

Sicherstellen, dass alles sicher ist

Direktvermarktung / Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, braucht es ein Konzept. Dieses basiert auf drei Säulen.

GRÜNICHEN Selbstkontrolle gehört bei der Direktvermarktung dazu. Dabei ist eine der Herausforderungen, dass ein und dieselbe Person mehrere Hüte tragen muss: Die Bäuerinnen und Bauern auf Höfen mit Direktvermarktung schreiben nicht nur auf, wie Arbeiten zu erledigen sind. Sie halten sich beim Produzieren auch an die gesetzten Qualitätsrichtlinien, reinigen nach Plan und schreiben die Kontrolle und allfällige Mängel erneut selbst auf.

Die Lebensmittelgesetzgebung verlangt von allen Lebensmittelbetrieben ein Konzept zur Selbstkontrolle (vgl. Art. 26 Lebensmittelgesetz und Art. 74 ff. Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-Verordnung). Die Wintermonate eignen sich, das eigene Selbstkontrollkonzept zu erörtern oder überarbeiten.

Solch ein Konzept besteht aus drei wesentlichen Pfeilern: Meldepflicht, Selbstkontrolle inklusive Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis und Rückverfolgbarkeit. Das Konzept muss allen auf dem Betrieb tätigen Personen bekannt sein, weshalb auch die Schulung von Mitarbeitenden zur Selbstkontrolle gehört.

Den Betrieb melden

Wer Lebensmittel herstellt, transportiert oder abgibt, kontaktiert das Lebensmittelinspektorat des Kantons und meldet seine Tätigkeit. Viele Kantone stellen Onlinemeldeformulare zur Verfügung. Nach der Meldung darf der Betrieb aufgenommen werden, denn es handelt sich um eine Meldung, nicht um eine Bewilligung. Anders sieht es aus beim Verkauf oder Ausschank von Spirituosen. Spirituosen sind alkoholhaltige Getränke ab 15 Vol.-% – ausser Bier, Wein, Fruchtwine und Met. Mischgetränke mit Spirituosen gehören ebenfalls zu dieser Kategorie. Es braucht zusätzlich zur Meldung eine kostenpflichtige Kleinhandelsbewilligung.

Werden im grossen Stil tierische Produkte produziert, braucht es gemäss Artikel 21 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-Verordnung (LGV) eine Bewilligung des Kantons. Ab welcher Menge dies der Fall ist, fragt man am besten beim kantonalen Lebensmittelinspektorat nach.

Das Selbstkontrollkonzept soll kein Papiermonster darstellen. Vielmehr soll es ein praxisnahes Konzept mit einfachen Arbeitsanweisungen und Kontrollformularen sein. Des-



Sauber arbeiten in verschiedener Hinsicht: Auch beim Herstellen von Konfitüre für den Hofladen oder den Marktstand braucht es einen Produktionsrapport.

(Bild Manuela Isenschmid, KI-generiertes Symbolbild)

Die drei Säulen bei der Umsetzung

Meldepflicht

- Betriebe, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten, lagern und transportieren, müssen sich beim Amt für Verbraucherschutz melden. Dafür müssen die Meldeformulare auf der Website des jeweiligen Kantons verwendet werden. Das gilt für:
 - Betriebe, die nach dem 1.1.2006 ihre Tätigkeit aufgenommen haben.
 - Betriebe mit wichtigen Veränderungen.
 - Betriebe, die ihre Tätigkeit einstellen.
 - Betriebe, die nicht wissen, ob sie registriert sind.
 - Seit 2017 muss eine verantwortliche Person bestimmt werden.

halb haben viele Branchen ein Konzept für ihre Bedürfnisse erstellt. Für Hofläden oder Marktstände können die Vorlagen des Lebensmittelinspektorats verwendet werden. Im Kanton Aargau sind zum Beispiel unter www.ag.ch solche Vorlagen als PDF zu finden.

Einige andere Kantone stellen ebenfalls Vorlagen zur Verfügung. Grundsätzlich dürfen Vorlagen kan-

Selbstkontrolle

Das Konzept des Amtes für Verbraucherschutz oder von Agridea verwenden. Der Inhalt:

- Betriebsbeschreibung erstellen.
- Gefahrenanalyse machen.
- Arbeitsanweisungen befolgen.
- Personal/Familienmitglieder entsprechend schulen und informieren.
- Kontrollarbeiten durchführen und aufzeichnen (z. B. Kühltemperaturen).
- Reinigungskonzept/Plan/Kontrolle.
- Formulare ein Jahr aufbewahren.
- Rezepturen/Herstellungsanweisung genau dokumentieren und ablegen.
- Produktion nach Anweisung einhalten.

tonübergreifend genutzt werden, da alle auf dem schweizerischen Lebensmittelrecht abgestützt sind. Auch hier kann eine Anfrage beim Lebensmittelinspektorat des Wohnkantons weiterhelfen.

Mit den Formularen werden Überlegungen zu den Arbeitsprozessen gemacht. Dazu gehört:

- Wie stellen wir unsere Produkte her? Es werden Rezepte

Rückverfolgbarkeit

- Dabei geht es um die Rückverfolgbarkeit von Tieren, tierischen und pflanzlichen Produkten, Produktionsmitteln, Roh- und Hilfsstoffen.
- Dabei geht man zum einen einen Schritt zurück: Wer ist der Lieferant? Rechnungen und/oder Quittungen sollten aufbewahrt werden.
- Zum anderen geht die Rückverfolgbarkeit einen Schritt vorwärts: An wen wurde geliefert? Die Lieferscheine und/oder Begleitdokumente sollten aufbewahrt werden.
- Eventuell separate Aufzeichnung machen.

inklusive Arbeitsanweisungen abgelegt.

- Wie kontrollieren wir die Lebensmittelsicherheit/Kühlkette bei angelieferten Zutaten?
- Wie und bei welchen Temperaturen müssen die verschiedenen Lebensmittel gelagert oder transportiert werden?
- Wie halten wir unseren Betrieb sauber? Es werden Reinigungsan-

leitungen und Reinigungspläne mit Intervallen erstellt.

Passend zu diesen Fragen gibt es Kontrollformulare, die von den Direktvermarkterinnen und -vermarktern wahrheitsgetreu ausgefüllt werden, etwa zur Temperaturkontrolle des Kühlers oder Tiefkühlers mit den nötigen Massnahmen, sollten die Temperaturen abweichen. Wichtig – man schreibt nur auf, was gemacht wurde. Und man macht, was geschrieben steht.

Das alleinige Ausfüllen der Formulare ohne entsprechenden Kontroll- oder Reinigungsaufwand ist für das geschulte Auge der Lebensmittelinspektoren einfach zu erkennen. Sieht man für sich den Wert der Selbstkontrolle – nämlich Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung –, geht das Ausfüllen einfach von der Hand. Da alle Mitarbeitenden über die korrekte Arbeitsweise geschult werden, gehört das Protokollieren von Mitarbeiterschulungen auch zur Selbstkontrolle.

Rückverfolgbarkeit vorbereiten

Derzeit ist Hochsaison bei der Apfel-ernte. Die Früchte sollen schon bald als Apfelmus im Glas sein. Da läuft man Gefahr, dass der Produktionsrapport nicht mehr regelmässig ausgefüllt wird. Drückt man diesen jedoch in einer ruhigen Minute mehrfach aus und platziert ihn griffbereit, kann man auch in hektischen Zeiten der Überblick behalten. Vielleicht gibt es Angaben, die bereits vor der Produktionsspitze ausgefüllt werden können, um so möglichst wenig Zeit für Schreibearbeit zu verlieren. Der Produktionsrapport ist deshalb so wichtig, weil mit dessen Hilfe allfällige Mängel einer Produktions-Charge zugeordnet und Wiederverkäufer für einen Rückruf informiert werden können.

Manchmal benötigt man für die Überarbeitung einen Ansporn. Entsprechende Angebote sind sporadisch an verschiedenen kantonalen Beratungszentren zu finden.

Manuela Isenschmid,
Landwirtschaftliches Zentrum
Liebegg

Das Landwirtschaftliche Zentrum Liebegg bietet einen Kurs «Selbstkontrollkonzept praxisnah & professionell».

Weitere Infos unter

www.liebegg.ch