

blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS

Nr. 22 | Mai 2013



Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» (GVG)

Unterlagen und Kurse zur korrekten Umsetzung der Lebensmittelhygiene gibt es schon lange. Wie aber genau vorgehen? Die korrekte Umsetzung verlangt von den Betrieben einiges ab. GastroSuisse, hotellerieSuisse und CafetierSuisse haben deshalb eine Leitlinie erarbeitet.

Mit der Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» erhält das Gastgewerbe einen umfassenden Leitfaden, welcher Unsicherheiten bezüglich des unterschiedlichen Vollzugs in den Kantonen beseitigt. Die Leitlinie wurde vom BAG genehmigt und steht allen Verbänden zur Verfügung.

Was beinhaltet die Leitlinie?

Die Kernpunkte der Leitlinie lassen sich mit drei Grundsätzen zusammenfassen:

1. Umfang und Organisation der Selbstkontrolle richten sich neu nach der Grösse der Betriebe. So werden kleine und sehr kleine Betriebe von unnötigem administrativen Aufwand entbunden.
2. Die Grundsätze der Lebensmittelhygiene werden klar und einfach zusammengefasst.
3. Die Leitlinie stellt die gesetzlichen Grundlagen und die Vorgaben bei der Personenhigiene, Infrastruktur, Produktion und Deklaration übersichtlich dar.

editorial

Hygiene bringt Anerkennung – und damit Umsatz. Gastronomie und Hotellerie tun also gut daran, proaktiv auf ein sauberes Image hin zu arbeiten. Eigenverantwortung und Selbstkontrolle sind hier die Schlagworte.

Höchst hilfreich dabei ist der von den Branchenverbänden GastroSuisse, hotellerieSuisse und CafetierSuisse erarbeitete und vom Bundesamt für Gesundheit abgesegnete Leitfaden «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe». Befolgen Sie diesen Wegweiser für Qualität in der Hygiene,

können Sie dem nächsten Besuch der Lebensmittelkontrolleure beruhigt entgegensehen.

Und wie erfahren nun auch Ihre Gäste, dass Ihr Betrieb blitzsauber ist? Ganz einfach: Schicken Sie Ihrem Branchenverband die positiven Lebensmittelkontroll-Berichte der letzten zwei Jahre. Dafür erhalten Sie ein offizielles Hygiene-Testat, das Sie gut sichtbar in Ihrem Betrieb aufhängen. Und auch Sie werden bestätigen: Hygiene bringt Anerkennung.



Dr. Karl E. Schroeder

Geschäftsleiter Gastro Zürich-City

Grösseneinteilung der Betriebe

Kategorie	Frequenz/Tag	Mitarbeitende	Beispiele
A gross	> 1000 Mahlzeiten	>50	Grosser Hotel- oder Restaurationsbetrieb, Kantonale Spitäler, Reha- und Kurkliniken
B mittel	250 – 1000 Mahlzeiten	16 – 50	Mittlerer Hotel- oder Restaurationsbetrieb, Altersheime, Schulmensen, Banketteinrichtungen
C klein	50 – 250 Mahlzeiten	6 – 15	Kleiner Gasthof oder Restaurationsbetrieb
D sehr klein	< 50 Mahlzeiten bzw. einfaches Angebot	<5	Bar, Café/Tearoom, Besenbeiz, Buvette, Imbissstand, Take-away



Wo kann ich die Leitlinie beziehen?

Die Leitlinie kann Ihnen die Arbeit nicht abnehmen. Sie kann den Prozess aber vereinfachen und Ihnen die notwendige Sicherheit geben. Beziehen können Sie die Hygiene-Leitlinie unter folgenden Webseiten:

- www.hotelleriesuisse.ch > Ganzheitliche Sicherheit
- www.gastrosuisse.ch (nur für Mitglieder)
- www.cafetiers.ch (nur für Mitglieder)

Bitte beachten Sie die Einführungs- und Informationskurse Ihrer Verbände zur GVG.

Speziell im Sommer: Brühtemperatur bei Würsten überwachen

Im vergangenen Sommer sorgten Untersuchungen des «Kassensturz» bei Cervelats für Unruhe: Wie konnte es zu solch schlechten Laborwerten kommen? «Das Hauptproblem besteht darin, dass viele Hersteller beim Brühen die Kerntemperatur in den Würsten nicht aktiv überwachen», erklärte Kantonschemiker Urs Ackermann gegenüber der NZZ im August 2012. Dies sei aber in der Hygieneverordnung festgehalten. Zur Verunreinigung kann es auch beim Verpacken der Würste kommen. Und selbst die Angabe zur Haltbarkeit sei ein Knackpunkt, werde diese doch teilweise zu «optimistisch» eingeschätzt.

www.nzz.ch/aktuell/panorama/verdorbene-cervelats-im-handel-1.17511277

Beim Fest im Freien: Abfallberge vermeiden

Ob Quartierfest oder Grossveranstaltung: Setzen Sie bei der Verpflegung Ihrer Gäste auf mehrfach verwendbares Geschirr – so genanntes Mehrweggeschirr. Damit vermeiden Sie Abfallberge nach dem Fest und schonen erst noch die Umwelt. Weniger Abfall bedeutet weniger Aufwand für die Reinigung und somit weniger Kosten für Sie als Veranstalter oder Veranstalterin. Entsorgung + Recycling Zürich berät Sie gratis beim Abfallkonzept, gibt Tipps zu Mehrweggeschirr, bewirtschaftet Mulden, Container sowie Sammelbehälter für Wertstoffe und reinigt das Festareal.

www.stadt-zuerich.ch/content/ted/de/index/entsorgung_recycling/sauberes_zuerich/festveranstaltung.html

Lebensmittel-Verkauf im Freien: Braucht es einen Spuckschutz?

Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge und ähnliche nicht ortsfeste Einrichtungen müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere, Schädlinge und Ungeziefer, weitestgehend vermieden wird (HyV Art. 12). Zur Selbstbedienung müssen geeignete Bedienungswerkzeuge und Verpackungsmaterialien vorhanden sein (HyV Art. 19). Einen Spuckschutz brauchen unter anderem bediente Ausgabestellen sowie Auslagen unverpackter, genussfertiger Lebensmittel an gut zugänglichen Stellen in Läden (sog. Free flows), auf Märkten oder an Festen.

www.stadt-zuerich.ch/lebensmittelkontrolle
> Merkblätter > Spuckschutz

Hygiene ja, Pranger nein – ein Plädoyer für das freiwillige Hygiene-Testat

Seit der Einführung des freiwilligen Hygiene-Testats für Gastro- und Hotelbetriebe hängen rund 400 Testate in den Zürcher Gaststuben. Nur 10 Prozent aller Wirte und Wirtinnen haben sich bisher um ein Testat bemüht. Zu wenig? Ernst E. Bachmann, Kantonsrat und Präsident von Gastro Zürich-City, erklärt, warum das freiwillige Hygiene-Testat trotzdem ein Erfolg ist.

Das Hygienetestat gibt es mittlerweile seit 3 Jahren. Ihre persönliche Bilanz?

Das Testat ist fast schon eine kleine Erfolgsgeschichte. Im Gastrobereich ist die Fluktuation sehr hoch, viele Betriebe wechseln innert kurzer Zeit den Besitzer. Dass trotzdem so viele Testate ausgestellt wurden, ist ein gutes Zeichen. Mit dem Testat haben die Verbände ein Zeichen gegenüber der Öffentlichkeit gesetzt. Und sie haben dem Bedürfnis der Gäste nach Transparenz Rechnung getragen. Das ist uns gelungen!

Nur ein kleiner Prozentsatz aller Wirte und Wirtinnen hat ein Testat beantragt. Inwiefern wirkt es trotzdem in der Öffentlichkeit?

Mit dem Testat wollten wir etwas gegen den Pranger unternehmen: Wir wollen nicht, dass Wirte, die zum Beispiel einen Fehler in der Lagerung eines Lebensmittel gemacht haben,

Lanciert wurde das freiwillige Hygiene-Testat im Mai 2009 von den vier stadtzürcher Gastroverbänden Cafetier Verband Zürich, Zürcher Hoteliers, Züri Beck und Gastro Zürich-City, in Zusammenarbeit mit dem Umwelt- und Gesundheitsschutz. Damit gaben sie ihren Mitgliedern die Gelegenheit, gegenüber den Gästen darzulegen, dass sie hygienisch einwandfrei arbeiten. Das Testat können Zürcher Restaurants dann beantragen, wenn sie in zwei aufeinanderfolgenden Inspektionen mindestens die zweitbeste Note erhielten.

auf eine öffentliche «schwarze Liste» kommen. Die Lebensmittelkontrollen sind streng genug. Als Pächter der Stadt Zürich unterliegt das Restaurant Muggenbühl sogar noch strengeren internen Kontrollen. Und wenn die Stadt das Restaurant schliesst, weiss schon am nächsten Tag die ganze Stadt, warum das Muggenbühl geschlossen ist. Die Boulevardmedien sind uns hier schon Pranger genug!

Bedeutet die Testate für die Wirte nicht auch unnötige Bürokratie?

Ich bin kein Freund von Bürokratie, und es gibt viel unnötigen administrativen Aufwand, den die Behörden unter Umständen vereinfachen könnten. Aber der Aufwand für das Hygiene-Testat hält sich absolut in Grenzen – gemessen am Zweck, den es erfüllt.

Das Testat ist freiwillig, ein Gesetz wäre bindend. Bringen Vorschriften nicht mehr?

In der Öffentlichkeit bekommt man sogar mehr positive Resonanz, wenn man etwas freiwillig tut. Und je seltener die Testate sind, desto mehr werden sie beachtet. Sehen Sie, mein Sohn im Strandbad Mythenquai hat sein Testat während eines Umbaus kurz von der Wand genommen. Die Gäste reagierten sofort und fragten nach. Es wurde also beachtet!

Auch bei der Revision des Lebensmittelgesetzes ist die Forderung klar: mehr Transparenz! Wie stehen Sie zu diesem Trend ganz allgemein?

Wir haben im Muggenbühl rund 500 Plätze. Wenn nun alle Gäste unseren letzten Hygienebericht sehen wollten, bräuhete ich einen zusätzlichen Angestellten, der sich um diese Anfragen kümmert. Wir bekämpfen den Pranger, und wir wollen eine Vereinfachung der Kontrollvorschriften, gerade für kleine und Kleinstbetriebe. Einfacher müssen auch die Deklarationsvorschriften werden: Bald brauche ich im Muggenbühl eine zweite Menükarte für das Kleingedruckte. Das ist auch dem Gast zu umständlich! Wir dürfen nicht vergessen, dass wir in der Schweiz immer noch die höchste Lebensmittelsicherheit der Welt haben.



Ernst E. Bachmann, Kantonsrat und Präsident von Gastro Zürich-City im Restaurant Muggenbühl.



Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Daten	Kurzbeschreibung	Organisator / Ort	Weitere Infos
18.06.2013 16.09.2013 Anmeldung: Tel. 044 377 55 11	Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers Küchenmitarbeitende und Casseroliers mit wenig Deutschkenntnissen erhalten eine Einführung in die Grundsätze der Hygiene in der Küche.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08.30 – 16.30h Fr. 298.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittagsverpflegung
01.07.2013 Anmeldung: Tel. 044 201 67 77	Lebensmittelkontrolle, gesetzliche Grundlagen & Selbstkontrolle Für die Arbeit mit Lebensmitteln braucht es Fachkenntnisse und eine funktionierende Selbstkontrolle. Nutzen Sie diesen Weiterbildungskurs, um Ihren Betrieb auf die nächste Kontrolle vorzubereiten.	CafetierSuisse Bleicherweg 54 8002 Zürich	Fr. 95.00 für CafetierSuisse-Mitglieder Fr. 110.00 für Nichtmitglieder inkl. Dokumentation & Apéro
11.10.2013 Anmeldung: Tel. 044 377 55 11	Hygiene- und Selbstkontrollmanagement in der Praxis Anhand eines aus der Praxis stammenden Hygienekonzeptes lernen Sie, wie Checklisten und Arbeitsanweisungen in Betrieben ein- und umgesetzt werden.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08.30 – 16.30h Fr. 328.00 inkl. Kursunterlagen, CD, Checklisten, Pausen- und Mittagsverpflegung
20./21./22.08.2013 10./17./18.10.2013 28.11/ 2.12./ 3.12. 2013 Anmeldung: Tel. 044 377 55 11	Lebensmittelrecht/Hygiene/Selbstkontrolle In diesem dreitägigen Kurs erhalten Sie ein vertieftes Wissen im Lebensmittelrecht, der Lebensmittelhygiene und der Mikrobiologie. Sie kennen die Elemente der Selbstkontrolle und können die Speisekarte regelkonform erstellen.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08.30 – 16.30h Fr. 652.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittagsverpflegung

Eine Gemeinschaftsproduktion von:



GASTRO ZÜRICH-CITY
Gastgewerbeverband der Bezirke Zürich und Dietikon



Wünschen Sie noch weitere Blickpunkte? Bestellungen per E-Mail: ugz-info@zuerich.ch

Impressum

Umwelt- und Gesundheitsschutz
Stadt Zürich, Walchestr. 31,
Postfach 3251, 8021 Zürich
Telefon: 044 412 20 20

E-Mail: ugz-info@zuerich.ch
Redaktion: Kommunikation UGZ
Texte: Johanna Bartholdi,
Sophie Graf

Bilder: Christine Bärlocher, Zürich
Druck: Druckerei Feldegg AG,
Schwerzenbach
Grafik: Liz Ammann, Zürich

Auflage: 3250 Exemplare
Der Blickpunkt erscheint zweimal
pro Jahr. Gedruckt auf Recycstar,
100% Recyclingpapier.