



Wegleitung zur Erstellung von Selbstkontrollkonzepten

Die Art. 73 bis 85 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02) beschreiben die Inhalte der nach Art. 26 des Lebensmittelgesetzes (SR 817.0) vorgeschriebenen Selbstkontrolle. Für einige Branchen existieren mittlerweile Leitlinien der guten Verfahrenspraxis, die vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen genehmigt und publiziert wurden (www.blv.admin.ch). Für andere Branchen wurden noch keine entsprechenden Leitlinien bzw. Selbstkontrollkonzepte erstellt und vom Bund genehmigt, sodass viele Betriebe vor der Aufgabe stehen, ein eigenes Selbstkontrollkonzept zu entwerfen. Mit dieser Wegleitung soll dazu Hilfe geboten werden.

Die vom ALT zur Verfügung gestellten Dokumente (Vorlagen und Musterkonzepte) 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 (Kleinbetriebe, Trinkwasserversorgung) sowie eine ganze Reihe von Ergänzungsmodulen zur Verfügung. In einem Basismodul sind die zwingend notwendigen Teile eines Selbstkontrollkonzeptes zusammengestellt, 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 Selbstkontrollkonzepts 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 Kleinbetriebe).
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 viel Erfolg!