



Branchenleitlinie

Für eine gute Verfahrenspraxis
im Detailhandel

Herzlich Willkommen

Zur Schulung der
Branchenleitlinie

Ablauf

- Branchenleitlinie, wieso gibt es das?
- LM Inspektion
- Unterlagen (WO, WAS, WIE, WANN)
- HACCP
- Hinweis Allergene
- Folgen bei Nichtbeachtung
- Klärung der offenen Fragen
- Abschluss

Branchenleitlinie, wieso gibt es das?



- Die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen;
- Den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherzustellen;
- Die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschungen zu schützen;
- Den Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen.



Branchenleitlinie 1.1

Ziel der VELEDES- Leitlinie

- Die Gefahrenanalyse hat VELEDES bereits im Vorfeld für Sie erledigt
- Gesetzlich stehen Sie in der Pflicht, die Branchenleitlinie umzusetzen und die Kontrollblätter lückenlos zu führen
- Den Schutz der Gesundheit unseren Kunden zu gewährleisten
- Erleichtert die Selbstkontrolle für Betriebe und im Vollzug
- Klare Struktur, übersichtliche Grundlagen

LM Inspektion

- Kommt unangemeldet, während der Ladenöffnungszeit
- Hat Zutritt in alle Räume und Lager
- Darf Produkte zur Kontrolle mitnehmen



Unterlagen



- WO sind die Unterlagen?
- WAS wird kontrolliert?
- WANN, WIE OFT wird kontrolliert?

WO sind die Unterlagen

- Der Ordner befindet sich im Teamleiterbüro oben rechts auf der Ablage

WAS wird kontrolliert

1. Dokumente (Kontrollblätter)
2. Deklaration (Länder F&G)
3. Kühltemperaturen (Wichtig! Ware nicht überfüllen)
4. Spuckschutz beim Kleinbrot
5. Sauberkeit/Hygiene im Verkaufsraum und Lager
6. Datakontrolle (hat es abgelaufene LM)
7. Sozialräume (Aufenthaltsraum, Garderobe)
8. Ev. Produkteentnahmen

Kontrolle durch den Vollzug

Branchenleitlinie
6.3

Die amtliche Kontrolle umfasst folgende Tätigkeiten:

Prüfung der in den Lebensmittelbetrieben umgesetzten Selbstkontrollmassnahmen und deren Ergebnisse

- Inspektion der Lebensmittelbetriebe, einschliesslich ihrer Umgebung, Räumlichkeiten, Büros, Einrichtungen, Anlagen, ihres Maschinenparks und ihres Transportsystems
- Kontrolle der Ausgangsprodukte, Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und andere Produkte, die bei der Zubereitung und Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, sowie Rohstoffe, Zwischenprodukte, Halbfabrikate und Endprodukte
- Kontrolle der Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Prüfung der Produkte und Verfahren zur Reinigung und zum Unterhalt sowie der Mittel zur Bekämpfung von Schädlingen und Ungeziefer
- Prüfung der Einhaltung der Guten Verfahrenspraxis sowie der Kennzeichnung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen
- Prüfung der Einhaltung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften

Formular Kanton Bern zur Selbstkontrolle für Gewerbe-, Handels- und Verpflegungsbetriebe

- https://www.vol.be.ch/vol/de/index/direktion/organisation/kl/publikationen/Informationsdokumente.assetref/dam/documents/VOL/KL/de/infodoc_checkliste_sk_ghv_23_10_20_d.doc

WANN, WIE OFT wird kontrolliert

- KP 1. Warenannahme: Zur Überprüfung der korrekten Transportbedingungen wird pro Lieferant **1x pro Woche** bei der Anlieferung die Produkttemperatur dokumentiert Temperatur messen und aufschreiben Etikettierung und optische Frische mit ok bestätigen, wenn alles in Ordnung ist, Abweichungen unter Bemerkungen festhalten
- KP 2. Lagerung: Zur Überprüfung der korrekten Lagerung wird **täglich** die Kühltemperatur und die Datierung kontrolliert und dokumentiert Temperatur messen und effektiv gemessenen Wert aufschreiben, Datierung mit ok bestätigen, wenn keine abgelaufenen Lebensmittel im Lager sind, Abweichungen unter Bemerkungen festhalten
- KP 3. Reinigungs- und Sichtkontrolle: Zur Überprüfung der Reinigung und der allgemeinen Ordnung wird **pro Woche 2x** die Reinigungs- und Sichtkontrolle dokumentiert. Reinigungs-/Kontrollpunkt beurteilen, wobei grün sauber / in Ordnung, gelb akzeptabel und rot Nachreinigung nötig / Korrektur bedeuten, Abweichungen unter Bemerkungen festhalten

WANN, WIE OFT wird kontrolliert (C Betriebe)

- KP 4 + 5. Ausgabestellen und Transport: Zur Überprüfung der korrekten Ausgabe- und Transportbedingungen ð Temperaturen **2x pro Woche** messen und aufschreiben (besonders heikle Produkte wie Geflügel dokumentieren)
Frittierölkontrolle: mindestens 1x pro Woche mit Messgerät oder mit Teststreifen vornehmen ð Deklaration/Etikettierung und Trennung rein/unrein mit OK bestätigen, wenn alles in Ordnung ist ð Abweichungen unter Bemerkung festhalten
- KP 6. Schnellkühlung: Zur Überprüfung des Übergangs von 55°C – 5°C innerhalb **von 5 Stunden** **3x pro Woche** die Schnellkühlung dokumentieren Abweichungen unter Bemerkungen festhalten

HACCP

- HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Points (Risikoanalyse kritischer Kontrollpunkte)
- Hierbei handelt es sich um ein Eigenkontrollsystem für Lebensmittelunternehmer nach internationalem Standard mit dem Ziel, die Gesundheit und Sicherheit von Mitarbeitern und Verbrauchern zu schützen

Branchenleitlinie
2.1.3

Gefahren

erkennen, kontrollieren und beherrschen

Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP)

Branchenleitlinie
5.1

Gefahrenanalyse

- Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, hat ein oder mehrere Verfahren zur ständigen Überwachung der spezifischen biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren zu entwickeln und anzuwenden, die auf den Grundsätzen des HACCP-Konzepts beruhen.

Gefahren kontrollieren

- Überprüfung und Dokumentation
- Sicherheit gewinnen durch Überprüfen der Selbstkontrolle
- Je nach Betriebskategorie sind mit Hilfe der Vorlagen im Anhang, die Kontrollpunkte im Dokument «Überprüfung der Kontrollpunkte» zu dokumentieren



Warendeklaration Offenverkauf/ Preisbekanntgabe

- Welche Kennzeichnungen müssen zwingend auf den Lebensmitteln oder den Plakaten stehen?

Branchenleitlinie
2.14.10

Lösung

- Produktionsland
- Verkauf per Stück
- Verkauf von 1, 2 oder 5 l, kg, m oder deren dezimalen Vielfachen oder Teile (z. B. 0,5 kg)
- Fertigpackungen mit einem Nettogewicht von 25, 125, 250 und 2'500 g
- Behältern mit einem Nenninhalt von 25, 35, 37,5, 70, 75 und 75 cl
- Waren in Fertigpackungen, deren Detailpreis nicht mehr als CHF 2.– beträgt.

Deklaration Allergene

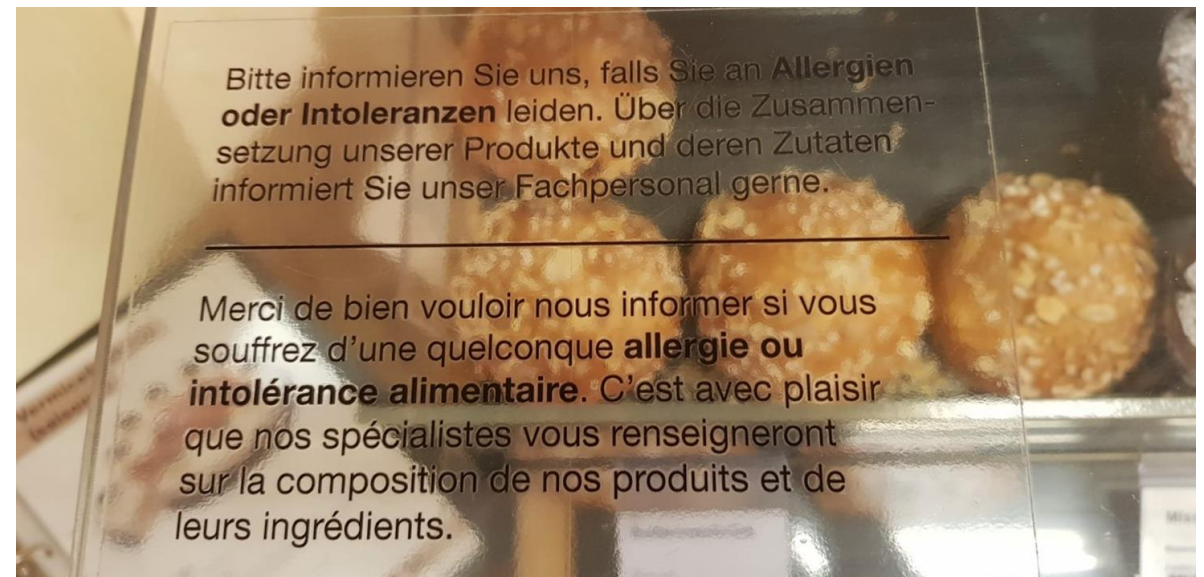


Informationshinweis Allergene

Sehr geehrte Gäste, liebe Kunden

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung. Ihr Team...



Anhang 2, S. 120

Allergene, welche sind deklarationspflichtig?!

Folgende 14 Allergene (Anhang 6, LIV) sind deklarationspflichtig:

- **Glutenhaltiges Getreide (Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)***
- **Krebstiere*, Fische*, Eier***
- **Erdnüsse*, Sojabohnen*, Milch***
- Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse
- Sellerie *, Senf*, Sesamsamen*
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂
- Lupinen*, Weichtiere* *und daraus gewonnene Erzeugnisse

Folgen bei Nichtbeachtung der Selbstkontrolle

Branchenleitlinie
2.1.9

Die Selbstkontrolle ist gesetzliche Pflicht.

Dies bedeutet, dass das Selbstkontroll-Konzept und sein Vollzug im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle überprüft wird. Festgestellte Mängel müssen innerhalb der vorgeschriebenen Frist behoben werden. Kommt der Detaillist seiner Verpflichtung zur Selbstkontrolle nicht nach, kann er mit **Busse** oder mit **Haft oder Gefängnis bestraft werden**. Falls die öffentliche **Gesundheit gefährdet ist, kann sogar das Geschäft geschlossen werden**.

Test

- Jeder Mitarbeiter löst selbständig die Wissensüberprüfung zu der Branchenleitlinie am PC
- Zeitraum 01.05.21-31.08.21
- Bei Unklarheiten bitte bei mir XY oder Stellvertretung XY melden



Zeit 20 Minuten

Isch No Öpis ?

Fragen, Unklarheiten, Ergänzungen...

Verabschiedung



Marcel Mautz



Melanie Glaus