



## Hygieneleitlinie Gastronomie

### Tipps für den Einstieg in die Selbstkontrolle

#### Branchenleitlinie als Basis des Selbstkontrollkonzepts

Heute muss jeder Lebensmittelbetrieb, Gastronomiebetriebe inklusive, eine für die Produktesicherheit verantwortliche Person festlegen. Diese Person hat dafür zu sorgen, dass die lebensmittelrechtlichen Forderungen im Unternehmen eingehalten werden und dass insbesondere eine funktionierende Selbstkontrolle eingeführt ist.

Die Gastronomie nutzte die vom Gesetzgeber angebotene Option zur Einführung von Branchenlösungen, die «Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)» vom BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) bewilligen zu lassen. Damit steht der Branche ein Hilfsmittel für die Umsetzung der lebensmittelrechtlichen Forderungen zur Verfügung. Dieses soll verhindern, dass jedes einzelne Restaurant sich mit Fragen auseinandersetzen muss, die branchenweit einheitlich gehandhabt werden können.

Die Leitlinie kann bei den Verbänden GastroSuisse, hotelleriesuisse und CafetierSuisse bezogen werden.

#### Dokumentation der Selbstkontrolle

Für kleine Gastronomiebetriebe ist die Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben selbst mit der Unterstützung durch die Branchenleitlinie oft eine Herausforderung. Da der Umfang der Dokumentation der Selbstkontrolle durch die Betriebsgrösse und die Organisation bestimmt wird, hat Labor Veritas AG eine Dokumentensammlung speziell für die Bedürfnisse von Klein- und Kleinstbetrieben entwickelt. Diese beinhaltet sowohl Kontrollblätter – z. B. Lager-/Transporttemperaturen, Wareneingang, Reinigung – als auch Vorgabedokumente – z. B. Lagerdauer, Lagertemperaturen, Deklaration auf Speise- und Getränkekarte. Die Hilfsmittel orientieren sich grundsätzlich an der GVG.

Die für die Umsetzung der Selbstkontrolle anwendbaren Dokumente werden auf Wiki Veritas zur Verfügung gestellt. Es handelt sich um eine kostenpflichtige Wissensdatenbank, welche es Labor Veritas AG als Betreiberin ermöglicht, die Dokumente laufend zu aktualisieren. Weitere Informationen über Wiki Veritas sowie die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind in Spotlight Nr. 24 zusammengefasst.

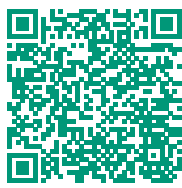
Das in Abb. 1 dargestellte Fließdiagramm visualisiert die zu behandelnden Themen und dient als Hilfestellung beim Aufbau bzw. bei der Vervollständigung des bereits vorhandenen Selbstkontrollkonzeptes. Anhand der Auswahl an Dokumenten kann rasch ermittelt werden, welche Bereiche im Betrieb bereits ausreichend abgehandelt und dokumentarisch geregelt sind bzw. wo noch Handlungsbedarf besteht.



Abb. 1: Selbstkontrollkonzept für Klein- und Kleinstbetriebe, dargestellt im Wiki Veritas

### Unterstützung durch Labor Veritas AG

Im Labor-Veritas-Team sind Fachpersonen mit Erfahrungen aus Gastronomie und Lebensmittelindustrie sowie in Analytik, Qualitätsmanagement, Lebensmittelrecht und der Erstellung von Gefahren-/Risikoanalysen vertreten. Zudem können wir auf langjähriges Know-how in Gastrohygiene zugreifen. Wir sind gerne bereit, Sie in angemessener Form bei der Umsetzung der Selbstkontrolle zu unterstützen. Dies kann sich von einer Kurzinstruktion im Rahmen eines Kick-off-Meetings bis zu einer umfassenden Betreuung erstrecken – Sie bestimmen den Aufwand.



Ansprechpartner



Leistungskatalog

Scan & Go: QR-Code Reader im App Store (iOS) oder Play Store (Android) downloaden, Code scannen und mehr entdecken.

**Labor Veritas AG**, Postfach, CH-8027 Zürich  
 Telefon 044 283 29 30, Fax 044 201 42 49  
 admin@laborveritas.ch, www.laborveritas.ch