

## Wegleitung zum Merkblatt Selbstkontrollkonzepte

Dieses Merkblatt soll aufzeigen, dass ein Selbstkontrollkonzept ein einfaches Instrument ist, welches einem Betrieb hilft, seine Prozesse abzubilden. Die Branchenlösungen bieten deutlich mehr, sind umfassender, der jeweiligen Branche angepasst und vermitteln mehr Informationen und Fachwissen. Zudem bietet die Branche auch eine Schulung an. Unser Merkblatt soll helfen, angepasste Selbstkontrollkonzepte aus den Branchenlösungen auch in Kleinbetrieben erfolgreich umzusetzen.

Die Dokumente (Wegleitung, Musterkonzept, Vorlagen) richten sich an Kleinbetriebe und kleine Trinkwasserversorgungen. Ein gelebtes Selbstkontrollkonzept ist ein Führungsinstrument. Es erleichtert die Prozessbeherrschung, es definiert die Abläufe und Verantwortlichkeiten. Das führt letztendlich zu einer Effizienzsteigerung und zu einer höheren Lebensmittelsicherheit.

Die vorliegenden Dokumente wurden einigen ausgesuchten Kleinbetrieben im Rahmen einer Testphase zur Verfügung gestellt. Viele nützliche Informationen sind so direkt aus der Praxis eingeflossen.

Um diese Vorgaben umsetzen zu können, stellt das ALT zwei Basismodule (Kleinbetrieb, Trinkwasserversorgung) sowie eine ganze Reihe von Ergänzungsmodulen zur Verfügung. In einem Basismodul sind die zwingend notwendigen Teile eines Selbstkontrollkonzeptes zusammen gestellt, die Ergänzungsmodule können bei Bedarf die Basismodule ergänzen.

Das Selbstkontrollkonzept beinhaltet ein Inhaltsverzeichnis und 7 Bereiche:

Inhaltsverzeichnis

1. Organisation
2. Gefahrenanalyse
3. Weisungen
4. Rezepturen
5. Merkblätter
6. Bedienungs- und Betriebsanleitungen
7. Kontrollblätter

Folgende Ergänzungsmodule können bei Bedarf verwendet werden:

- Betriebsräume
- Übersichtsplan für Trinkwasserversorgungen
- prozessorientierte Abläufe, Abfallentsorgung
- Reinigungsanweisungen
- Reinigungskontrollen, Schmierpläne
- Untersuchungen
- Mängellisten
- Personalschulung
- Warenanlieferung

Als Hilfestellung für das Erstellen des auf den eigenen Betrieb angepassten Selbstkontrollkonzeptes liegt ein vollständig ausgefülltes Musterbeispiel vor. Das Musterbeispiel beinhaltet alle Dokumente (Basismodul, Ergänzungsmodule) in sinnvoller Reihenfolge und dient als Umsetzungshilfe.

---

Um ein angepasstes Selbstkontrollkonzept erstellen zu können, empfiehlt sich folgendes Vorgehen:

1. Auswahl des gewünschten Selbstkontrollkonzepts (z.B. Basismodul Kleinbetrieb).
2. Bereitstellung der benötigten Unterlagen (z.B. Rezepturen).
3. Erstellen der Dokumente gemäss dem Musterkonzept. Die Erstellung kann handschriftlich oder mit dem PC erfolgen, in beiden Fällen können die Vorlagen des ALT verwendet werden.
4. Bei Bedarf Ergänzung des Basismoduls mit den passenden Ergänzungsmodulen.

Bei der Umsetzung wünschen wir Ihnen viel Erfolg.

Im Mai 2006

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden

Bezugsquelle:

<http://www.alt.gr.ch>

---