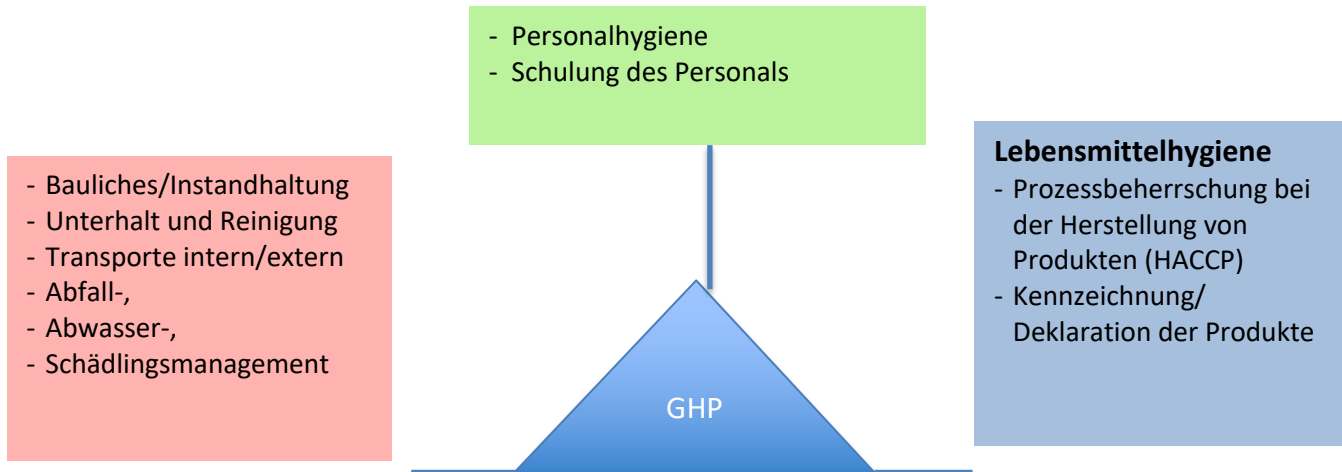


Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis

„Gute Hygienepraxis“

Die gute Hygienepraxis bei Lebensmitteln umfasst alle Massnahmen, die eine Beeinträchtigung von Rohstoffen, Zwischenprodukten und Halbfabrikaten sowie Endprodukten ausschliessen. Sie richtet sich nach den international gültigen Standards des Codex Alimentarius¹.

Zur Sicherstellung der guten Hygienepraxis gehören insbesondere:



„Gute Herstellungspraxis“

Die Gute Hygienepraxis umfasst bei Lebensmitteln die Verfahren, welche gewährleisten, dass aus Rohstoffen und Halbfabrikate Produkte entstehen, die sicher sind und Konsumenten nicht über den wahren Wert des Produktes täuschen. Sie orientiert sich an den branchenüblichen Vorgaben.

Branchenleitlinien ²

Grundsätzlich soll ein Betrieb die Wahl haben, eine auf seine Verhältnisse angepasste massgeschneiderte Lösung zu wählen.

Die Lebensmittelwirtschaft kann alternativ zur Erfüllung der Anforderungen bezüglich der Guten Verfahrenspraxis Branchenleitlinien erstellen, sofern damit die gleichen Ziele erreicht werden können und die korrekte Umsetzung des HACCP-Systems sicherstellen.

Wer kein eigenes Konzept hat und nach Branchenleitlinien vorgeht, muss diese Leitlinien umfassend umsetzen, soweit sie auf die betreffende Tätigkeit anwendbar sind.

Die Branchenleitlinien bedürfen der Genehmigung durch das BLV³. Sie können für Kleinstbetriebe vereinfachte Anforderungen an die Selbstkontrolle festlegen. Dabei ist aber zu beachten, dass die Gewährleistung des Gesundheitsschutzes und des Schutzes vor Täuschung nicht durchkreuzt werden.

Welche Lösung aber auch immer gewählt wird, die Lebensmittelsicherheit muss gewährleistet sein.

¹ Der **Codex Alimentarius** (lat. für Lebensmittelkodex) ist eine Sammlung von Normen für die Lebensmittelsicherheit und -produktqualität, die von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) der Vereinten Nationen erstmals 1963 herausgegeben wurde. Principles of Food Hygiene 1-1969; zuletzt geändert 2003.

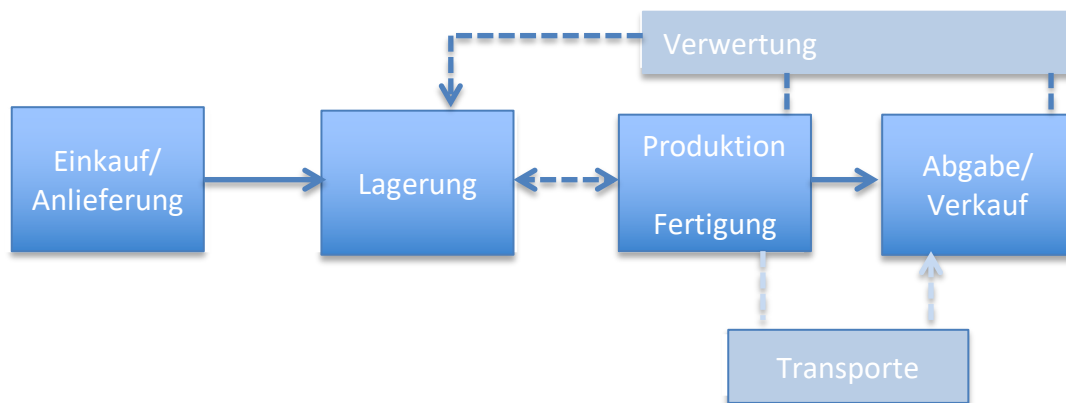
² Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG): Download unter www.gastrouisse.ch

³ BLV: Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen; www.blv.admin.ch

GHP und HACCP

GHP: Lebensmittelhygiene (= Lebensmittelsicherheit/Prozesse → HACCP-Methode)

- einwandfreie Qualität und Haltbarkeit der Produkte
- Schutz der Lebensmittel vor Verunreinigungen
 - sachgerechte Temperaturführung
- wahrheitsgetreue Deklaration und Information



GHP: Betriebshygiene

- Reinigung und Desinfektion, Bauliches/Instandhaltung, Unterhalt und Wartung
- Geschirrpflege, Wäscheversorgung
- Abfall- und Abwassermanagement
- Schädlingsmanagement

GHP: Personalhygiene

- Körper-/Händehygiene
- Arbeitskleidung/interne Regelungen (Schmuck etc.)
- Verhalten bei Krankheiten, Verletzungen
- Hygieneschulungen