

Hygiene-Leitlinie: neue Einteilung der Betriebskategorie

Die Hygiene-Leitlinie „Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe GVG“ ist überarbeitet und den neuen gesetzlichen Anforderungen angepasst worden. In der überarbeiteten Leitlinie wird die Einteilung der Betriebskategorie grosszügiger ausgelegt. Davon profitieren Kleinbetriebe.

Betriebskategorien

Anhand der Betriebskategorien wird der administrative Aufwand für das Selbstkontroll- oder Hygienekonzept festgelegt. Damit wird sichergestellt, dass alle nötigen Formulare und Listen vorhanden sind und dem Lebensmittelinspektor vorgewiesen werden können.

Mit der neuen Einteilung werden einige Betriebe in einer tieferen Kategorie als vorher eingestuft. Dies hat zur Folge, dass sich der administrative Aufwand reduziert.

Konkret sieht die Einteilung wie folgt aus:

Neue Einteilung

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

Bisherige Einteilung

Kategorie	Mahlzeiten/Tag	Mitarbeitende
A Gross	> 1000	> 50
B Mittel	250 – 1000	16 – 50
C Klein	50 – 250	6 – 15
D Sehr klein	< 50	< 5

Neben der Anzahl der Mitarbeitenden werden auch die Anzahl der Mahlzeiten berücksichtigt. Im Vergleich zur bisherigen Einteilung werden sie neu pro Service und nicht mehr pro Tag angegeben. Auch hier können einige Betriebe von einer tieferen Kategorie profitieren.

Neue Leitlinie „Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe GVG“

Die Leitlinie wird ab 1. Januar 2019 in Deutsch, Französisch und Italienisch verfügbar sein. GastroSuisse-Mitglieder können sie dann auf www.gastrosuisse.ch kostenfrei als PDF downloaden oder als gedruckte Version zum Spezial-Preis von 25.00 CHF in unserem Online-Shop bestellen.

Martina Clavuot- Brändli
Projektleiterin Lebensmittelsicherheit

November 2018