



Merkblatt Stilllegung des Betriebs infolge COVID-19 und Wiedereröffnung

Gültig ab: 05.03.2021
MD-00126, Version: 03, Seite 1/3

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich
Telefon 043 244 71 00, www.zh.ch/kl

Die für viele Lebensmittelbetriebe einschneidenden Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19) werden schrittweise, der epidemiologischen Lage entsprechend, angepasst. Betroffene Betriebe können ihre Tätigkeiten teilweise und in eingeschränktem Umfang oder mit verändertem Angebot wieder aufnehmen. Dabei sind die von den Branchen erarbeiteten Schutzkonzepte umzusetzen.

Viele Betriebe werden zum Zeitpunkt der Wiedereröffnung seit mehreren Wochen oder Monaten geschlossen gewesen sein. Aus Sicht der Lebensmittelsicherheit gilt es die Hygiene- und Reinigungskonzepte, die im Rahmen der Selbstkontrollen bereits implementiert sind aufrechtzuerhalten.

Im Rahmen der Selbstkontrolle und um die Lebensmittelsicherheit auch in dieser ausserordentlichen Situation zu gewährleisten, sind während der Schliessung und bei Wiederaufnahme des Betriebs diverse Punkte zu beachten. Im Folgenden werden als Hilfestellung einige Beispiele genannt:

Rohstoffe

Rohstoffe und Halbfabrikate wie zum Beispiel vorgekochte Lebensmittel können bei vermindertem Warenumsatz überlagern und verderben. Wie auch im Normalbetrieb sind vor Gebrauch der Rohstoffe die angegebenen Haltbarkeitsdaten stets zu prüfen.

Tipps zur Lagerung von Rohstoffen und Lebensmitteln während der Schliessung

- Lagern gemäss Vorgaben der Hersteller
- gut verschliessen, ggf. luftdichte Verpackung, Vakuumverpackung oder Schutzbegasung
- Senkung der Lagertemperatur
Einwandfreie Lebensmittel können zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit tiefgefroren werden.
Das Einfrierdatum ist auf dem Produkt zu notieren.
- Schutz vor Licht: Lichtundurchlässige Verpackung und Lagerung an dunklen Orten

Datumskontrolle vor Wiedereröffnung – Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum (mindestens haltbar bis ...) sind allenfalls auch nach Ablauf des angegebenen Datums noch geniessbar bzw. für den Betrieb verwendbar. Die verantwortliche Person des Betriebs kann nach erfolgter Prüfung (sensorisch, ggf. analytisch) entsprechende Verlängerungen festlegen.

Diese Verlängerungen des Mindesthaltbarkeitsdatums müssen schriftlich dokumentiert sein.

Datumskontrolle vor Wiedereröffnung – Produkte mit Verbrauchsdatum

Rohstoffe mit einem Verbrauchsdatum (zu verbrauchen bis ...) dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums grundsätzlich nicht mehr verzehrt und nicht mehr für die Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden. Sie sind fachgerecht zu entsorgen.

Weitere Merkblätter zu dem Thema sind auf der [Website des Kantonalen Labors Zürich](http://www.zh.ch/kl) zu finden, z. B. «Vorgekochte Speisen», «Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum».



Wasser

Im stehenden Wasser können sich pathogene Keime vermehren. Generell gilt es daher, stehendes Wasser im Betrieb so weit wie möglich zu verhindern.

Aufrechterhaltung des bestimmungsgemässen Betriebs

Alle 3 Tage sind alle Entnahmearmaturen im Gebäude nacheinander vorzugsweise von unten nach oben ganz zu öffnen und das in den Leitungen befindliche Kalt- und Warmwasser für mindestens 30 Sekunden abfliessen zu lassen. Die Zirkulationspumpe muss während der gesamten Zeit in Betrieb sein.

Von einer Abschaltung der Energiezufuhr ist abzusehen. Das Abkühlen des Installationsmaterials kann zu Undichtheiten bei den Leitungsverbindungen und in der Folge zu Wasserschäden führen.

Stilllegung und Absperrungen der Gebäude-Trinkwasserinstallation

In Ausnahmefällen ist zu prüfen, ob die gesamte oder ein Teil der Gebäude-Trinkwasserinstallation kalt und warm abgesperrt und die Zirkulationspumpe abgeschaltet werden kann. Die Vorgehensweise bei einer Stilllegung und Absperrung ist gemeinsam mit der Wasserversorgung und mit einem Sanitärinstallateur festzulegen.

Absperrungen und Entleeren der Gebäude-Trinkwasserinstallation

Aus hygienischen und korrosionstechnischen Gründen wird von einem Absperrungen und Entleeren der Gebäude-Trinkwasserinstallation abgeraten.

Lediglich bei Frostgefahr sind davon betroffene Leitungen abzusperren und zu entleeren.

Wiederinbetriebnahme

Bei Wiederinbetriebnahme ist an allen Entnahmearmaturen das Wasser mindestens bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz fliessen zu lassen. Dabei ist es wichtig, mehrere Entnahmestellen gleichzeitig zu öffnen, um für eine genügend starke Durchströmung in den Verteilleitungen zu sorgen. Die Spülung erfolgt getrennt sowohl für die Warm- als auch für die Kaltwasserinstallation.

Dabei ist Aerosolbildung zu vermeiden und der Selbstschutz zu beachten. Bei längerem Stillstand wird, je nach Betriebstyp, eine mikrobiologische Abklärung empfohlen.

Weiterführende Informationen zum Thema Wasser

Die Informationen des [Schweizerischen Vereins des Gas- und Wasserfaches](#) sind zu beachten. Zum Thema Legionellen bietet das «[Merkblatt Legionellen](#)» des Kantonalen Labors Zürich weitere Informationen.

Anlagen und Produktionsräume

Sauberkeit

Unsaubere Anlagen und Produktionsräume bieten krankheitserregenden Bakterien, Pilzen und Schädlingen einen Nährboden zur Vermehrung.

Produktionseinrichtungen und Küchenmaschinen sind daher vor Ausserbetriebnahme besonders gründlich zu reinigen und während Standzeiten möglichst abzudecken.

Vor Inbetriebnahme sind die Anlagen erneut zu reinigen und nötigenfalls zu desinfizieren. Für mikrobiologisch heikle Prozesse und Anlagen (z. B. Eismaschine) werden ggf. mikrobiologische Untersuchungen, wie Abstriche oder Analysen von Erstproduktionen, empfohlen.



Temperaturen

Durch Temperaturschwankungen verderben Vorräte generell schneller. Die Temperaturen in Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sollten auch während der Schliessung möglichst weiterhin kontrolliert und dokumentiert werden.

Abfälle

Nicht sachgerecht entsorgte Abfälle und Lebensmittelreste bieten einen Nährboden für Bakterien und Pilze und locken Schädlinge und Insekten an. Abfälle sind daher so rasch wie möglich aus dem Betrieb zu entfernen und die Abfallbehälter zu reinigen.

Schädlinge

Schädlinge verunreinigen den Betrieb, schädigen die Vorräte und können Krankheiten übertragen.

Das Schädlingsmonitoring sollte möglichst aufrechterhalten werden. Dadurch können Vorräte vor Schädlingen geschützt werden. Das frühzeitige Erkennen von Insekten und anderen Schädlingen kann allfällig aufwändige und teure Schädlingsbekämpfungsaktionen verhindern.

Alternative Absatzkanäle

Bietet ein Betrieb Waren über neue Absatzkanäle an (z. B. Verkauf durch Grosshändler an Privatkunden statt an die Gastronomie oder über einen Webshop) ist sicherzustellen, dass die Kennzeichnung der Lebensmittel korrekt und vollständig ist.

Weiter ist die Zustellung der Ware zu den Kunden so zu gestalten, dass die Lebensmittelsicherheit garantiert ist (z. B. gekühlter Transport).

Neue Prozesse

Erfolgen Anpassungen in der Betriebsstruktur, zum Beispiel Neuausrichtung als «Take-away» oder Lieferdienst, muss der Betrieb der Tätigkeit entsprechend eingerichtet sein. Das Selbstkontrollkonzept muss allenfalls angepasst werden.

Solche Einrichtungen müssen die Anforderungen der aktuellen COVID-19-Verordnung respektieren und die Empfehlungen des Bundesamtes für Gesundheit betreffend Hygiene und sozialer Distanz einhalten. Die Anzahl der anwesenden Personen ist entsprechend zu limitieren, und Menschenansammlungen sind zu verhindern.

Personal

Wie immer gilt, dass erkrankte Personen, ob mit Corona-Virus oder einer anderen viralen oder bakteriellen Infektion, nicht in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten dürfen, sondern die Anweisungen des Arztes zu befolgen haben.