

Wegleitung

Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe



Allgemeines

Anpassungen an rechtliche Grundlagen sowie steigende Kundenerwartungen und -forderungen sind heute die massgeblichen Taktgeber für die gewerblichen Lebensmittelbetriebe, was in seiner logischen Konsequenz zu mehr administrativem Aufwand führt. Mit der Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis wurde den Betrieben eine grosse Arbeit abgenommen. Sie hat zum Ziel, der verantwortlichen Person für Lebensmittelsicherheit ein Nachschlagewerk/einen Werkzeugkasten zur Verfügung zu stellen, um die gesetzliche Forderung nach einer schriftlichen Selbstkontrolle erfüllen und dokumentieren zu können. Da die Kleinbetriebe nach dem Willen von Bundesrat und Parlament den schriftlichen Umfang der Selbstkontrolle angemessen reduzieren dürfen, wurde diesem Aspekt in der Leitlinie grosse Aufmerksamkeit geschenkt: So wenig wie möglich, so viel wie notwendig.

Weitergehende Forderungen möglich

Es ist heute gängige Praxis, dass grössere Kunden, wie Spitälern, Retailern, von den Produzenten weitergehende QS-Standards nach GFSI, BRC, IFS oder ISO/FSSC 22000 einfordern, was auch einen Kleinstbetrieb treffen kann. Werden Unternehmen mit zusätzlichen Forderungen konfrontiert, können die in der Leitlinie hinterlegten Musterdokumente hilfreich sein.

Leitlinie

Unveränderte Kapitelstruktur

Um den verantwortlichen Personen Übersicht und Umsetzung zu erleichtern, wurden die seit 2008 bewährte Kapitelstruktur sowie die gesamte Gliederung der Online-Lösung beibehalten. Zu jedem Kapitel findet sich eine übersichtliche Tabelle, woraus die hinterlegten Dokumente ersichtlich sind. Ob Kleinbetrieb oder grösserer Betrieb, es ist dem Unternehmer überlassen, wie weit er die Musterdokumente aus der Leitlinie übernehmen will. Liegen im Betrieb gut etablierte und bewährte Unterlagen zur Dokumentation der Selbstkontrolle vor, sind diese als gleichwertig zu betrachten.

Rezepturen

Nicht hinterlegt in der Leitlinie, jedoch ein wichtiger Bestandteil bei der Umsetzung der Selbstkontrolle, sind die Rezepturen. Diese gelten im eigentlichen Sinn als Arbeitsanweisung und sind die elementare Basis, um Lebensmittel von konstanter Qualität und Zusammensetzung produzieren zu können. Das Einhalten der Rezepturen ist somit die Grundlage sicherer Lebensmittel und der Garant dafür, dass den Kunden eine korrekte Auskunft erteilt werden kann.

Aus dem Inhalt/Erläuterungen

Am Beispiel «Personal/Personalhygiene» wird der Aufbau in stark verkürzter Form erklärt.

Kurze Übersicht zum Thema

Die Übersicht ist als Impuls zum Thema zu verstehen! Beispiel: Der Mensch steht als Verursacher von Lebensmittelinfektionen im Mittelpunkt. Bei fehlender persönlicher Hygiene oder falschem Verhalten...usw.

Was gilt es zu beachten?

In Kurzform werden die wichtigsten Schlüsselbotschaften zum jeweiligen Thema angesprochen. Beispielsweise, wie Mitarbeitende durch die persönliche Hygiene, die Hygienrisiken minimieren können. Inhaltlich werden zudem wichtige Hinweise aus den verschiedensten Verordnungen zitiert.

Wegleitung zur Umsetzung mit Tabelle

Die Wegleitung ist auch Umsetzungshilfe mit Hinweisen auf die jeweiligen Hilfsmittel/Dokumente. «Wie umsetzen?» In Kurzform werden zu den Hilfsmitteln/Dokumenten zielführende Informationen gegeben. Die Dokumente sind aus Darstellungs- und Kompatibilitätsgründen als PDF hinterlegt.

Die Abgrenzung zu den Kleinbetrieben (K) und den grösseren Betrieben (G) ist in der Tabelle übersichtlich dargestellt. Es ist den Kleinbetrieben freigestellt, die unter (G) aufgeführten Dokumente zu nutzen.

Fragen zum Thema

Damit nichts vergessen geht, verfügt jedes Kapitel über wichtige Fragen zum Thema. Es ist durchaus möglich, dass nicht alle Fragen den Betrieb treffen. Ist dies der Fall, einfach streichen oder als nicht relevant bezeichnen. Wurde eine für den Betrieb bedeutende Frage nicht erfasst, kann die verantwortliche Person diese in der Online-Lösung selber erfassen.

Richtwerte für Bäcker-Confiseur-Produkte

Ein wichtiger Bestandteil der Selbstkontrolle ist die gesetzliche Forderung, heikle Lebensmittel in mikrobiologischer Hinsicht untersuchen zu lassen. Da in absehbarer Zeit die Richtwerte zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis für Einzelhandelsbetriebe aus dem Anhang 2 der Hygieneverordnung entfernt werden, wurde die Tabelle mit Richtwerten in Zusammenarbeit mit dem Vertragslabor überarbeitet. Als Basis dienten Erfahrungswerte der Branche aus den vergangenen Jahren. Die verantwortliche Person für Lebensmittelsicherheit ist dazu angehalten, bei jeder Überschreitung von Richtwerten geeignete Massnahmen zu treffen. Ob diese ausreichend waren, muss mit einer Nachkontrolle ermittelt und schriftlich dokumentiert werden.