



Stamtblatt

Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe

gemäss Artikel 52 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Name und Adresse

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Seilerstrasse 9
3001 Bern

Genehmigt am: 30. Januar 2019

Version: 2

Geltungsbereich der Leitlinie

Prozesse

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

Die Vielfalt an Bäckerei-Confiseurprodukten und regionaler Spezialitäten lassen keine einheitliche Prozessbeschreibung zu. Die in den Betrieben vorliegenden Rezepturen mit Hinweisen auf die gute Verfahrenspraxis und auf Kontrollpunktgeboten als weiterführende Dokumente dieser Leitlinie.

Abstufung des Geltungsbereiches

Die Leitlinie ist für alle Bäcker-Confiseur-Betriebe anwendbar. Da Kleinbetriebe den schriftlichen Umfang der Selbstkontrolle angemessen reduzieren können, wurde diesem Aspekt in der Leitlinie adäquat Rechnung getragen. Werden grössere oder kleinere Betriebe mit zusätzlichen QS-Forderungen konfrontiert, sind in der Leitlinie weiterführende Musterdokumente hinterlegt.

Zusammenfassung

Die «Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe» 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 schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband ausgearbeitete Leitlinie deckt alle Bereiche der lebensmittelrechtlich geforderten Selbstkontrolle von Bäcker-Confiseur-Betrieben ab. Sie enthält nebst Vorgaben zur guten Verfahrenspraxis, praxisbezogene Vorgaben zu weiteren Qualitätssicherungsbereichen wie Organisation, Verantwortlichkeiten 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.

Soweit die Inhalte den Mitarbeitenden im Rahmen von Einführungsprogrammen/Schulungen stufengerecht zur Kenntnis gebracht wurden, ist die Leitlinie auch für diese verbindlich. 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. Bäcker-Confiserie-Betriebe 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 Bäckerei-Confiseur und 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 im Bäcker-Confiseur-Gewerbe. Einfache Dokumente, Arbeitshilfsmittel sowie eine klare Wegleitung/Anleitung zum praktischen Arbeiten mit der Leitlinie stehen als Umsetzungshilfen zur Verfügung.

Die Leitlinie steht als digitale Online-Version zur Verfügung und kann auf allen digitalen Endgeräten geöffnet und bearbeitet werden. Mit Hilfe von tabellarischen Abgrenzung pro Kapitel ist klar ersichtlich, was umfangmässig von Kleinstbetrieben (bis zu 9 Mitarbeitende) erwartet wird.

Die Leitlinie ist modular aufgebaut, erleichtert der verantwortlichen Person die Arbeit, schafft Überblick und Transparenz. Die Vorgehensweise zur Umsetzung läuft über alle Kapitel nach demselben Muster ab. Fragen zum Thema dienen dazu, den aktuellen Stand zu ermitteln und die Gegebenheiten des Betriebes mit den Vorgaben der GVP-Leitlinie abzugleichen. Mit der Bestaufnahme wird automatisch eine Pendenzenliste generiert, was die Übersicht der Abweichungen ersichtlich macht. 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.

[Klicken Sie hier, um Text einzugeben.](#)

Wichtigste Änderungen/Neuerungen

Verfügung