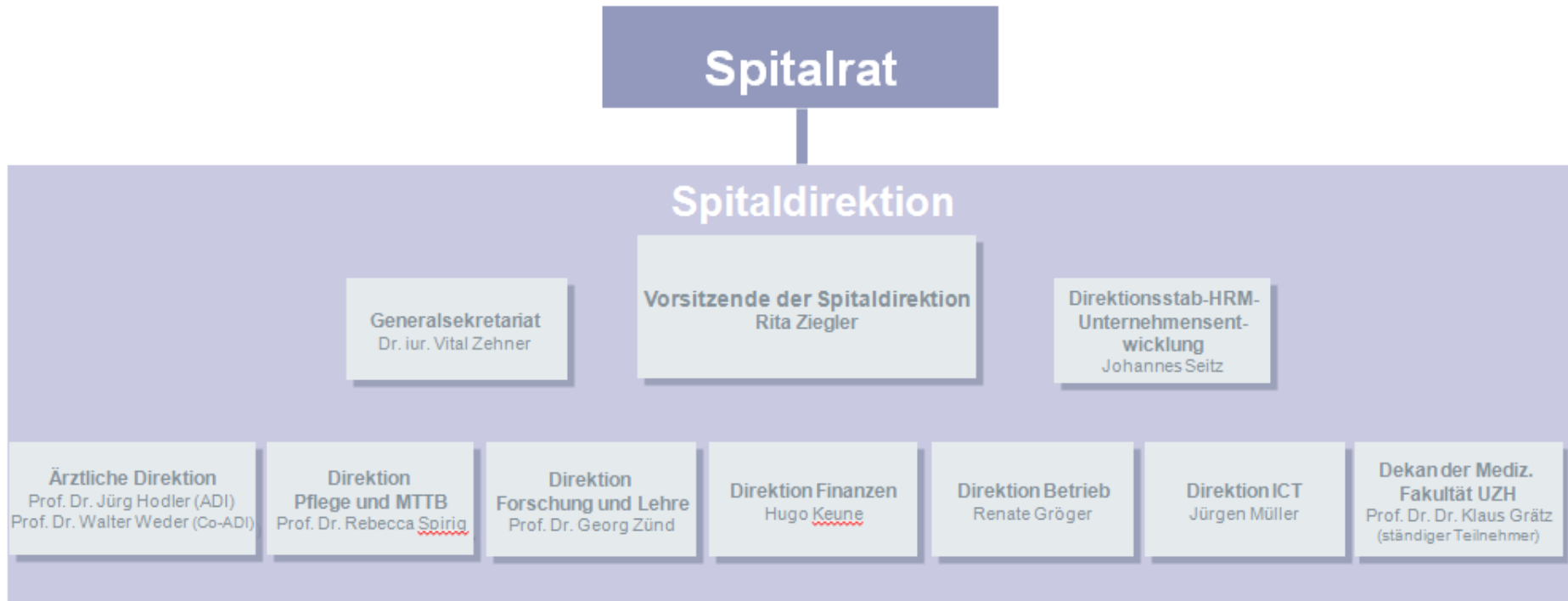
Das UniversitätsSpital Zürich stellt sich vor

Ein Grossbetrieb mit...

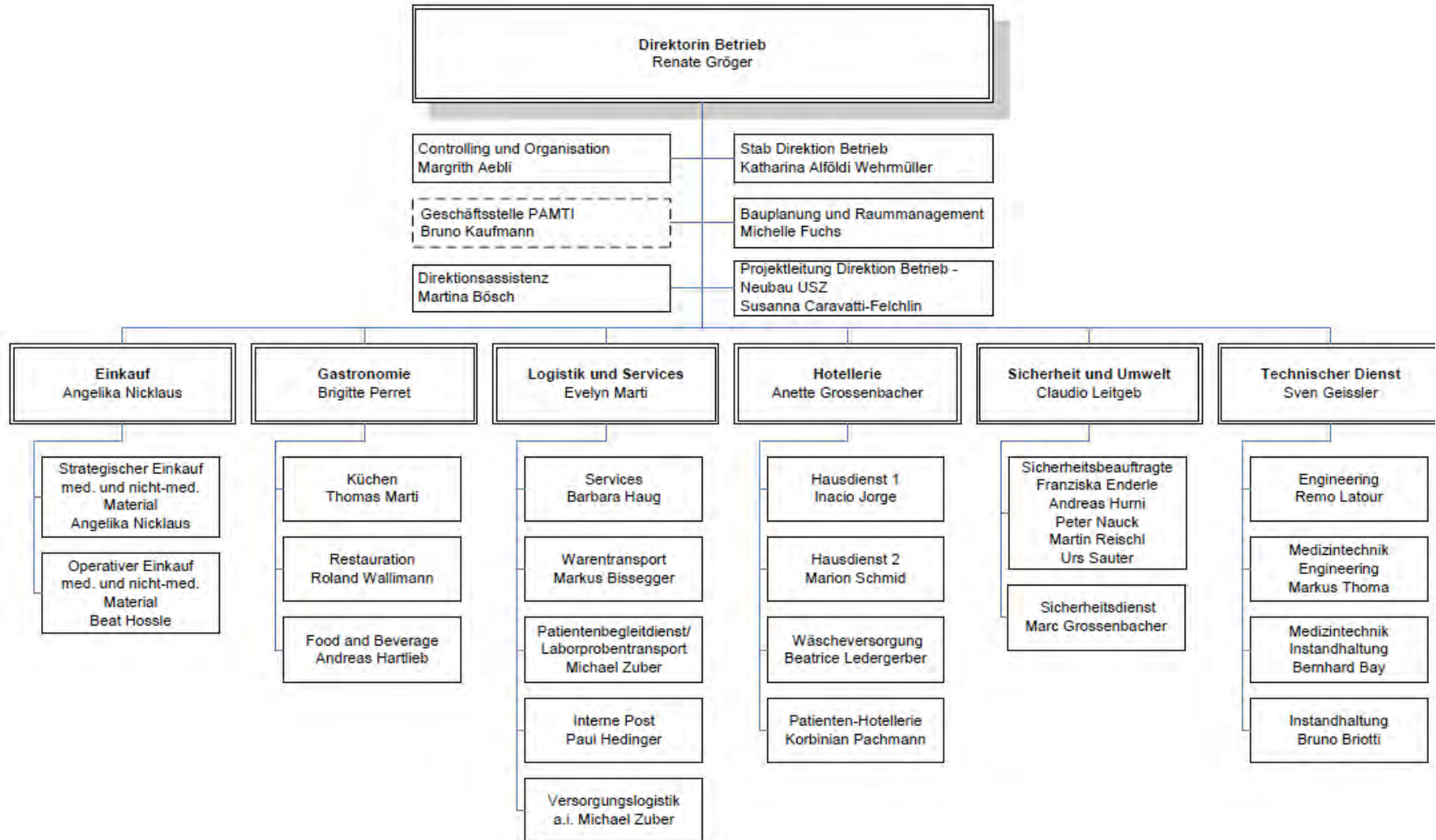
- Geschossfläche 339'000 m²
- Strassen und Wege aussen ca. 4 km
- Anzahl Gebäude auf dem Areal 91
- Anzahl Räume 9'517
- Anteil Frauen / Männer 70 % / 30 %
- Mitarbeitende Schweizer 62 %, EU 31 %, Nicht-EU 7 %



Das Spitalmanagement



Organisation Direktion Betrieb

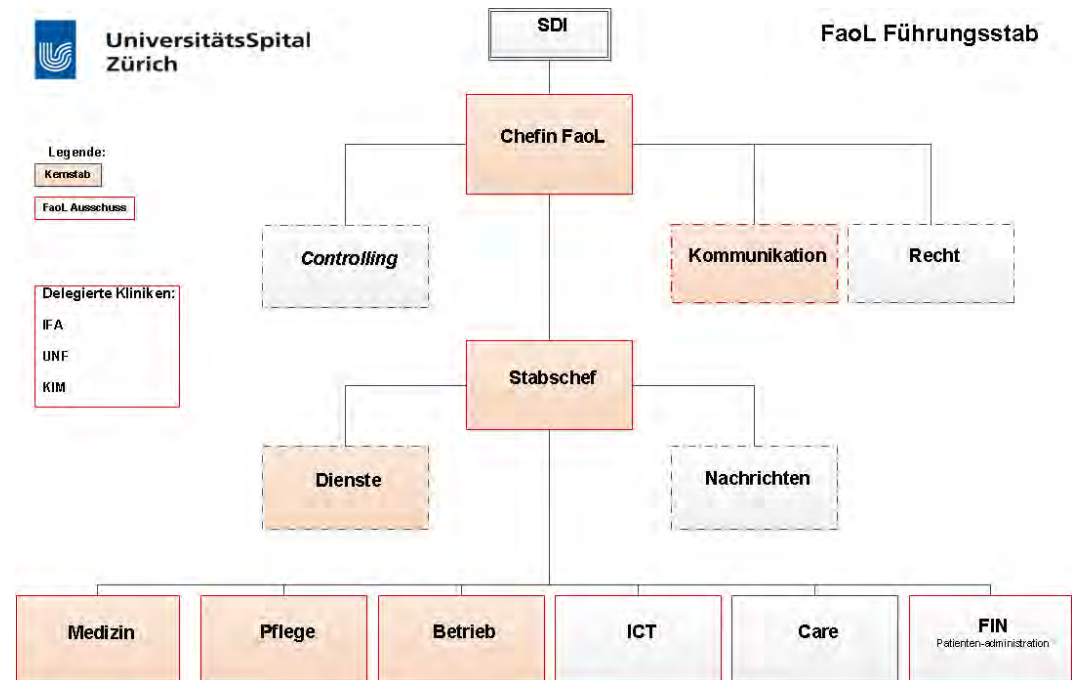


Direktion Betrieb

Organisationsreglement FaoL

■ FaoL = Führung in ausserordentlichen Lagen

- Eine ausserordentliche Lage ist ein unvorhersehbares Ereignis mit weitreichenden Auswirkungen auf die Führung und Leistungserbringung des USZ bei gleichzeitig hohem Interesse von Öffentlichkeit und Politik.



Direktion Betrieb

Organisationsreglement FaOL



**Zugunglück Bahnhof
Zürich**

Gastronomie

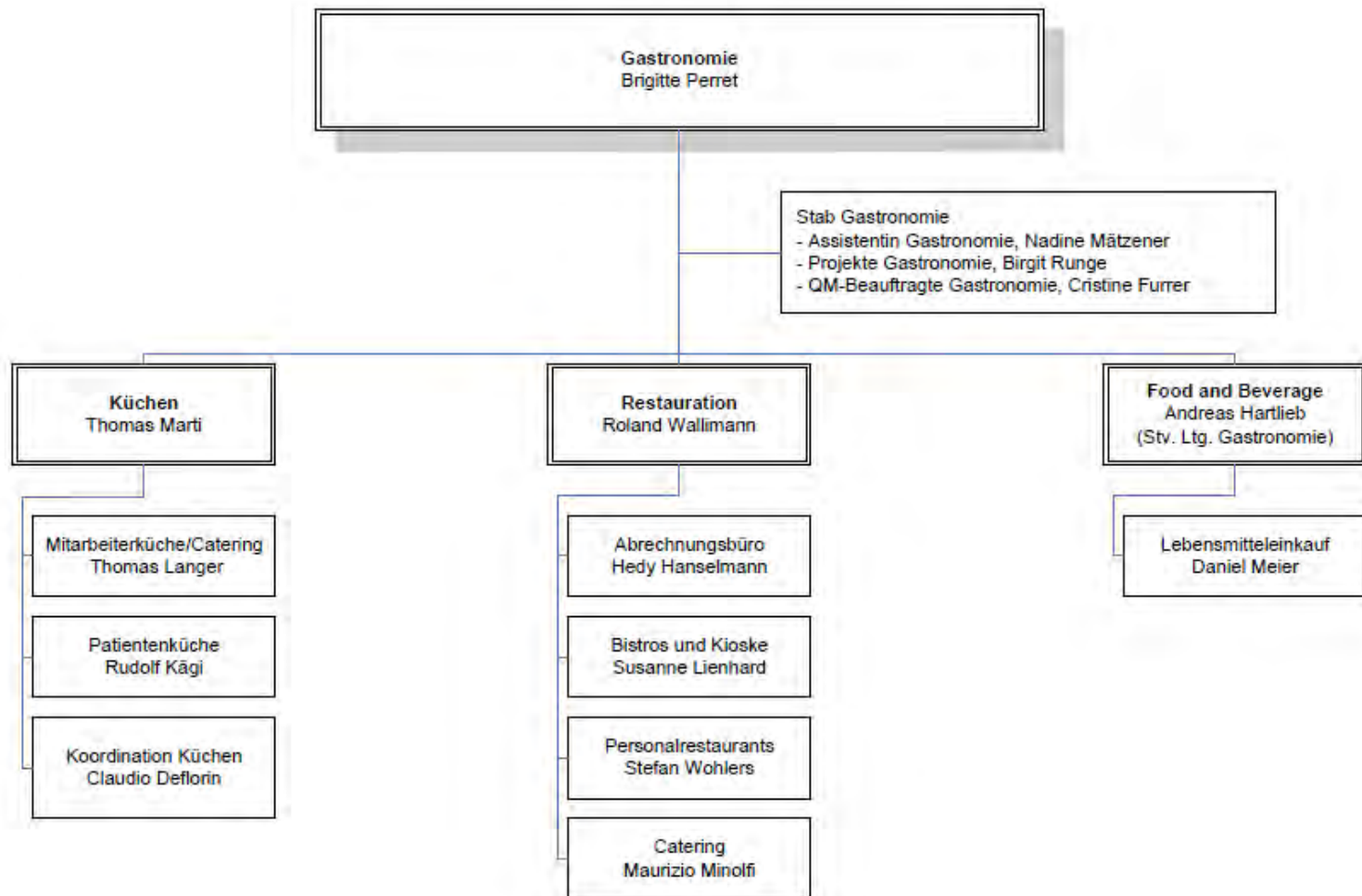
Küchen

Restauration

Food and Beverage



Organisation Gastronomie



Gastronomie

Zahlen und Fakten

■ Anzahl Mitarbeitende	210
■ Umsatz Restaurants / Jahr	CHF 12,20 Mio.
■ Umsatz Veranstaltungen / Jahr	CHF 1,8 Mio.
■ Umsatz Patienten- und Besucheressen / Jahr	CHF 13,3 Mio.
■ Einkaufsvolumen Lebensmittel / Jahr	CHF 7,8 Mio.
■ Mahlzeiten / Tag für Patienten (45 Diätkostformen)	2'200
■ Mahlzeiten / Tag für Mitarbeitende	3'000



Angebot

Vielfalt



Patientengastronomie



Mitarbeitergastronomie



Catering



Angebot

45 verschiedene Kostformen

- ☐ Patientenangebot Standard
 - ☐ AUFNAHMEKOST
 - ☐ Menü 1 Allgemein
 - ☐ Menü 2 Allgemein OLV
 - ☐ Menü Privat
 - ☐ Spezialitätenteller
 - ☐ Weich fein geschnitten
 - ☐ Vitamenü
 - ☐ Herzgesund
 - ☐ Energiereich
 - ☐ Turmix
 - ☐ Flüssig
 - ☐ Flüssig ohne Säure
 - ☐ Hämodialyse
 - ☐ Aufbaukost Stufe 1
 - ☐ Aufbaukost Stufe 2
 - ☐ Aufbaukost Stufe 3
 - ☐ Schwangerschaft Käsetelle
 - ☐ Glutenfrei
 - ☐ Lactosefrei
 - ☐ Salzarm 2-3g NACL
 - ☐ Therapeutische Schluckdia

- ☐ Dysphagie St 1
- ☐ Dysphagie St. 2
- ☐ Obere GI Resektion St. 1
- ☐ Obere GI Resektion St. 2
- ☐ Obere GI Resektion St. 3
- ☐ Gastric bypass Stufe 2&3
- ☐ Gastric bypass Stufe 4
- ☐ Gastric bypass Stufe 5
- ☐ Gastric bypass Stufe 6
- ☐ Streng Keimarm
- ☐ Additivafrei
- ☐ Biogenaminarm
- ☐ VMS / HIES
- ☐ Kartoffel Reis Diät
- ☐ Koscher
- ☐ Spezialkost
- ☐ Vegetarisch püriert
- ☐ Gast

Culman Station

- ☐ Culman Menü 1
- ☐ Culman Menü 2 olv

Mitarbeiterangebot

- ☐ Menü 1
- ☐ Menü 2
- ☐ Aktuell
- ☐ Snack
- ☐ Sandwiches Angebot
- ☐ Dessert Angebot
- ☐ Catering
- ☐ Kalter Teller

Angebot

System mit 5'000 Rezepten

Komponente

Hauptgruppe*Fleisch / Geflügel

UntergruppePortionen Stücke

SymbolcardPoulet mit Nuss-Gorgonzola

SpeisekartePouletbrust mit Nuss-Gorgonzolafüllung

InternPouletbrust mit Nuss-Gorgonzolafüllung

MKGProteinkomponente

VG am VtbFleisch

Warengruppe

Menge/Eht. je Portion0.140 KG

Gastronorm

BE

EK2.71

VK2.71

VP

Zubereitung

- Pouletschnitzel à 120 Gramm, im "Cordon - Bleu" Schnitt aufschneiden
- Gorgonzola mit wenig Wasser aufmischen
- Baumnüsse grob hacken, daruntermischen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- 30 gr. Masse pro Schnitzel einfüllen
- Pouletbrust mit Gewürzmischung würzen
- im Rapsöl goldgelb braten

Merkmale

☐ **Taxierung**

reich an

- Erdnüsse
- Hartschalenobst
- Lactose
- Milch
- Sesamsamen
- Sojabohnen

[bearbeiten...](#)

☐ **Küchenposten**

Saucier

Garde-manger

[bearbeiten...](#)

☐ **Inhalte**

293 kcal

1224 kJ

29 EW g

19 Fett g

1 KH g

1 Na mg

102 Vit.A (RE)

Rezeptur

Artikel/Rezepte suchen

- ☒ Artikel ☐ Rezeptur
-
-
- Es wurde kein Filter definiert

Menge/Eht. je Portion0.140 KG

Menge aus Rezeptur

Typ	Artikel/Komponente	Menge	ME
A	Pouletbrust Schweiz	12.000	kg
A	Gorgonzola Giglio 1/4	1.500	kg
A	Wasser	0.200	l
A	Baumnüsse halbiert Pistor	1.500	kg
A	Kochsalz Fluor- und Jodhaltig getrockn...	0.010	kg
A	Pfeffer weiss gemahlen	0.002	kg
R	Gewürzmischung Fleisch	30.769	Po
A	Rapsöl Pistor	0.300	l

UniversitätsSpital
Zürich

Referat Verein Risiko und Sicherheit / 21. Januar 2014

Angebot

System mit 1879 Artikeln

Formenbrot Rustico 1kg, 35cm

Menü Start Merkmale

Speichern Kopieren in in
Rezeptur Sortiment
Aktionen

Artikel
Intern 1986
Quelle Hiestand

Status
☐ gesperrt
☒ geprüft
☐ Sortiment

Warengruppe
Typ Backwaren
Gruppe Sandwichebrote

Bezeichnung
Artikel
Formenbrot Rustico 1kg, 35cm
KurzBez
Formenbrot Rustico 1kg, 35cm

Lager
Lagerort
Lager-Durchlaufartikel

Einheiten
Einheit 1 kg = 1000 g
Lager 1 = kg

BLS
BLS Z000187 Formenbrot Rustico Hiestand MWSt 2.5

Preise
EK DP VK
CHF 5.050
CHF 5.05 0.00 0.00

Zusätze

Merkmale
Inhalte pro 100g
278 kcal
1167 kJ
10 EW g
3 Fett g
50 KH g
Taxierung
Eier
Erdnüsse
Gluten
Hartschalenobst
Milch
Sellerie
Senf
Sesamsamen
Sojabohnen
Sulfite (E220 bis E228)
bearbeiten...

- Ausweisung von Nährwertindikationen
- Ausweisung von Allergenen

Angebot


Essensanforderung


Menü


Start


Merkmale


Ansicht


 Patientenblatt


 Protokoll


 EA-Liste


 Speiseplan


 Druck


 Stammdaten


 Einstellungen

 Dauerauftrag

 Verpflegungstage

 UV/OP

 GAST anlegen

 Wahlleistung

Listen

Einstellungen

Menüwunscherfassung

Hr. Auer, Anton

[Menü Privat, Privat; Patient; 29.03.2000; X-TEST/0]

1 Datum und Mahlzeit: 08.01.2014 Mittagessen

AZ

NR 340683

	Frühstück	Mittagessen	Nachessen	Roomservice	Diverses
Heute, 07.01.	Menü Privat	Menü Privat	Menü Privat	-	-
Morgen, 08.01.	Menü Privat	Menü Privat	Menü Privat	-	-
Do, 09.01.	Menü Privat	Menü Privat	Menü Privat	-	-
Fr, 10.01.	Menü Privat	Menü Privat	Menü Privat	-	-
Sa, 11.01.	Menü Privat	Menü Privat	Menü Privat	-	-

2 Speisekarte

Menüwahl

Komponentenwahl

Suchen

Kostform / Menü	Preis
<input type="checkbox"/> Speiseplan	
<input checked="" type="checkbox"/> Menü Privat	
<input type="checkbox"/> Menü 1 Allgemein	
<input type="checkbox"/> Menü 2 Allgemein OLV	
<input type="checkbox"/> Spezialitätenteller	
<input type="checkbox"/> Vitaminü	
<input type="checkbox"/> Herzgesund	
<input type="checkbox"/> A la Carte	

3 gewähltes Menü: Menü Privat

Essensanforderung (4)

Dauerauftragung+

Verzehr in Gramm

Anzahl	Komponente	BE	Konfl	gen	Preis	SC	->	SB	bearbeitet
!	Forellenfilet pochirt		FISC...	<input type="checkbox"/>			M	32	07.01.14 11:09
!	Zuger Art zu Fischgerichten		FISC...	<input type="checkbox"/>			M	32	07.01.14 11:09
	Reis			<input type="checkbox"/>			M	32	07.01.14 11:09
	Blattspinat gedünstet			<input type="checkbox"/>			M	32	07.01.14 11:09

Merkmale

Grundeeinstellungen

Grundkostform

Menü Privat

Portionsgröße

1

Station / Zimmer

X-TEST Band / 0

Patientenklasse

Privat

bearbeiten...

Taxierung

reich an

Menü Privat

arm an

Fische

bearbeiten...


Proteinheiten


bearbeiten...


Aktionen


☐ Mahlzeitverzicht


☐ ETH (sperren)

 Ort

 Info/ETH

 OP

 Indikation

 Notiz

Lebensmittelsicherheit

Organisation

- Lebensmittel und Ernährung
- Tierschutz
- Tiergesundheit
- Internationales
- Interne Dienste
- Recht
- Kommunikation
- Innovation
- Risikobewertung

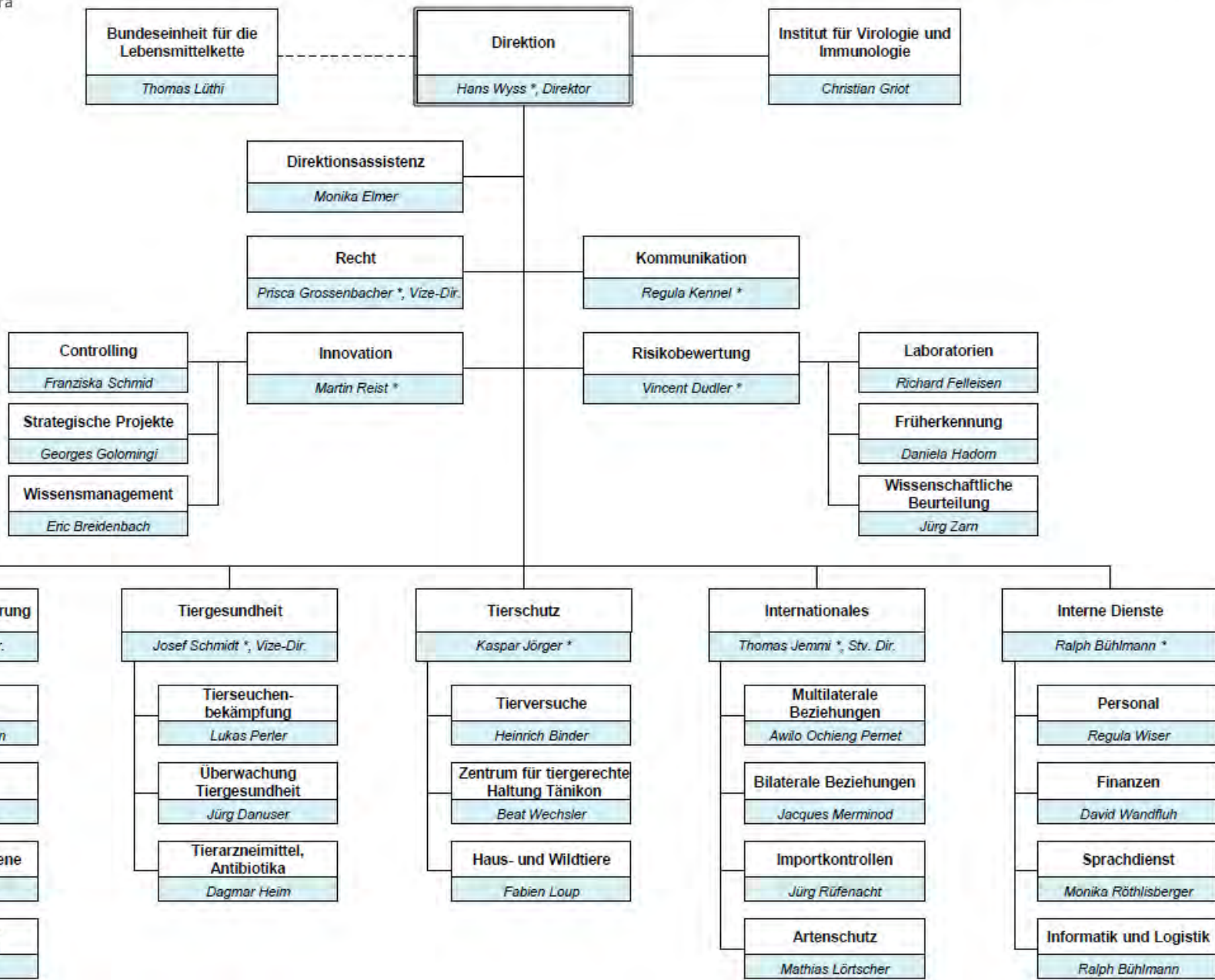


Das BLV ist das Kompetenzzentrum des Bundes für die Bereiche Lebensmittelsicherheit, Ernährung, Tiergesundheit, Tierschutz und Artenschutz im internationalen Handel. Es ist verantwortlich für die nationale Gesetzgebung, unterstützt den einheitlichen Vollzug in den Kantonen, stellt der Öffentlichkeit die notwendigen Informationen zur Verfügung und fördert als Fachamt die angewandte Forschung in seinem Aufgabengebiet.



Organigramm BLV

Gültig ab 1. Januar 2014



Lebensmittelsicherheit

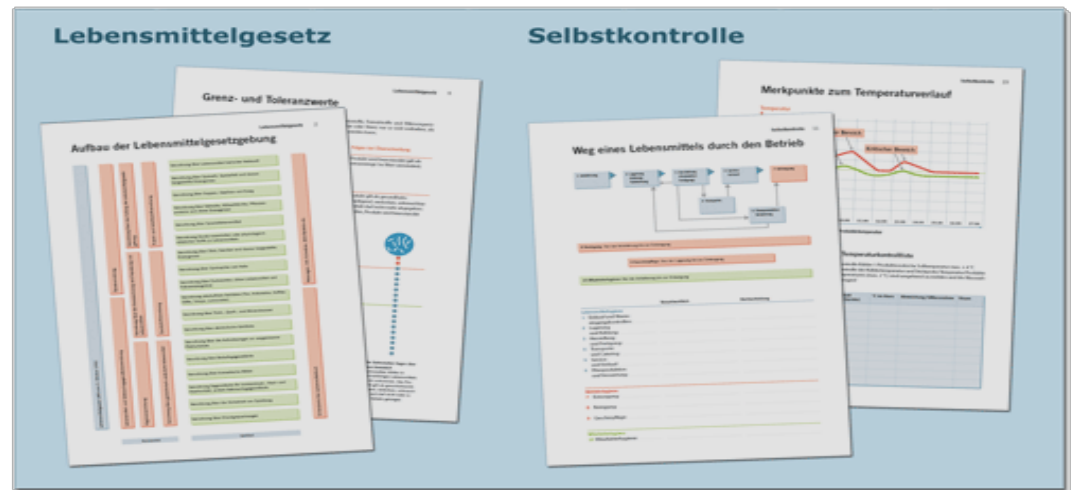
Gesetzliche Grundlagen

Ziel:

Schutz der Konsumenten vor gesundheitlicher Gefährdung

Schutz vor Täuschung

Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln



Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelrecht / Aufbau

- Das Lebensmittelgesetz, die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und die weiteren dazugehörigen Folgeverordnungen bilden die Basis zum Vollzug und zur Umsetzung des Lebensmittelrechts.
- Der Bund ist zuständig für die Lebensmittelkontrolle an der Grenze. Die Kantone vollziehen das Lebensmittelgesetz und sorgen für die Lebensmittelkontrolle im Inland soweit nicht der Bund dafür zuständig ist.

Gesetzgebung für die Lebensmittelsicherheit und Gebrauchsgegenstände

VOLK		
Bundesverfassung Art. 97 Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten und Art. 118 Schutz der Gesundheit		
NATIONALRAT / STÄNDERAT		
LEBENSMITTELGESETZ		
BUNDESRAT		
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung		
EIDGENÖSSISCHES DEPARTEMENT DES INNERN		
horizontal		
Hygieneverordnung	Fremd- und Inhaltsstoffverordnung	Zusatzstoffverordnung
Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von LM	Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung
Verordnung über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu LM		
vertikal		
V über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse	V über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben	
V über Trink-, Quell- und Mineralwasser	V über die Vollzugspersonen im Lebensmittelbereich	
V über Suppen, Gewürze und Essig	V über das Schlachten und die Fleischkontrolle	
V über Speziallebensmittel	V über die Hygiene beim Schlachten	
V über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse	Schlachtgewichtsverordnung	
V über Speisepilze und Hefe	V über die Sicherheit von Spielzeug	
V über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte	V über Bedarfsgegenstände	
V über Lebensmittel tierischer Herkunft	V über kosmetische Mittel	
V über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse	V über Gegenstände für den Humankontakt	
V über alkoholische Getränke	V über Aerosolpackungen	
V über alkoholfreie Getränke		
AMT		
Amtsverordnungen	Schweizerisches Lebensmittelbuch	Weisungen
Infoschreiben		

Lebensmittelsicherheit

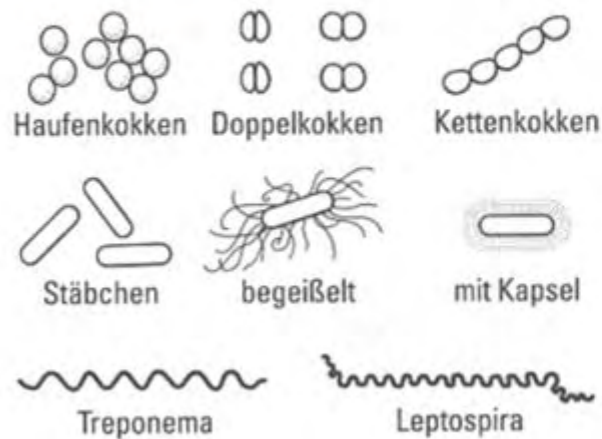
Zuständigkeiten

1.	Obligatorisches Meldesystem	BLV koordiniert und beaufsichtigt auf nationaler Ebene die Überwachung der übertragbaren Krankheiten
2.	Kantonales Labor / Lebensmittelinspektorat	Abklärungen bez. lebensmittelbedingten Erkrankungen – Übermittlung ans BLV (und umgekehrt!)
3.	Ärzte und Spitäler / Pflegeeinrichtungen	Können als erste die Häufung von Fällen mit einem bestimmten Krankheitsbild erkennen (umgekehrt auch die Kantonsärzte)
4.	Nationales Referenzlabor (NENT)	Laboratorien lassen dem NENT (Nationales Zentrum für enteropathogene Bakterien und Listerien) Isolate zukommen (Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, E-Coli...)
5.	Betriebsverantwortliche	Erfüllung Auftrag gemäss Gesetz
6.	Konsumentinnen & Konsumenten	Machen Behörden auf verdächtige Speisen oder möglich kontaminiertes Trinkwasser aufmerksam
7.	Internationale Meldesysteme	BLV informiert Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit – RASFF Rapid Alert System for Food and Feed (→ für Produktsicherheit: INFOSAN (Int. Food & Safety Authorities Network)
8.	Ausländische Behörden	Zusammenarbeit mit ausländischen Behörden bei grenznahen Ausbrüchen

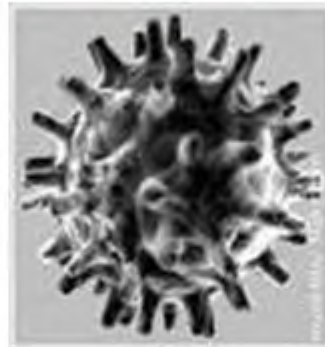
Lebensmittelsicherheit

Klein mit grosser Wirkung

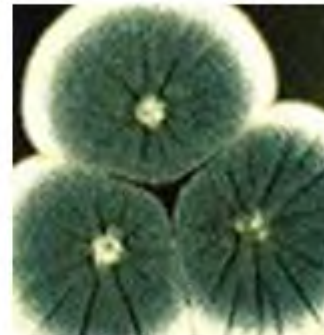
Bakterien



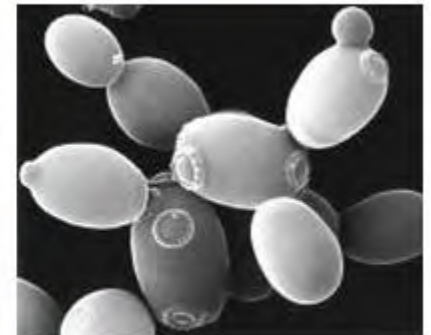
Viren



Pilze

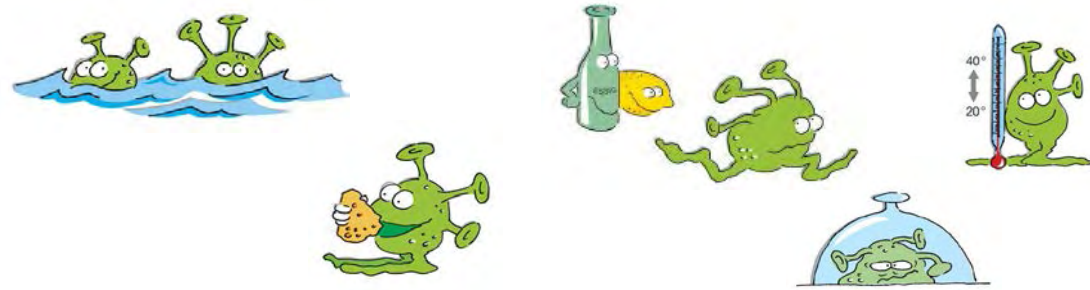


Hefen



Lebensmittelsicherheit

Mikroorganismen (MO)



Erwünschte MO	Unerwünschte MO	
Starter-/ Reifekulturen	Verderbnis-Erreger	Krankheits-Erreger
Bakterien: Joghurt, Käse, Wurst, Essig, Kakao	Bakterien: Fleisch	Infektionserreger
Hefen: Brot, Bier, Wein, Kakao	Hefen: Apfelsaft	Intoxikationserreger
Schimmelpilze: Käse, Wurst	Schimmelpilze: Erdbeeren	
↓	↓	↓
Qualitätserhöhung (Farbe, Konsistenz, Geruch, Geschmack)	Qualitätsminderung (Farbe, Konsistenz, Geruch, Geschmack)	GESUNDHEITSGEFAHR

Mikroorganismen

Vermehrung

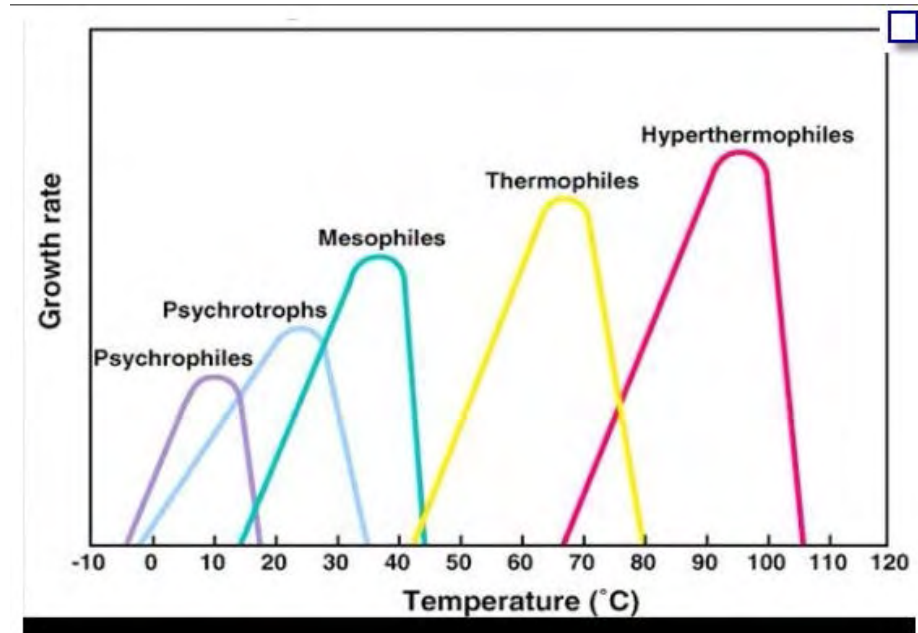
- spezifische Anforderungen (z.B. Milchsäurebakterien benötigen Milchzucker) oder anspruchslos (z.B. Pseudomonaden)
- Kohlenhydrate, Eiweiss, Fette
- Abbau abhängig von der Verfügbarkeit (komplexe Kohlenhydrate oder Einfachzucker), zerkleinertes Lebensmittel (Hackfleisch), Barrieren wie Schalen (Ei, Früchte) usw.



Mikroorganismen

Temperatur

- Spanne von -10°C bis 115°C
- Jeder Mikroorganismus wächst nur in einem begrenzten Temperaturbereich
- Generell im Lebensmittel
 - Kälte hemmt Wachstum
 - Wärme fördert Wachstum (5° – 65° C)
 - Hitze tötet ab (> 70° C im Kern)

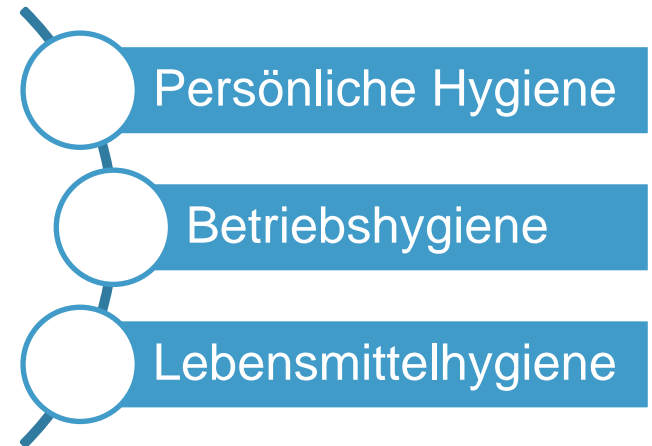


Mikroorganismen

Zusammenfassung

■ Keimgehalt tiefhalten

- Tiefer Ausgangsgehalt: Rohstoffqualität
- Lagerung: Temperaturen beachten, Kühlkette zwingend einhalten
- Kreuzkontamination & Schmierinfektion vermeiden
- Einwandfreie Verpackung



Lebensmittelsicherheit

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point

- Gefahrenanalyse
- Kritische Kontrollpunkte (CCP's)
- Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen
- Verfahren zur Überwachung
- Verantwortlichkeiten
- Schulungen
- Dokumentation



Lebensmittelsicherheit

Gastronomieprozess



Lebensmittelsicherheit

Gastronomieprozess



Pro Jahr: 20 Hygienekontrollen (inkl. Probenahmen), 16 Schulungen (Training bis Weiterbildung), ausserordentliche Ereignisse

Ausserordentliche Ereignisse

Produkterückruf & Lebensmittelbedingte Erkrankungen

Produkterückruf

- Verderbnis-Erreger
 - Was (Produkt & Verderb)
 - Wo & wer
 - Information & Rückruf
 - Rückstellproben sichern
 - Lieferant & Ersatz

Lebensmittelbedingte Erkrankung

- Person (Patient, Mitarbeiter, Gast)
- Lebensmittel
- Erkrankungsbild
- Betroffene

- Kantonales Labor Zürich
- Rückstellproben sichern
- Weitere Schritte
 - Selbstkontrolle
 - Zusammenarbeit mit Kantonalen Labor

DOKUMENTATION

DOKUMENTATION



Lebensmittelbedingte Gruppenerkrankungen 1997 – 2010

Jährliche Ausbrüche

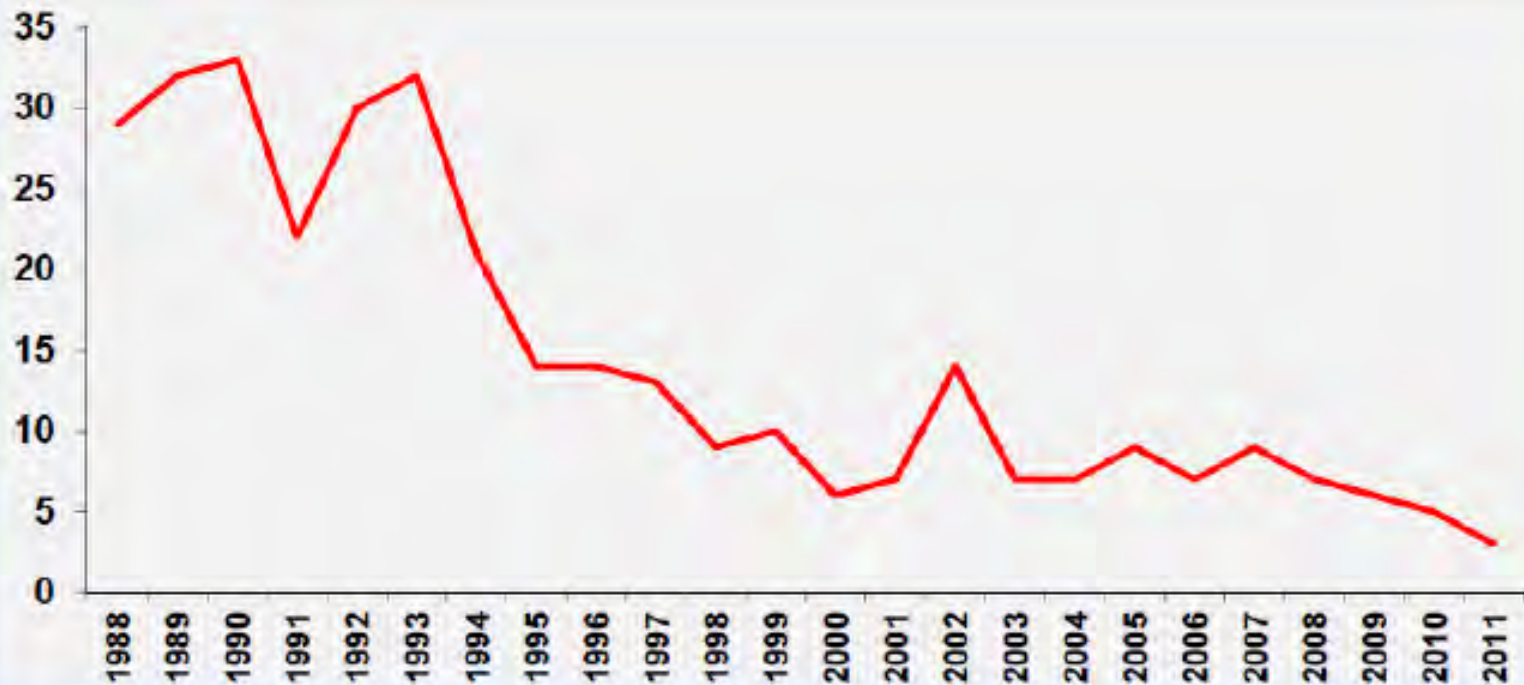


Abbildung 18: Dem BAG gemeldete Ausbrüche lebensmittelassoziierter Erkrankungen in den Jahren 1988 bis 2011 mit nachgewiesenem bakteriellem Erreger.

Anzahl Ausbrüche lebensmittelbedingter Erkrankungen 2002 – 2010

Erreger	Anzahl Ausbrüche								
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Enteritische Salmonellen	4	5	5	3	1	3	4	1	1
<i>Salmonella</i> Typhi/Paratyphi	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Campylobacter jejuni</i>	5	1	-	2	3	2	2*	2	1
<i>Shigella sonnei</i>	-	-	-	1	-	1	-	-	-
<i>Escherichia coli</i> (VTEC, EPEC)	1	-	-	1	-	-	1*	-	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	-	-	1	2	1	-	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	1	-	-	-	1	1	1	3	3
<i>Clostridium perfringens</i>	2	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Clostridium botulinum</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Clostridium difficile</i>	-	1	-	-	-	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	1	-	-	1	-	-	-	-	-

Beteiligte Lebensmittel

Lebensmittel	Anzahl Ausbrüche
Eierspeisen	71
Fleisch und Fleischwaren	33
Milch und Milchprodukte (Käse, Butter, Rahm, Milchdrink)	16
Rohmilch / Kontakt mit Kühen	5
Salate / Traiteurwaren	6
Vorgekochte Speisen / Saucen	7
Trinkwasser	8
Pâtisserieswaren	3
Unbekannte Quelle	42

Infektionsorte

Infektionsort	Anzahl Ausbrüche
Restaurant / Hotel / Kantine	70
Haushalt / Lebensmittelbetrieb	31
Spital / Heim	26
Festanlass / Party	17
Militär	11
Jugendlager / Ferienlager	8
Gemeinde	5
Schule / Kindergarten / Krippe	6
Auslandreise	3
Strassenhändler / Kiosk / Imbiss-Stand	3
Keine Angaben	11





Wir danken Ihnen für
Ihren Besuch und
Interesse an unserer
Dienstleistung.

