



## Selbstkontrolle in Gastro- und Lebensmittelbetrieben

Wege und Möglichkeiten zur einfachen und effizienten Gestaltung des Selbstkontrollsystems

**Thema und Ziel** Das Lebensmittelgesetz verlangt von Betrieben, die Lebensmittel herstellen oder mit ihnen handeln, die Einführung und Handhabung eines Selbstkontrollsystems.

Das unter dem Begriff „HACCP“ (Hazard Analysis Critical Control Point) bekannte System ist in industriellen und grösseren gewerblichen Betrieben seit Jahren eingeführt und bewährt. Kleinere Betriebe bekunden oft Mühe mit der Selbstkontrolle. Häufig ist eine Aversion gegen den gefürchteten administrativen Aufwand zu beobachten. Diese Annahme ist grundsätzlich falsch. Die Hygieneverordnung schreibt ausdrücklich vor, dass das Selbstkontrollsystem in einer dem Betrieb angepassten Form anzuwenden sei.

Die vorliegende Einführung in die Selbstkontrolle setzt sich zum Ziel, den Teilnehmenden Sinn und Zweck, aber auch die unbestreitbaren Vorteile des Systems näher zu bringen und Wege und Möglichkeiten aufzuzeigen, die Selbstkontrolle einfach und effizient zu gestalten. Ausgewiesene Fachleute, welche die Sorgen und Nöte gewerblicher Betriebe kennen, unterstützen die Teilnehmenden bei der Erarbeitung von betriebsbezogenen Lösungen.

**Besonderes:** Die Teilnehmenden können einen Basis-Ordner zum Aufbau des eigenen Kontrollsystems erwerben.

**Zielgruppe** Kaderangehörige und Fachpersonen, welche für die Selbstkontrolle zuständig sind. Angesprochen sind vor allem Personen aus Gastro- und Hotelbetrieben, Verpflegungsstätten von Heimen und Unternehmungen, Lebensmittelhandels- und Produktionsbetrieben.

**Inhalt**

- Sinn, Zweck und Vorteile der Selbstkontrolle
- Genereller Aufbau und Organisation
- Risiko-Analysen Rohmaterial, Verarbeitung, Lagerung, Handel und Verkauf
- Festlegen von Kritischen Kontrollpunkten (CCP's) und Toleranzwerten
- Information und Motivation der Mitarbeitenden
- Überwachung und Massnahmen
- Unterhalt des Systems
- Dokumentation: „so wenig wie möglich, so viel wie nötig“

Der Kurs gliedert sich in kürzere Theorie- und längere Arbeitsblöcke.

Praktische Arbeiten in Gruppen werden präsentiert, diskutiert und kommentiert.

**Vorbereitung** Gute Kenntnisse der eigenen Betriebsabläufe