



**Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen**  
Lebensmittelinspektorat

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

KiTs Kindertagesstätte  
Frau Gabriela Fieseler  
Industriestrasse 4  
9552 Bronschhofen

Marcel Müller  
Lebensmittelinspektor

Amt für Verbraucherschutz  
und Veterinärwesen (AVSV)  
Blarerstrasse 2  
9001 St. Gallen  
T 058 229 66 21  
mar.mueller@sg.ch  
<http://www.avsv.sg.ch>

Bronschhofen, 26. April 2022

### Inspektionsbericht I22.3900

Betrieb:	KiTs Kindertagesstätte, Bronschhofen
Inspektionsdatum:	26.04.2022
Kontrollleur:	Marcel Müller
Anwesende Person:	Saskia Wagner
Grund der Kontrolle:	Regelmässige und/oder risikobasierte Inspektion
Inspektionsbereich:	Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, Verpflegungsbetriebe 2

---

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

Die Kits Dayschool Küche verpflegt die Kinder/Erwachsene im Haus und in 2 Aussenstandorten (ca. 160 Personen). Die Speisen werden heiss angeliefert und sofort verzehrt. Kein Rückschub von Speiseresten. Das Geschirr (GN Schalen) werden gereinigt retourniert und in der Hauptküche desinfiziert. Tafelgeschirr bleibt in den Aussenstandorten.

Kontrollierte Bereiche: Dokumentation, Rückverfolgbarkeit, Selbstkontrolle, Allgemein, Kennzeichnung, Fabrikationsräume, Kühleinrichtung

### Allgemeine Feststellungen

#### Selbstkontrolle

Objekt	Feststellung
Dokumentation	Temperaturkontrollen werden regelmässig geführt und sind aktuell dokumentiert. Formular besprochen
Rückverfolgbarkeit	Die Rückverfolgbarkeit ist über Lieferscheine, Etiketten und interne Beschriftungen sichergestellt und nachvollziehbar.
Selbstkontrolle	Ein betriebsangepasstes Selbstkontrollkonzept ist vorhanden jedoch nicht eingesehen.



### **Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände**

Objekt	Feststellung
Allgemein	Keine Lebensmittel zu beanstanden.
Kennzeichnung	Meldung von Allergiker durch die Verwaltung
Kennzeichnung	Tierart und Fleisch-/ Fischherkunft werden deklariert und die Angaben entsprechen den Tatsachen.

### **Prozesse & Tätigkeiten**

Objekt	Feststellung
Allgemein	Das Schädlingsmonitoring wird betriebsintern mittels visueller Kontrolle durchgeführt. Zum Zeitpunkt der Kontrolle durch das AVSV wurden keine Schädlinge festgestellt.
Allgemein	Waren sind geschützt und datiert.
Fabrikationsräume	Fabrikations-Bereiche sind sauber und werden regelmässig gereinigt. Ordnung und Systematik ohne Beanstandung.
Fabrikationsräume	Umgang mit Lebensmittel ohne Beanstandungen.
Fabrikationsräume	Stichprobenkontrolle bezüglich Haltbarkeitsdaten der Lebensmittel durchgeführt. Keine Lebensmittel mit überschrittenen Haltbarkeitsdaten festgestellt.
Kühleinrichtung	Kühl-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

  
Marcel Müller  
Lebensmittelinspektor