

Neue Hygiene-Leitlinie: neue Einteilung der Betriebskategorie

Die Branchenleitlinie „Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe GVG“ ist überarbeitet und den neuen gesetzlichen Anforderungen angepasst worden. Sie wird ab dem 1. Januar in den Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch verfügbar sein.

In der überarbeiteten Leitlinie wird die Einteilung der Betriebskategorie grosszügiger ausgelegt. Davon profitieren Kleinbetriebe.

Konkret sieht die Einteilung wie folgt aus:

Neue Einteilung

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

Bisherige Einteilung

Kategorie	Mahlzeiten/Tag	Mitarbeitende
A Gross	> 1000	> 50
B Mittel	250 – 1000	16 – 50
C Klein	50 – 250	6 – 15
D Sehr klein	< 50	< 5

Mit der neuen Einteilung werden einige Betriebe in einer tieferen Kategorie als vorher eingestuft. Dies hat zur Folge, dass sich der administrative Aufwand reduziert.

Neben der Anzahl Mitarbeitenden werden auch die Anzahl Mahlzeiten berücksichtigt. Im Vergleich zur bisherigen Einteilung werden sie neu pro Service und nicht mehr pro Tag angegeben. Auch hier können einige Betriebe von einer tieferen Kategorie profitieren.

Mit Hilfe der Betriebskategorien wird der administrative Aufwand für das Selbstkontroll- oder Hygienekonzept festgelegt. Wer mit der Leitlinie arbeitet, muss deshalb wissen, zu welcher Kategorie sein Betrieb gehört. Damit wird sichergestellt, dass alle nötigen Formulare und Listen vorhanden sind und dem Lebensmittelinspektor vorgewiesen werden können.

Martina Clavuot- Brändli
Projektleiterin Lebensmittelsicherheit

November 2018