



## Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (AVSV), Blarerstrasse 2, 9001 St.Gallen

Restaurant Eisenbahn  
Herr Hans Fäh-Maurer  
Bahnhofstrasse 17  
8717 Benken SG

Christian Martinelli  
Lebensmittelkontrolleur

Amt für Verbraucherschutz  
und Veterinärwesen (AVSV)  
Blarerstrasse 2  
9001 St. Gallen  
T 058 229 66 24  
christian.martinelli@sg.ch  
<http://www.avsv.sg.ch>

Benken SG, 29. November 2018

### Inspektionsbericht I18.6298

Betrieb:	Restaurant Eisenbahn, Benken SG
Inspektionsdatum:	29.11.2018
Kontrolleur:	Christian Martinelli
Anwesende Person:	Hans Fäh-Maurer
Grund der Kontrolle:	Regelmässige und/oder risikobasierte Inspektion
Inspektionsbereich:	Lebensmittel, Verpflegungsbetriebe 2

Der Betrieb präsentierte sich zum Zeitpunkt der Inspektion allgemein sauber und ordentlich.

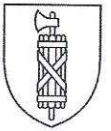
### Neues Schweizer Lebensmittelrecht seit 1. Mai 2017

Seit 1.5.2017 gelten für die Auskunftspflicht zu Lebensmitteln aufgrund der Einführung des neuen Schweizer Lebensmittelrechtes unten angefügte Neuerungen. Die einjährige Umsetzungsfrist ist seit dem 30.4.2018 abgelaufen und die Neuerungen sind seit dem 1.5.2018 Pflicht:

- Zusätzlich zur Herkunft des Fleisches muss auch die Herkunft des Fisches **schriftlich** deklariert werden.
- Für die mündliche Auskunftspflicht zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, gilt folgende Vorgabe:  
Die Angaben dürfen laut Art. 5 der LIV nur dann mündlich gemacht werden, wenn **schriftlich** darauf hingewiesen wird, dass Informationen zu Allergenen oder anderen Zutaten die unerwünschte Reaktionen auslösen können mündlich beim Personal eingeholt werden können. Der Hinweis kann in der Speisekarte oder z.B. auf einem Plakat/ Tafel (analog Fleischherkunft) erfolgen.  
Die Informationen zu den Zutaten müssen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Personen muss diese Infos erteilen können.

Anbei zwei Beispiele für einen möglichen schriftlichen Hinweis:

«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.»  
oder  
«Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.»



Kontrollierte Bereiche: Dokumentation, Rückverfolgbarkeit, Schulung, Selbstkontrolle, Allgemein, Homepage, Kennzeichnung, Buffet, Fabrikationsräume, Kühleinrichtung, Lagerräume, Sozialräume

### Allgemeine Feststellungen

#### Selbstkontrolle

Objekt	Feststellung
Dokumentation	Temperaturkontrollen werden regelmässig geführt und sind aktuell dokumentiert.
Selbstkontrolle	Ein betriebsangepasstes Selbstkontrollkonzept ist vorhanden und wird im Alltag umgesetzt.

#### Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

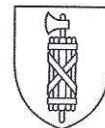
Objekt	Feststellung
Allgemein	Keine Lebensmittel zu beanstanden. Frittieröl gemessen und i.O.
Allgemein	Eine Angebotsübersicht über Art und Preise der gastgewerblichen Leistungen liegt vor. Die Vorgaben nach Art. 22b des Gastwirtschaftsgesetzes (GwG) werden erfüllt.
Kennzeichnung	Die mündliche Auskunftspflicht bezüglich im Offenverkauf angebotener Lebensmittel wurde geprüft. Diese ist gewährleistet und entspricht den Vorgaben.
Kennzeichnung	Ein schriftlicher Hinweis, dass man sich bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Produkten an das Personal wenden kann, liegt vor.
Kennzeichnung	Eine fachkundige Person ist zur Sicherstellung der Auskunftspflicht zu Allergenen Zutaten im Betrieb definiert und auch vor Ort und kann die Auskünfte den Tatsachen entsprechend erteilen.
Kennzeichnung	Tierart und Fleisch-/ Fischherkunft werden deklariert und die Angaben entsprechen den Tatsachen.

#### Prozesse & Tätigkeiten

Objekt	Feststellung
Allgemein	Zum Zeitpunkt der Kontrolle durch das AVSV wurden keine Schädlinge festgestellt.
Buffet	Bereiche sind sauber und werden regelmässig gereinigt. Ordnung und Systematik ohne Beanstandung.
Fabrikationsräume	Bereiche sind sauber und werden regelmässig gereinigt. Ordnung und Systematik ohne Beanstandung.
Kühleinrichtung	Alle gemessenen Temperaturen entsprechen den Vorgaben.

#### Räumlich-betriebliche Anforderungen

Objekt	Feststellung
Allgemein	Es wurden keine baulichen Mängel mit unmittelbarem, negativem Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit festgestellt.



Im Rahmen dieser Inspektion wurden keine Mängel festgestellt.

Freundliche Grüsse

Christian Martinelli  
Lebensmittelkontrolleur

**Verteiler**

- Bericht Kopie an: Gemeindeverwaltung Benken, Urs Beck ([info@benken.sg.ch](mailto:info@benken.sg.ch))