

Die revidierte Hygiene-Leitlinie GVG ist genehmigt

Die Branchenleitlinie „Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe GVG“ ist überarbeitet und den neuen gesetzlichen Anforderungen angepasst worden. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat die Genehmigung erteilt.

Die Leitlinie wird ab 1. Januar 2019 in Deutsch, Französisch und Italienisch verfügbar sein. GastroSuisse-Mitglieder können sie auf www.gastrosuisse.ch kostenfrei als PDF downloaden oder als gedruckte Version zum Spezial-Preis von 25.00 CHF in unserem Online-Shop bestellen.

Das sind die Änderungen im Überblick:

Betriebskategorien

Die Einteilung der Betriebskategorien wurde grosszügiger ausgelegt. Davon profitieren Kleinstbetriebe profitieren.

| Kategorie | Mahlzeiten pro Service, inkl. Auslieferungen | Mitarbeitende |
|--------------|--|---------------|
| A Gross | > 500 | > 50 |
| B Mittel | 151 – 500 | 21 – 50 |
| C Klein | 51 – 150 | 10 – 20 |
| D Sehr klein | < 50 | < 9 |

Beurteilung des Risikos, unabhängig von der Betriebskategorie

Betriebe, die hauptsächlich empfindliche Personengruppen verpflegen und / oder den Grossteil des Umsatzes aus Gerichten mit hohem Risiko erwirtschaften, müssen – unabhängig von ihrer Betriebskategorie - mehr dokumentieren, in Form von Rezepturen oder Arbeitsanweisungen.

Empfindliche Personengruppen sind Kinder und Säuglinge, Senioren, Schwangere und Menschen mit geschwächten Abwehrkräften. Gerichte mit hohem Risiko beinhalten rohe Eier, rohes Fleisch, Fisch oder Geflügel.

Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Bauliche Veränderungen an Bade- und Duschanlagen müssen dem Vollzug gemeldet werden. Das Wasser muss zudem regelmässig (in der Regel einmal pro Jahr) auf Legionellen untersucht werden.

Die verantwortliche Person oder der Geschäftsführer muss die Untersuchung organisieren. Diese Vorgaben gelten auch für Personalduschen und sanitäre Anlagen in Hotelzimmern.

Allergendeklaration

Die Auskunftspflicht bei Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, wurde erweitert. Neu muss ein schriftlicher Hinweis vorhanden sein, dass der Gast auf Nachfrage mündliche Auskunft erhält. Die Rezepturen sind in geeigneter Form schriftlich festzuhalten.

Herkunftsdeklaration bei Fisch

Neu muss das Fanggebiet bei Fischen schriftlich in der Speisekarte deklariert werden.

Richtwerte zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis

Lebensmittel werden mit Hilfe von Richtwerten zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis beurteilt. Sie entsprechen den ehemaligen Toleranzwerten und sind in der Leitlinie aufgeführt.

Genehmigte Umsetzungshilfe zur Leitlinie GVG

Mit der neuen Leitlinie wird auch eine Umsetzungshilfe vom BLV genehmigt. GastroSuisse überarbeitet dafür die bisherige Umsetzungshilfe. Es wird erwartet, dass die Genehmigung im 1. Quartal 2019 vorliegt. Die Umsetzungshilfe wird in Deutsch, Französisch und Italienisch auch als Weblösung zu Vorzugskonditionen für Mitglieder verfügbar sein.

Weitere Auskünfte

Die GastroSuisse Fachstelle beantwortet und berät Sie in allen Fragen zu Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

Kontakt:

Martina Clavuot-Brändli
Projektleiterin Lebensmittelsicherheit
Tel. 0848 377 111
martina.clavuot-braendli@gastrosuisse.ch

September 2018