

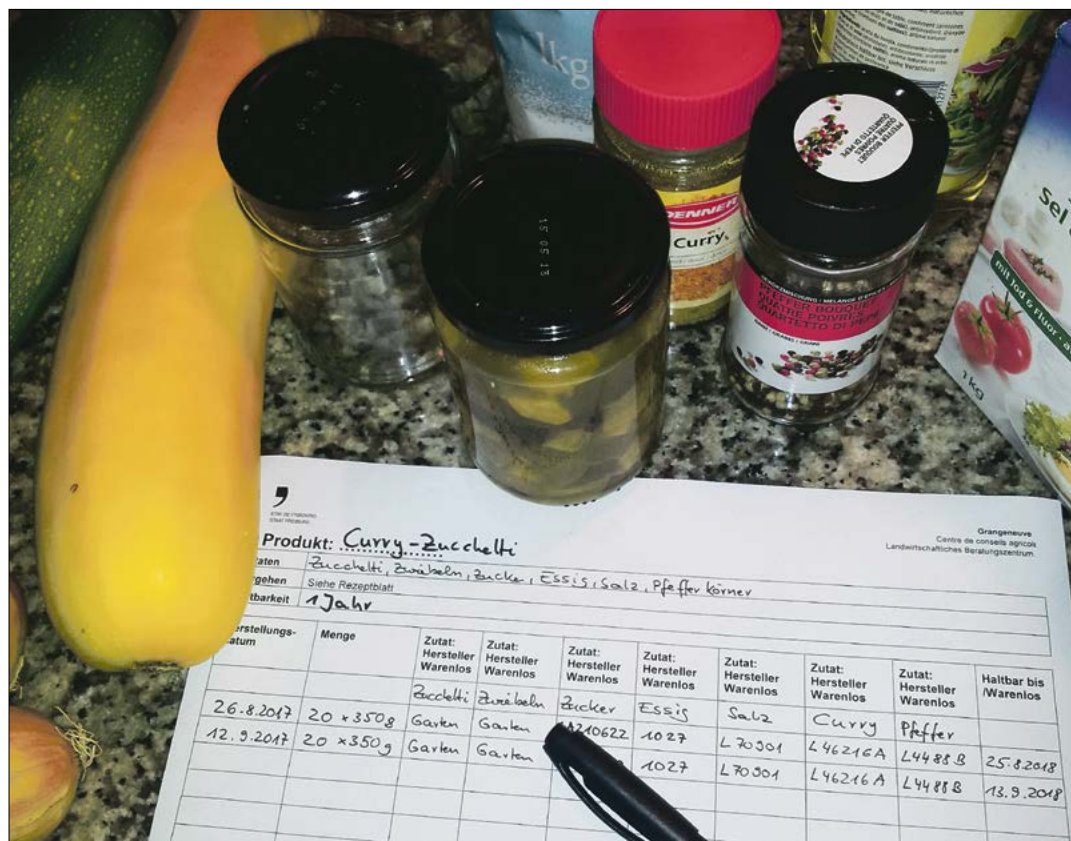
Selbstkontrolle praktisch umsetzen

Neues Lebensmittelgesetz / Wer Lebensmittel verarbeitet und abgibt, muss dies schriftlich dokumentieren.

GRANGENEUVE Bei der Überarbeitung des Lebensmittelgesetzes ist seit dem 1. Mai 2017 ein Zusatz (Art. 74,4 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung) eingefügt, der die Selbstkontrolle der bäuerlichen Betriebe in den Bereichen Agrotourismus und Direktvermarktung betrifft: «Die Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.» Damit wurde ein Vorgehen bestätigt, welches die kantonalen Lebensmittelkontrolleure schon länger akzeptiert haben. Kleinbetriebe mit maximal neun Angestellten können mit einer vereinfachten Selbstkontrolle arbeiten. Wer die umfangreichen Selbstkontrollkonzepte der Branchenverbände schon einmal gesehen hat, begreift, dass eine vereinfachte Form zwar immer noch «Bürokratie» bedeutet, aber in einem deutlich reduzierten Umfang.

Einfache Anleitung

Wer Lebensmittel konsumiert, möchte weder seine Gesundheit gefährden noch getäuscht werden. Die kantonalen Ämter für die Lebensmittelkontrolle überwachen deshalb alle Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen. Wie schaut es mit der Hygiene aus und stimmen die Angaben auf den Etiketten? Diese Fragen stellen sich auch die Kunden der bäuerlichen Anbieter. Daher müssen Produzenten nicht nur sauber arbeiten und korrekt etikettieren, sondern dies auch bei einer Kontrolle mit schriftlichen Unterlagen belegen können. Das heisst, im Ordner mit den Unterlagen für die Selbstkontrolle sind



Im Büroordner nützt es eher weniger: Das Formular zur Rückverfolgung der Zutaten sollte man am besten immer gleich während der Produktion ausfüllen.

(Bild Eva Flückiger)

zum Beispiel alle Rezepte abgelegt, am besten noch mit der entsprechenden Etikette. Es gibt einen Reinigungsplan und für jedes Produkt gibt es ein Produktionsformular, auf dem für jeden Produktionstag alle Zutaten mit ihrem Lot oder der Herkunft aufgelistet sind.

Bei einer Kontrolle nützt es aber nichts, wenn auf den Formularen steht, wie hygienisch gearbeitet wird, wenn es dann nicht umgesetzt wird. Also: notieren, was man macht und machen, was man notiert hat.

Die kantonalen bäuerlich-hauswirtschaftlichen Beraterinnen haben eine einfach verständliche Anleitung zur Erstellung eines Selbstkontrollkonzepts in fünf Kapiteln erarbeitet (siehe Kasten). Weiter finden sich Formulare auch im Internet. Die Herausforderung bei der Selbstkontrolle ist also nicht die mangelnde Verfügbarkeit von Formularvorlagen, sondern der Zeitaufwand für das einmalige Erstellen des Konzepts und anschliessend für das fortlaufende Ausfüllen der For-

mulare zur Rückverfolgbarkeit und die Temperaturkontrollen. Betriebe, welche ausschliesslich bewirten, haben eine Erleichterung, da sie keine Formulare zur Rückverfolgbarkeit ausfüllen müssen.

Praktische Umsetzung

Die Risikoanalyse ist heute dank der bestehenden Checklisten kein grosser Aufwand mehr. Mögliche Risiken wie auch entsprechende Massnahmen sind bereits vorformuliert und müssen nur noch angekreuzt

5 Kapitel der Selbstkontrolle

- Angaben zum Betrieb und Gefahrenanalyse
- Reinigungsbeschreibungen (Anleitungen und Pläne)
- Kontrollformulare (Temperaturen Kühlgeräte, Wasser)
- Produktion (mit Rezepten und Formularen zur Rückverfolgbarkeit)
- Ausbildung Mitarbeitende (Liste mit Daten und Themen)

Bezugsquellen der Formulare: Kantonale bäuerlich-hauswirtschaftliche Beratungsdienste oder www.agridea.ch

Selbstkontrolle müssen laufend weitergeführt werden, um die Umsetzung zu belegen. Damit dies auch gemacht wird, sollten sie nicht im Büro aufbewahrt werden. Das Kontrollblatt für die Kühlschranktemperatur sollte direkt am Kühlschrank befestigt werden, damit nicht vergessen wird, von Zeit zu Zeit die Temperatur zu kontrollieren, diese auf dem Blatt einzutragen und zu unterschreiben. Die Frequenz wird von der Verantwortlichen festgelegt, je temperatursensibler der Inhalt des Kühlschranks ist, desto öfter sollte kontrolliert werden.

Werden Lebensmittel verarbeitet (nicht für die Bewirtung), sollte das entsprechende Produktionsformular auf dem Tisch liegen, damit sofort das Lot oder die Herkunft der Zutaten eingetragen werden können. Auch beim Verkauf an Wiederverkäufer müssen die Produkte in das entsprechende Formular eingetragen werden, damit die Rückverfolgung jederzeit gesichert ist.

Die Selbstkontrolle ist ein zusätzlicher administrativer Aufwand, den aber alle Gewerbebetriebe auf sich nehmen müssen. Bäuerliche Betriebe profitieren dabei von der vereinfachten Form.

Eva Flückiger,
Landwirtschaftliches
Beratungszentrum
Grangeneuve FR

In einer dreiteiligen Serie geht die BauernZeitung den Änderungen des neuen Lebensmittelgesetzes per 1. Mai 2017 nach. Weitere Artikel erscheinen in den Ausgaben vom 22. und 29. September.