

## **Wegleitung Selbstkontrollkonzept für kleine Metzgereien**

Die Dokumente (Musterkonzept, Vorlagen) richten sich ausschliesslich an Kleinbetriebe. Die Unterlagen sollen den Betriebsverantwortlichen helfen ein, dem Betrieb angepasstes, Selbstkontrollkonzept zu erstellen. Das Konzept enthält ein Basismodul sowie diverse Ergänzungsmodule. Das Basiskonzept kann somit beliebig und betriebsspezifisch mit Ergänzungsmodulen ausgebaut werden. Selbstverständlich können vom Betrieb auch beliebig eigene weitere Ergänzungsmodule kreiert und ins Selbstkontrollkonzept eingefügt werden. In der Kopfzeile der Dokumente ist jeweils ersichtlich ob es sich um ein Teil des Basismoduls oder um ein Ergänzungsmodul handelt. Die Erstellung kann handschriftlich oder mit dem PC erfolgen, in beiden Fällen können die Vorlagen verwendet werden.

Das Selbstkontrollkonzept gliedert sich in 5 Bereiche:

1. Organisation
2. Gefahrenanalyse
3. Weisungen
4. Rezepturen
5. Kontrollblätter

Als Hilfestellung für das Erstellen des Selbstkontrollkonzepts liegen Musterbeispiele vor.