



Département des finances, des institutions et de la santé
Service de la consommation et affaires vétérinaires

Departement für Finanzen, Institutionen und Gesundheit
Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

**CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS**

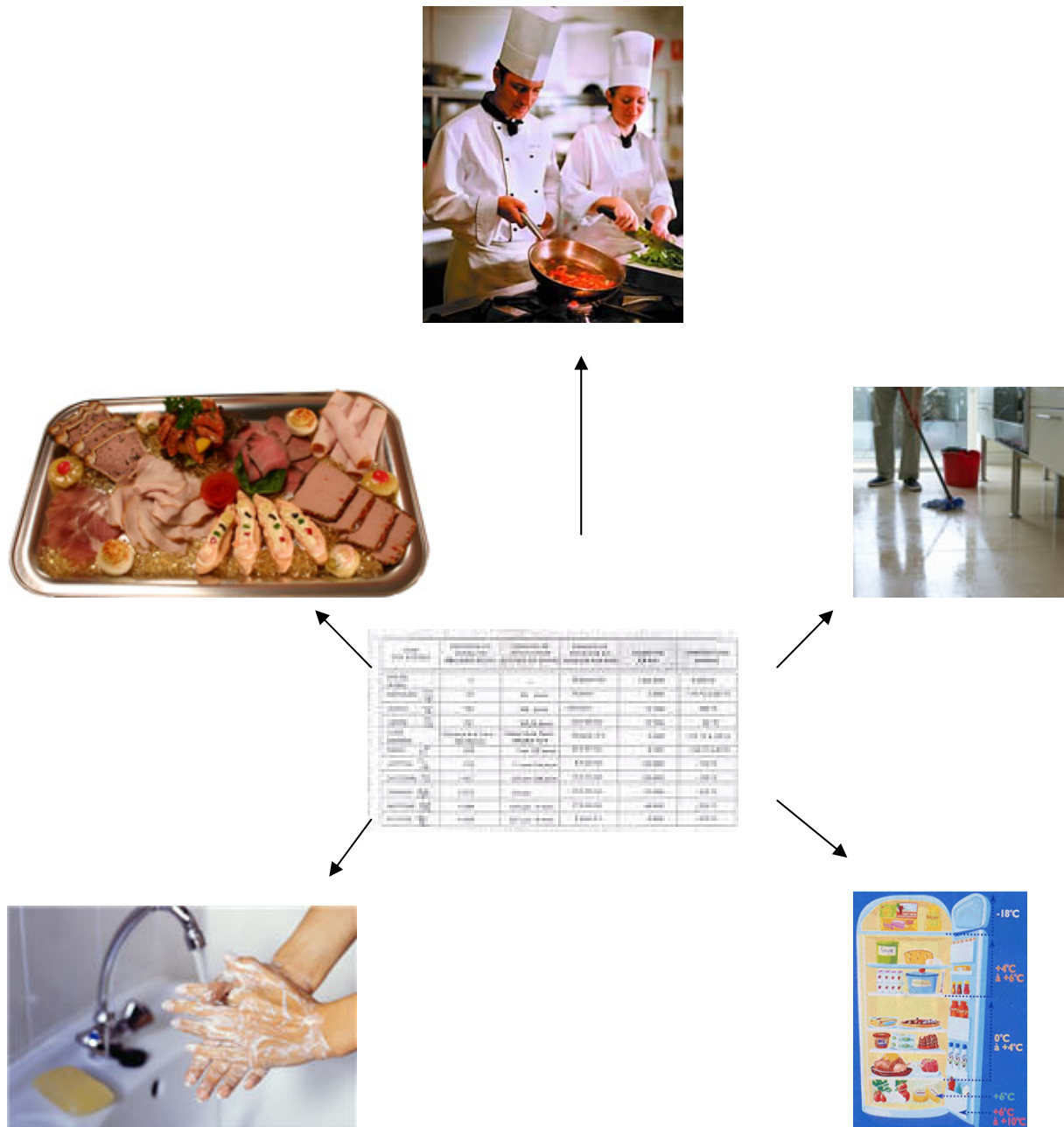
DIENSTSTELLE FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ



VETERINÄRWESEN

**HILFE ZUR EINFÜHRUNG EINER
SELBSTKONTROLLE
V 1.1**

Hilfe zur Einführung einer Selbstkontrolle in einem kleinen Lebensmittelbetrieb



Die SELBSTKONTROLLE ist für jeden Betrieb, der Lebensmittel verkauft, obligatorisch.

Sie trägt dazu bei, die Qualität der Lebensmittel zu garantieren und die rechtlichen Grundlagen zu respektieren.

Dieses Dokument kann unter der Homepage vom Dienststelle für Verbraucherschutz heruntergeladen werden:

<http://www.vs.ch/scav>

INHALT:

- **GESETZLICHE GRUNDLAGEN**
- Schritte zur Einführung einer Selbstkontrolle gemäss der „Guten Herstellungspraxis“ (GHP)
- Beispiel mit Kontrollblättern

GESETZLICHE GRUNDLAGEN

[HTTP://WWW.ADMIN.CH/CH/D/SR/81.HTML#817](http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817)

Lebensmittelgesetz (LMG 817.0)

Art. 23 Selbstkontrolle

http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_0/a23.html

- 1 Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, muss im **Rahmen seiner Tätigkeit** dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der «**Guten Herstellungspraxis**» **untersuchen oder untersuchen lassen**.
- 2 Die amtliche Kontrolle entbindet ihn nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.
- 3 Der Bundesrat regelt, unter welchen Voraussetzungen im Einzelfall von einer Untersuchung abgesehen werden kann.
- 4 Tierhalter oder Abnehmer von Schlachttieren informieren den Fleischinspektor oder -kontrolleur, wenn beim Tier Gesundheitsstörungen aufgetreten sind oder wenn es mit Arzneimitteln behandelt worden
- 5 Der Bundesrat kann die Dokumentation der Selbstkontrolle regeln.

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-Verordnung (LGV 817.02)

http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_02.html

Art. 49 Grundsatz

http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_02/a49.html

Art. 50 Rückverfolgbarkeit

http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_02/a50.html

Art. 51 Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP-Konzept)

http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_02/a51.html

Art. 55 Dokumentation der Selbstkontrolle

http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_02/a55.html

¹ Alle Massnahmen im Rahmen der Selbstkontrolle sind schriftlich oder durch gleichwertige Verfahren zu dokumentieren.

² Das EDI kann die Art und Weise der Selbstkontrolle sowie die Einzelheiten der Dokumentation regeln.

Schritte zur Einführung einer Selbstkontrolle gemäss der „Guten Herstellungspraxis“ (GHP)



- Eine Selbstkontrolle sollte vor allen Dingen dem jeweiligen Betrieb angepasst sein.
- Sie sollte das Wesentliche beinhalten, um die Sicherheit der Lebensmittel gegenüber den Konsumenten zu garantieren.
- Sie umfasst verschiedene Elemente: eine Betriebsbeschreibung, Risikoanalyse, Arbeitsanweisungen, Kontrollblätter und eine Überprüfung vom System.
- Sie sollte einfach und praktisch sein. Erfordert sie einen zu grossen Zeitaufwand, wird sie mangelhaft, bzw. gar nicht angewandt!

1. Betriebsbeschreibung

Einige Worte zu den **wichtigsten Punkten** wie Menge und Art der Lebensmittel, die gehandhabt werden, sowie zum Personal (Anzahl, Ausbildung).

2. Risikoanalyse

Gefahren erkennen und Gesundheitsrisiken bewerten beim **Kauf** (Qualität der Lebensmittel, beschädigte Verpackungen, Transporttemperatur), bei der **Lagerung** (überschrittene Haltbarkeitsdaten, zu hohe Temperaturen, schlecht geschützte Lebensmittel, Vorhandensein von Parasiten) bei der **Behandlung** (verdorbenes Frittieröl, mangelhafte Hygiene) und beim **Verkauf**.

3. Arbeits- und Kontrollanweisungen

Vorgeben wie ein Zustand sein soll. Wer was wie oft zu machen bzw. kontrollieren hat sowie Korrekturmassnahmen bei Abweichungen festlegen. (Gewisse Weisungen können direkt auf den Kontrollblättern vermerkt werden).

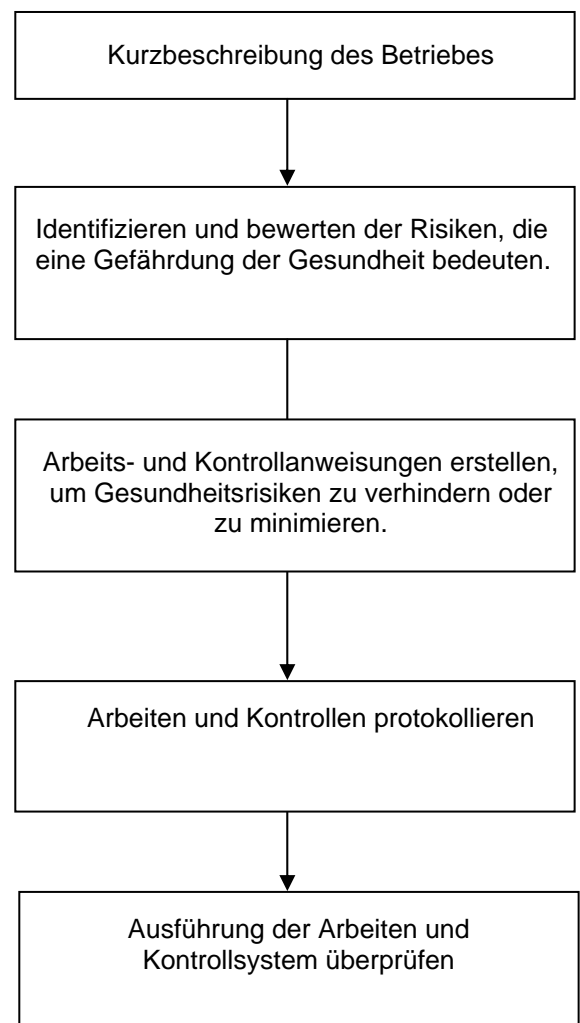
4. Kontrollblätter / Protokolle

Die Ausführung der Arbeiten muss notiert werden. Dies erlaubt z. B. die Überprüfung / Nachvollziehung der Kontrollhäufigkeit.

5. Überprüfung

Periodisch die Arbeiten, Kontrollen und das System überprüfen (durch Verantwortlichen), um zu gewährleisten, dass die Selbstkontrolle von den Angestellten angewandt wird.

Die Selbstkontrolle ist ein System, das **seriös** und **auf längere Sicht** ausgeführt werden muss!



Es handelt sich um ein Hilfsmittel, das, den Bedürfnissen des Betriebes entsprechend, weiterentwickelt werden muss.