



Stamtblatt

Branchenleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis im Detailhandel

gemäss Artikel 80 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Name und Adresse

VELEDES

Auenstrasse 10 | 8600 Dübendorf

T +41 58 911 65 65

Verband: info@veledes.ch

Bildung: bildung@veledes.ch

Genehmigt am: 09.10.2020

Version: 1

Geltungsbereich der Leitlinie

Prozesse

Die Branchenleitlinie ist auf das Gros des Lebensmitteldetailhandels ausgerichtet und als Minimalstandard zu verstehen:

Abstufung des Geltungsbereiches

Sobald regelmässig mehr als 50 Mahlzeiten pro Tag hergestellt werden, sollte man sich diesbezüglich an der «Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» orientieren.

Wenn im grösseren Umfang Fleisch verarbeitet wird, gilt diesbezüglich die «Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Fleischfachbetrieben» als Massstab.

Gleiches gilt für grössere Herstellung von Backwaren; in diesem Fall sollte man sich diesbezüglich an der «Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe» orientieren.

Weitergehende Massnahmen sind zweckmässig und bleiben jedem Betrieb selbst überlassen.

Zusammenfassung

Die VELEDES-Branchenleitlinie beschreibt die Gute Verfahrenspraxis im Lebensmitteldetailhandel zur räumlichen Ausstattung, zur Personal- und Arbeitshygiene sowie zur Rückverfolgbarkeit. Sie enthält eine für den Lebensmitteldetailhandel konzipierte HACCP-gestützte Gefahrenanalyse und ist die Grundlage das betriebseigene Selbstkontrollsystem sowie für Schulungen und deren Dokumentation.

Wichtigste Änderungen/Neuerungen

Es handelt sich in der aktuellen Version um die erste Ausgabe.

Verfügbare Sprachen

Deutsch, Französisch und
Italienisch