

*info*



# *Branchenleitlinie*

Für eine gute Verfahrenspraxis  
im Detailhandel



# Die Vorteile der Branchenleitlinie:

Der einzige, schweizweit geltende Leitfaden im Lebensmittel-Detailhandel, der vom BLV genehmigt worden ist

Angepasste Formulare für Ihren Betrieb

Inklusive Einführungsschulung

Online und E-Book - Tool

Gefahrenanalyse

Wissenstests

### Selbstkontrolle

Die Pflicht zur Selbstkontrolle (Art. 75 LVG) beinhaltet bei Lebensmittelbetrieben insbesondere die:

- Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis
- Anwendung des Systems der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analyse and Critical Control Points, HACCP-System) oder von dessen Grundsätzen
- Rückverfolgbarkeit
- Gewährleistung des Täuschungsschutzes
- Schulung der Mitarbeiter
- Rücknahme und den Rückruf

Selbstkontrolle sind nur die Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung. Die Regelungen des Lebensmittelgesetzes oder des Landwirtschaftsrechts fallen gegen...

### Kontrollpunkte 3 - A-Betriebe

#### Reinigungs- und Sichtkontrolle

Zur Überprüfung der Reinigungs- und Sichtkontrolle dokumentieren Sie:

- Reinigungsplan

### 2 Grundlagen

#### 2.1.2 Gute Verfahrenspraxis

Im klassischen Lebensmitteldetailhandel, bei welcher die Abgabe von vorverpackten Lebensmitteln an die Konsumenten im Vordergrund steht, kommt die gute Verfahrenspraxis nicht dieselbe Bedeutung zu, wie bei Lebensmittelherstellungsbetrieben. Sobald jedoch ein Detaillist selber, z.B. Sandwiches oder Italiener-Snacks herstellt, wird er zum Hersteller und entsprechend sind auch die Anforderungen an die gute Verfahrenspraxis zu beachten.

#### Konkret am Beispiel der Sandwichherstellung bezieht sich die gute Verfahrenspraxis auf:

- **Reinigungspraxis:**
  - Reinwandfreie Rohstoffe: Brot, Butter, Margarine, Käse, Fleischzerkleinung, Salat, Gewürze, etc.
  - Rohstoffe nicht unterbringen, bis sämtlichen überschüssigen
  - Herstellung der Sandwiches nach Rezeptur. Reproduzierbarkeit ist durch die Rezeptur, weiche Teil der Dokumentation ist, gewährleistet
  - spezifisches Arbeiten, d. h., ohne zu starke Erwärmung der Rohstoffe
  - strikte Hygiene: gilt für Geräte, Umgebung und Personal. Nach der Herstellung sind Geräte und Arbeitsflächen zu reinigen/desinfizieren
  - strikte Trennung von rein und unrein (Lebensmittel und kein Teilungspapier)
  - korrekte Warenbezeichnung und Datierung: Zusammensetzung, Herkunftsangabe, Verbrauchsdatum, Herkunft der Rohstoffe
  - kontrollierte Lagerung: gekühlte Lagerung, keine Sonneneinstrahlung, keine Verschmutzung

### Food waste

Lebensmittel, die nicht im Regal ausgestellt werden können, müssen entsorgt werden. Diese Abfälle sind ein Problem für die Lebensmittelindustrie. Sollte mit sozialen Institutionen in Kontakt treten, um diese Abfälle zu entsorgen.

### 3 Personahygiene

#### 3.3 Arbeitshygiene

Die Arbeitshygiene ist ein wichtiger Bestandteil der Lebensmittelhygiene. Sie umfasst die Hygiene der Mitarbeiter, die Hygiene der Arbeitsumgebung und die Hygiene der Arbeitsmittel. Die Arbeitshygiene ist ein wichtiger Bestandteil der Lebensmittelhygiene. Sie umfasst die Hygiene der Mitarbeiter, die Hygiene der Arbeitsumgebung und die Hygiene der Arbeitsmittel.

### Kontrollpunkte 4 - C-Betriebe

#### Ausgabestellen

Zur Überprüfung der korrekten Ausgabestellen dokumentieren Sie:

- Temperaturmessung 2x pro Woche messen und aufschreiben. (Besonders heiße Produkte wie Geflügel dokumentieren)
- Dekontamination/Reinigung: mindestens 1x pro Woche mit Wasser und/oder mit Desinfektionsmittel reinigen, wenn dies in Ordnung ist
- Abweichungen unter Bemerkung festhalten

Ausgabe/Transport	Zeitpunkt	Datum	Dekontamination/Reinigung (L)	Temperatur (°C)	Bemerkungen/Unterschied
Lebensmittel	...	...	...	...	...
...	...	...	...	...	...

### Kontrollpunkte 1 - B-Betriebe

#### Warenannahme

Zur Überprüfung der korrekten Warenannahme dokumentieren Sie:

- Temperaturmessung 2x pro Woche messen und aufschreiben. (Besonders heiße Produkte wie Geflügel dokumentieren)
- Dekontamination/Reinigung: mindestens 1x pro Woche mit Wasser und/oder mit Desinfektionsmittel reinigen, wenn dies in Ordnung ist
- Abweichungen unter Bemerkung festhalten

### Kontrollpunkte 1 - B-Betriebe

#### Warenannahme

Zur Überprüfung der korrekten Warenannahme dokumentieren Sie:

- Temperaturmessung 2x pro Woche messen und aufschreiben. (Besonders heiße Produkte wie Geflügel dokumentieren)
- Dekontamination/Reinigung: mindestens 1x pro Woche mit Wasser und/oder mit Desinfektionsmittel reinigen, wenn dies in Ordnung ist
- Abweichungen unter Bemerkung festhalten

Warenannahme	Zeitpunkt	Datum	Temperatur (°C)	Bemerkungen/Unterschied
...	...	...	...	...
...	...	...	...	...

### Hygiene

Sie können durch Kontakt mit Hygienebeauftragten unterstützt werden. Der Hygienebeauftragte ist für die Hygiene des Lebensmittelbereichs verantwortlich. Sie können durch Kontakt mit Hygienebeauftragten unterstützt werden. Der Hygienebeauftragte ist für die Hygiene des Lebensmittelbereichs verantwortlich.

**Kontrolle 2 C-Betriebe**  
Lösung  
Name des Kontrollorgans  
Name der Kontrollperson  
Datum des Kontrollorgans  
Ausgangswert  
Zustand  
Bemerkungen

**5.2 Gefahrenanalyse**  
In der ersten Spalte wird jeweils beschrieben, wo die Gefahr liegt. Die 2. Spalte beschreibt die zu beachtenden Punkte während die 3. Spalte Kontrollmassnahmen aufzeigt. In der 4. Spalte (Dokumente) werden die Kontrollen dokumentiert. Die Kontrollen sind im Dokumentationsprotokoll der Kontrollen im Dokumentationsprotokoll der Kontrollen im Anhang zu finden.

**1.1 Warenannahme**  
Anlieferung qualitativ oder quantitativ ausreichender Waren  
Erscheinung von Verunreinigungen und Schädlingen durch Gebräuete

**2.1 Lagerung**  
Verbleib während der Lagerung bei Konformität

**5.7 Gefahren bei der Lebensmittelverarbeitung – Abkühlen (HACCP)**  
Kontamination des Produktes nach dem Erhitzen

**Kontrolle 4-5 C-Betriebe**  
Ausgabestellen  
Zur Überprüfung der korrekten Ausgabebedingungen  
Temperaturen 2x pro Woche messen und aufzeichnen (besonders heiÙke Produkte dokumentieren)  
Ritterkontrolle: mindestens 1x pro Woche messen und aufzeichnen (besonders heiÙke Produkte dokumentieren)

**Kontrolle 5 C-Betriebe**  
Transport  
Zur Überprüfung der korrekten Transportbedingungen  
Temperaturkontrolle: mindestens 1x pro Woche messen und aufzeichnen (besonders heiÙke Produkte dokumentieren)  
Ritterkontrolle: mindestens 1x pro Woche messen und aufzeichnen (besonders heiÙke Produkte dokumentieren)

**Kontrolle 3 B-Betriebe**  
Reinigungs- und Sichtkontrolle  
Zur Überprüfung der Reinigung und der Sichtkontrolle dokumentieren  
Reinigungs-/Kontrollpunkt  
Abweichungen unter Bemerkungen festhalten

Die Branchenleitlinie ist speziell strukturiert für intuitive Bedienung

## Ziel der Branchenleitlinie

Die VELEDES-Branchenleitlinie soll Sie als Detaillist bei der Umsetzung der Hygieneanforderungen unterstützen und kann als Grundlage für das im Betrieb angewendete Selbstkontrollkonzept verwendet werden. Basis der VELEDES-Leitlinie sind folgende Grundsätze:

Klare, eindeutige und sachgerechte Hygienevorgaben nach dem Motto: **«So viel wie nötig, so wenig wie möglich»**.

Der Betriebsleiter oder die für die Selbstkontrolle verantwortliche Person und die Mitarbeiter sind für die Sicherheit der Lebensmittel und für die Umsetzung der rechtlichen Vorgaben verantwortlich (wobei erstere gegenüber den Behörden die Gesamtverantwortung tragen).

Im Anhang der Branchenleitlinie gibt es Vorlagen mit Checklisten, welche auf den Betrieb angepasst werden können. Mit dieser Grundlage können die wichtigsten Kontrollpunkte im Betrieb überwacht und dokumentiert werden.

**Über den nebenstehenden QR-Code oder auf unserer Website**

[www.veledes.ch](http://www.veledes.ch) ➔ Weiterbildung ➔ Kurse  
➔ Branchenleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis im Detailhandel

