



September 2022

---

## Selbstkontrolle

---

### Anforderungen an die Selbstkontrolle in Betrieben

Die für die Sicherheit eines Lebensmittels oder Gebrauchsgegenstandes verantwortliche Person eines Betriebes ist zur Selbstkontrolle verpflichtet. Die Selbstkontrolle muss an die Tätigkeit des Betriebs angepasst sein, um:

- die Lebensmittelsicherheit und Hygiene im Betrieb zu gewährleisten.
- den Schutz der menschlichen Gesundheit zu gewährleisten.
- die gesetzlichen Anforderungen über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen einzuhalten.
- um die Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung zu schützen.
- bei Bedarf die Wirksamkeit der Selbstkontrollmassnahmen durch Probenahmen und Analysen zu überprüfen.

Die amtliche Kontrolle befreit nicht von der Selbstkontrolle.

Betriebe im Bereich der Lebensmittelherstellung (Restaurants, Hotels, Bäckereien, Metzgereien, Einzelhandel usw.) können die Leitfäden ihrer Branche zur Hilfe nehmen. Diese wurden durch das BLV genehmigt und **ihre Anforderungen können von den Lebensmittelkontrollbehörden überprüft werden (Art. 80 LGV).**

### Hilfsmittel der Selbstkontrolle sind insbesondere:

- Die Beherrschung der Verfahren (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis)
  - Leitlinien für gute Verfahrenspraxis: Link [BLV](#)<sup>1</sup>
  - W12 d Leitlinie für gute Verfahrenspraxis in Trinkwasserversorgungen.
  - Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)
  - Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe
  - Branchenleitlinie für die gute Verfahrenspraxis in der gewerblichen Milchverarbeitung
  - Branchenleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis im Detailhandel (VELEDES)
  - Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Fleischfachbetrieben.
- Die Verwendung von Verfahren, die den Prinzipien der HACCP-Methode entsprechen.
- Rückverfolgbarkeit und Probenahme sowie die Analyse von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

---

<sup>1</sup> <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/leitlinien-gute-verfahrenspraxis.html>



## Gesetzliche Grundlagen

[Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung \(LGV\)](#)

[Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel \(LIV\)](#)

[Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln \(HyV\)](#)

[Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände \(MNKPV\)](#)

[Gesetz betreffend die Anwendung des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände](#)

## Selbstkontrollunterlagen

Minimale Anforderungen an die Unterlagen:

- Die Selbstkontrollunterlagen müssen **vor** der Aufnahme der Tätigkeit erstellt werden und von Beginn angewendet werden. Die Unterlagen müssen auf dem neusten Stand sein, zur Verfügung stehen und den Kontrollbehörden während der Inspektion vorgelegt werden können.
- **Eine Beschreibung des Betriebes** (Hauptaktivitäten, Menge und Art der gehandhabten Lebensmittel sowie Personal (Anzahl, Ausbildung).
- Eine **Risikoanalyse**, Gefahren erkennen und Bewerten der Gesundheitsrisiken beim **Einkauf** (Qualität der Lebensmittel, mangelhafte Verpackung, Temperatur beim Transport, ...), bei der **Lagerung** (überschrittene Haltbarkeitsdaten, zu hohe Temperaturen, ungenügend geschützte Lebensmittel, Vorhandensein von Schädlingen, ...), beim **Umgang** und bei der **Vermarktung**.
- Alle **internen Arbeitsanweisungen** sowie die dazugehörigen **Kontrollblätter**, für insbesondere:
  - Die Wareneingangskontrollen (Qualität, Temperatur, Täuschung, ...).
  - Kontrollen für die Lagerung von Waren (Temperatur, Haltbarkeit).
  - Betriebshygiene.
  - Risiken im Zusammenhang mit Allergenen.
  - Die Modalitäten für die Rücknahme oder den Rückruf von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen, die eine Gefahr für die Gesundheit darstellen können.
  - Die gesamte Rückverfolgbarkeit der Waren und der erhaltenen, hergestellten, verarbeiteten und gelieferten Lebensmittel (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, usw.)
  - Usw.

Die Liste minimale Anforderungen ist nicht vollständig und muss an den Betrieb angepasst werden:

## Hilfe bei der Erstellung einer Selbstkontrolle in meinem Betrieb

Um Ihnen bei der Erstellung einer Selbstkontrolle zu helfen, haben die Kantonschemiker der Westschweiz eine [Liste](#)<sup>2</sup> mit Verbänden und Unternehmen erstellt, die Analysen oder Expertisen im Bereich Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände durchführen können.

---

<sup>2</sup> [liste des associations et entreprises susceptibles de réaliser des analyses ou des expertises dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels](#)

