

Die revidierte Hygiene-Leitlinie GVG ist genehmigt

Die Branchenleitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe GVG» wurde dem neuen Lebensmittelrecht entsprechend überarbeitet und vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) Ende September 2018 genehmigt.

Die Leitlinie wird unseren Mitgliedern in einem direkten Mitglieder mailing Anfang Januar 2019 kostenlos als PDF-Version in Deutsch, Französisch und Italienisch zugestellt.

Weitere Informationen im Zusammenhang mit der neuen Leitlinie folgen ebenfalls im Januar 2019.

Das sind die wichtigsten Änderungen im Überblick:

Betriebskategorien

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

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 geschwächtem Immunsystem. 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 den kantonalen Vollzugsbehörden gemeldet werden. Das Wasser muss zudem regelmässig (in der Regel einmal pro Jahr) auf Legionellen untersucht werden.

Die verantwortliche Person oder der Geschäftsführer des Betriebes 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

Mit der neuen Leitlinie wird auch eine Umsetzungshilfe dem BLV zur Genehmigung eingereicht. hotelleriesuisse überarbeitet dafür die bisherige Umsetzungshilfe. Es wird erwartet, dass die Genehmigung im 1. Quartal 2019 vorliegt. Sie wird in Deutsch, Französisch und Italienisch erhältlich sein. Zudem wird eine Weblösung der Umsetzungshilfe mit GastroSuisse und eventuellen anderen Trägern angestrebt.

Weitere Auskünfte

Für weitergehende Fragen wenden Sie sich bitte an Chantal Skupin, Tel. 031 370 43 37, chantal.skupin@hotelleriesuisse.ch