



Stammblatt

Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Fleischfachbetrieben

gemäss Artikel 80 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Name und Adresse

Schweizer Fleisch- Fachverband (SFF) Sihlquai 255, Postfach, 8031 Zürich

Genehmigt am:

November 2020

Version:

4.1

Geltungsbereich der Leitlinie

Prozesse

Die Leitlinie zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis sowie die Gefahrenanalyse beruhen auf den Prinzipien von HACCP. Die Herstellung von Fleisch,- Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen in Fleischfachbetrieben lassen sich in folgende Hauptprozesse gliedern: Warenbeschaffung, Lagerung, Verarbeitung/Produktion, Verpackung/Lagerung, Catering, Transport sowie der Verkauf.

Die Vielfalt von regionalen Spezialitäten lassen keine einheitliche Prozessbeschreibung zu. Die in den Betrieben vorliegenden Rezepturen mit Hinweisen auf die gute Verfahrenspraxis und auf Kontrollpunkte gelten als weiterführende Dokumente dieser Leitlinie.

Die sehr emotionale Thematik Schlachten, Schlachthygiene und Tierschutz wird auch umschrieben und ist inkl. Selbstkontrollvorlagen enthalten. Zusätzlich sind auf der Webseite www.abzspiez.ch div. Merkblätter zum Thema Tierschutz online verfügbar.

Abstufung des Geltungsbereiches

Die Leitlinie ist für alle Fleischfachbetrieb anwendbar. Da Kleinstbetriebe den schriftlichen Umfang der Selbstkontrolle angemessen reduzieren können, wurde diesem Aspekt in der Leitlinie adäquat Rechnung getragen. Werden Betriebe mit zusätzlichen QS-Forderungen konfrontiert, kann die Leitlinie als Grundlage herangezogen werden.

Zusammenfassung

Die «Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Fleischfachbetrieben» ist eine Leitlinie im Sinne der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), die es den Betrieben ermöglicht, die Selbstkontrolle aufzubauen und in der Praxis umzusetzen.

Die vom Ausbildungszentrum der Schweizer Fleischwirtschaft ABZ Spiez ausgearbeitete Leitlinie deckt alle Bereiche der lebensmittelrechtlich geforderten Selbstkontrolle von Fleischfachbetrieben ab. Sie enthält nebst Vorgaben zur guten Verfahrenspraxis, das HACCP Konzept inkl. Gefahrenanalyse, praxisbezogene Vorgaben zu weiteren Qualitätssicherungsbereichen und Betriebsdokumentation. Die

Leitlinie dient der verantwortlichen Person als Umsetzungshilfe und gewährleistet über alle Bereiche eine nachvollziehbare Dokumentation der Selbstkontrolle. Kein Bestandteil dieser Leitlinie sind nachvollziehbare Rezepturen mit Arbeitsanweisungen, diese liegen in der Verantwortung der Betriebe. Die verantwortliche Person ist verpflichtet, den Schulungsstand der Mitarbeitenden möglichst hoch zu halten und zu dokumentieren.

Die Leitlinie hat einen verbindlichen Charakter und erleichtert der verantwortlichen Person die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Fleischfachbetriebe welche die schriftliche Selbstkontrolle nach dieser Leitlinie dokumentieren, belegen damit ihre gute Verfahrenspraxis und die Anwendung eines Verfahrens zur Identifizierung, Bewertung und Beherrschung der Gefahren, die für die Herstellung sicherer Fleisch-, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen sowie Traiteurprodukten von Bedeutung sind.

Die Leitlinie beruht auf den Vorgaben des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und setzt sich zusammen aus einer umfassenden Gefahrenanalyse und Begleitdokumenten mit Grundlageninformationen zur guten Verfahrenspraxis in Fleischfachbetrieben. Einfache Dokumente, Arbeitshilfsmittel sowie eine klare Einführung zum praktischen Arbeiten mit der Leitlinie stehen als Umsetzungshilfen zur Verfügung.

Die Leitlinie kann unter beratung@abzspiez.ch in Papierform und oder als digitale Version bezogen werden, und kann auf allen digitalen Endgeräten geöffnet und die Selbstkontrollformulare bearbeitet oder betriebsbezogen angepasst werden. Die Leitlinie ist übersichtlich in zwei Ordner aufgebaut und schafft Überblick und Transparenz. Die dynamische Weiterentwicklung von Gesetzen und Verordnungen zwingt die Verantwortlichen zu einer zeitnahen Anpassung der Leitlinie, diesem Aspekt kommt in Zukunft eine hohe Priorität zu.
