



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

DAS SCHWEIZER **LEBENSMITTELRECHT**

Lebensmittelsicherheit in der Gastronomie

27.11.2017

Gastro Zug / hotelleriesuisse Zugerland





Grundsätze des Lebensmittelrechts

- An erster Stelle steht der Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten.
- Der hygienische Umgang mit Lebensmitteln wird sichergestellt.
- Das Lebensmittelrecht bietet Schutz vor Täuschung.
- Die Konsumentinnen und Konsumenten erhalten alle Informationen, die für den Kauf von Lebensmitteln notwendig sind.



«Wer ist für Gesundheitsschutz und den hygienischen Umgang im Betrieb verantwortlich»





Selbstkontrolle

- Jeder, der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, in Verkehr bringt etc. ist zur Selbstkontrolle verpflichtet.
- Auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette – also von der Herstellung bis hin zum Verkauf an Konsumentinnen und Konsumenten muss gewährleistet sein, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden.
- **Die Betriebe** sind für die Sicherheit der Produkte und die Einhaltung des Täuschungsschutzes **verantwortlich**, nicht die amtlichen Vollzugsbehörden.



Selbstkontrolle

Grundpfeiler des alten und neuen Rechts

- Neu auch für Handelsbetriebe
- Wie bisher für Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetriebe
- An eine verantwortliche Person gebunden
- Dem Sicherheits- und Produktionsumfang anzupassen
- Branchenleitlinien können die Selbstkontrolle unterstützen.
- Für Kleinstbetriebe sieht der Bundesrat eine erleichterte Selbstkontrolle vor.



«**Super! Mein Restaurant ist sicher ein Kleinbetrieb!?**»





« *Kleinstbetrieb:* Betrieb mit bis neun Mitarbeitenden »



Kleinstbetriebe

- Bis 9 Vollzeitäquivalente (FTE)
- Erleichterte Selbstkontrolle
 - «Die Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.»
- HACCP-System und -Grundsätze
 - sind «... in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form anzuwenden».
- Erleichterte schriftliche Dokumentation
 - muss der Art und Grösse des Unternehmens angemessen sein.



«Was genau ist eine Branchenleitlinie?»





Branchenleitlinie

Die Lebensmittelwirtschaft kann Branchenleitlinien erstellen, um die Betriebe bei der Selbstkontrolle zu unterstützen. Sie legen selbst fest, was die «gute Verfahrenspraxis» ist und welche Richtwerte gelten.

- Sicherheit und Täuschungsschutz muss gewährleistet werden.
- Erleichterungen für Kleinbetriebe.
- Wer nach Branchenleitlinie vorgeht, muss diese Leitlinie umfassend umsetzen.
- Branchenleitlinien werden durch das BLV bewilligt.
- Betriebe, die keine Branchenleitlinie benutzen, haben ein dem Betrieb angepasstes, **äquivalentes Konzept** der guten Verfahrenspraxis zu entwickeln und zu befolgen.



Branchenleitlinie

LEITLINIE
GUTE VERFAHRENSPRAXIS
IM GASTGEWERBE (GVG)

LEBENSMITTELRECHT UND -HYGIENE

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

CafetierSuisse®



GVG

Grösseneinteilung der Betriebe bezüglich Selbstkontrolle (siehe Ziffer 1.1.2 GVG)

Kategorie	Frequenz/Tag	Mitarbeitende	Beispiele
A gross	> 1000 Mahlzeiten	> 50	Grosser Hotel-, oder Restaurationsbetrieb, Kantonale Spitäler, Reha- und Kurkliniken
B mittel	250–1000 Mahlzeiten	16–50	Mittlerer Hotel- oder Restaurationsbetrieb, Altersheime, Schulmensen, Banketteinrichtungen
C klein	50–250 Mahlzeiten	6–15	Kleiner Gasthof oder Restaurationsbetrieb
D sehr klein	< 50 Mahlzeiten, bzw. einfaches Angebot	< 5	Bar, Café/Tearoom, Besenbeiz, Buvette, Imbissstand, Takeaway

Entsprechen Frequenz pro Tag und Anzahl Mitarbeitende nicht der gleichen Kategorie, wird der Betrieb in der entsprechenden höheren Kategorie eingeteilt.

Diese Einteilung bestimmt Organisation und Umfang der Dokumentation der Selbstkontrolle unter Ziff. 4.2.1 bis 4.2.4.

- Spezifisch an die Betriebsgrösse angepasste Selbstkontrollkonzept bereits in GVG vorhanden.



«Was ändert sich nun hinsichtlich Sicherheit für mich als Gastronom?»





«Grundsätzlich ändert sich
nichts, aber...»



Notwendige Änderungen

Es muss geprüft werden:

GVG oder eigenes Konzept

- ⚠ ob Verweise auf Verordnungen in Dokumentationen angepasst werden müssen, da die Bezeichnungen und Nummerierungen der Verordnungen möglicherweise geändert wurden;
- ⚠ ob die rechtlich definierte Begriffe noch stimmen;
(zum Beispiel wurden die Begriffe Grenz- und Toleranzwert allgemein durch Höchstwerte ersetzt)

Eigenes Konzept

- ⚠ ob der Betrieb von Erleichterungen profitieren kann;
- ⚠ von welchen Erleichterungen gegebenenfalls profitiert werden kann.



«Noch Fragen?»

