



Ein Qualitätssicherungssystem für
Gastronomiebetriebe

Informationsdokumentation

Juni 2022

1. Absicht und Zielsetzung

GastroBern unterstützt Gastronomiebetriebe bei der Umsetzung des Lebensmittelrechtes und der Forderungen des Arbeitsgesetzes bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz mit periodischen, auf die Bedürfnisse der Praxis ausgerichteten Informationen und mit Ausbildungsveranstaltungen. Für diejenigen Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter, welche die gesetzlichen Vorgaben nicht nur als einzuhaltende Vorschriften auffassen, sondern der Ansicht sind, die Umsetzung könne als Chance für die Schaffung eines Wettbewerbsvorteils begriffen werden, bietet GastroBern die „Hygiene-Zertifizierung“ an.

Die bei der Hygiene-Zertifizierung mitmachenden Betriebe haben sich im Bereich Betriebshygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz mit überdurchschnittlichen Leistungen auszuweisen. Sie werden in Verbindung mit einer Garantiemarke als in den genannten Belangen vorbildliche Betriebe gekennzeichnet und heben sich durch diese Kennzeichnung am Markt sichtbar von nicht zertifizierten Mitbewerbern ab. Sie realisieren über die Vorbereitung der Zertifizierung und das Halten der vorgegebenen Standards eine Qualitätssteigerung. Für die Gäste führt dies zu einer Optimierung des Preis-/Leistungsverhältnisses und für die mitmachenden Betriebe zu verbesserten Marktchancen. Durch den Einbezug der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter resultiert intern ein Motivationsschub, der sich vor und hinter den Kulissen zusätzlich positiv auswirkt. Die Summe der mitmachenden Betriebe verhilft dem Gastgewerbe zudem zur Pflege des Branchenimages.

GastroBern schützt seine Hygiene-Zertifizierung markenrechtlich als so genannte Wortmarke.

2. Die Hygiene-Zertifizierung in Kürze

Die an der Hygiene-Zertifizierung partizipierenden Betriebe melden beim zertifizierenden Verband ihr Interesse an. Sie werden daraufhin mit einer Dokumentation bedient, welche Aufschluss über Absicht, Zielsetzung, Zertifizierungsvoraussetzungen, Abläufe und Kosten gibt. Gestützt auf diese Dokumentation entscheidet die Betriebsleiterin oder der Betriebsleiter über die Teilnahme. Fällt der Entscheid zugunsten einer Teilnahme aus, erfolgt die verbindliche Anmeldung. Der Eingang derselben wird den angemeldeten Betrieben bestätigt. In einem nächsten Schritt werden die mitmachenden Betriebe mit der Vorbereitungsdokumentation bedient, welche die zu erfüllenden Voraussetzungen für die Zertifizierung en détail behandelt, eine Anleitung zur Erarbeitung des Betriebshygienehandbuches samt Muster-

formularen und weitere Unterlagen (z.B. das Selbstkontrolle-Handbuch [SKHB]) enthält.

Den mitmachenden Betrieben ist freigestellt, ob sie die für die Zertifizierung zu erstellenden Grundlagen selbst erarbeiten wollen oder ob qualifizierte Dritte beizuziehen sind. Er gewährleistet den mitmachenden Betrieben während dem ganzen Zertifizierungsverfahren einen Hotline-Service.

Nach Abschluss der Vorbereitungsarbeiten erfolgt die Auditierung (Erstaudit). Wird das Erstaudit erfolgreich bestanden, verleiht der zertifizierende Verband das Hygienezertifikat sowie den mit der aktuellen Jahreszahl bedruckten Signet-Kleber zur Kennzeichnung des Betriebes im Eingangsbereich. Während dem Jahr schickt der Betrieb gemäss Vorgaben die vorgeschriebenen Warenproben und Abklatsche an das beigezogene Labor. Bei Beanstandungen werden Massnahmen getroffen und Nachproben und Nachabklatsche zur Kontrolle erhoben und untersucht. Am Ende des Zertifizierungsjahres werden im Rahmen der erneuten Auditierung (Folgeaudit) durch die Auditierungsstelle wiederum Warenproben und Abklatsche erhoben, untersucht und ausgewertet. Bei günstigen Ergebnissen und in Verbindung mit dem Erfüllen der übrigen Anforderungen, die beim Folgeaudit überprüft werden, erhält der Betrieb das Zertifizierungssignet für das nächste Jahr.

Die Einzelheiten über die Zertifizierung, die damit verbundenen Pflichten und Rechte usw. werden in einem vom Vorstand des zertifizierenden Verbandes zu erlassenden Reglement geregelt, das integrierender Bestandteil des zwischen der Betriebsleitung und dem Verband abzuschliessenden Vertrages ist.

Der zertifizierende Verband setzt für die Umsetzung der Hygiene-Zertifizierung ein mit Auditierung und Lebensmittel- und Arbeitsrecht vertrautes Team ein. Für die Untersuchung und Auswertung der Warenproben und Abklatsche zieht er ein externes Labor bei.

3. Die für eine Zertifizierung zu erfüllenden Anforderungen

Die zu zertifizierenden Betriebe sollen über ein umfassendes Selbstkontrollkonzept, das alle Prozesse von der Analyse, über die Führung und Ressourcen bis hin zur Herstellung, Reinigung und Entsorgung umfasst, aber – um das Qualitätsmanagement zu komplettieren und den Service mit einzubeziehen – auch im Gästebereich. Die Forderungen bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz werden mittels der „Bedienungsanleitung zur Anwendung der Branchenlösung“ gelöst.

Unabhängig der Einteilung in die entsprechende Betriebskategorie nach Leitlinie GVG muss ein hygienezertifizierter Betrieb auch in den Betriebskategorien D und C die folgenden Anforderungen, bzw. Vorgabedokumente vorweisen können:

3.1 PRÜF- UND MESSMITTELVERZEICHNIS

Die vierteljährliche Überprüfung aller Temperaturmesser mittels eines kalibrierten Messmittels.

3.2 LIEFERANTENVEREINBARUNGEN

Mit allen Lieferanten gemäss der Liste der so genannten „Hauptlieferanten“ sind Vereinbarungen abzuschliessen, welche die betriebsindividuellen Lieferungsanforderungen enthält, die der hygienezertifizierte Betrieb an den Lieferanten stellt.

3.3 BETRIEBSHYGIENE-KONTROLLDOKUMENT (BKD)

Das BKD bildet das Protokoll für die betriebsinternen Kontrollen durch den/die Hygieneverantwortliche/n. Das BKD ist auf die individuellen Betriebsverhältnisse zugeschnitten.

Zudem zusätzlich zur Leitlinie GVG:

3.4 FÜNF HYGIENE- UND SAUBERKEITSZIELE IM GASTBEREICH

Diese fünf Zielsetzungen müssen den zertifizierten Betrieb auch aus der Sicht des Gastes klar als **überdurchschnittlich erkennen lassen**. Diese Ziele werden durch den Betrieb selbst festgelegt, müssen aber mess- und nachvollziehbar sein. Sie sind schriftlich festgehalten im BHHB abzulegen.

3.5 LABORUNTERSUCHUNGEN

Die Untersuchung von Warenproben und Abklatschen ist integrierender Bestandteil der Hygiene-Zertifizierung. Die Warenproben richten sich nach den betriebs-spezifischen Risiken (vgl. Temperatur- und Lagerungsliste) und nach der Palette derjenigen Produkte, die im jeweiligen Jahresbericht des Kantonalen Labors als besonders problematisch (=oft zu beanstanden) bezeichnet werden.

Die im Rahmen der Zertifikats-Grundleistung erhobenen Proben gelten als „PERIODISCHE UNTERSUCHUNGEN“. Ergibt sich Handlungsbedarf, weil entweder die Auswertung einer periodischen Untersuchung nicht den gesetzlichen Mindestanforderungen entsprochen hat oder ein konkreter, interner (Mitarbeitererkrankung, festgestellter Qualitätsmangel usw.) oder externer Hinweis (Lebensmittelkontrolle, Gästereklamation usw.) vorliegt, ist der zertifizierte Betrieb beim erstuntersuchenden Labor zu Nachuntersuchungen verpflichtet, bis der Mangel von diesem als behoben bescheinigt wird. Diese Untersuchungen gelten als „APERIODISCHE UNTERSUCHUNGEN“. Sie sind nach Bedarf zu veranlassen und separat zu bezahlen.

4. Die Erarbeitung der zu erfüllenden Anforderungen

4.1 GRUNDLAGEN

Als Grundlagen für die Erarbeitung der gesetzlichen Mindestanforderungen für die Hygiene-Zertifizierung gelten:

- **Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG)**
- **Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)**
- **Hygieneverordnung (HyV)**
- **LANDWIRTSCHAFTLICHE DEKLARATIONSVERORDNUNG (LDV)**
- **Leitlinie GVG (Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe)**
- **Bedienungsanleitung für die Umsetzung der Branchenlösung (in Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz)**
Verlag GASTROSUISSE, Zürich
- **Hygiene, Lebensmittelrecht und Selbstkontrolle**, Marianne Dubs, Eigenverlag Alinnova GmbH Luzern
- **Vorlage-Dateien zum Selbstkontrolle-Handbuch SKHB von GastroBern**

4.2 MODALITÄTEN

Die Erarbeitung der acht vorgängig beschriebenen Anforderungen kann durch den zertifizierungswilligen Betrieb auf zwei Arten erfolgen:

a) in Eigenregie (Normalfall)

Der zertifizierende Verband steht dabei mit einem **unentgeltlichen, telefonischen Beratungsdienst** (Hotline-Service) zur Verfügung oder

b) durch externe Unterstützung (Ausnahmefall)

Der Betrieb zieht einen externen Beratungsdienst bei. Der zertifizierende Verband gibt eine Liste mit den Anschriften geeigneter Unternehmungen ab.

4.3 SELBSTKONTROLLE-HANDBUCH SKHB

Das Hauptergebnis der Grundlagenerarbeitung ist letztlich das Selbstkontrolle-Handbuch (SKHB). Der zertifizierende Verband gibt ein Muster-Handbuch (auf Datenträger ohne Schreibschutz) ab, das auf die individuellen Verhältnisse genauestens angepasst werden muss. Das SKHB muss mindestens die auf der folgenden Seite ersichtlichen Kapitel und Inhalte umfassen.

Da in jedem Kapitel auch über die Minimalanforderung hinausgehende Unterlagen von der Betriebsleitung mit einbezogen werden können (die dann jedoch mitauditiert werden), kann die Hygiene-Zertifizierung individuell in Richtung TQM (Total Quality Management) ausgebaut werden. Dies ohne Mehrkosten!

Kapitel	Nr.	Dokument Titel
A Analyse / Messung	A1.1	Risikomatrix
	A1.2	Gefahren- und Risikoanalyse
	A2.1	Definition der mikrobiolog. Kriterien
	A2.2	Mikrobiologische Kriterien für LM und TW**
	A3.1	Prüf- und Messmittelverzeichnis
F Führung	F1.1	Betriebsbeschrieb
	F2.1	Organigramm Pflichtenheft Schlüsselpersonen
	F2.2	Verifikation
	F2.3	Informationsdokumente
	F3.1	zentrale Pendenzenliste Informations- und Meldepflicht
	F4.1	Protokollblatt der Vorfälle zu Meldepflicht
	F4.2	Fragebogen bei Verdacht
	R Ressourcen	R1.1
R1.2		Betriebskontrolldokument
R1.3		Prüfformular
R2.1		Grundsätzliches zum Thema Reinigung
R2.2		Verfahrens- und Reinigungsanweisungen VRA
R2.3		Reinigungsplan
R3.1		Die 5 Grundsätze für sichere Lebensmittel
R3.2		Mitarbeiterschulung
R3.3		Teilnahmebestätigung MA-Schulung
H Herstellung	H1.1	Angaben auf Speisekarten
	H1.2	Angaben auf Getränkekarten
	H1.3	Deklaration allergener Inhaltsstoffe Verzeichnis der Allergene
	H2.1	Lieferanten
	H2.2	Liste der Hauptlieferanten
	H2.3	Lieferantenvereinbarung
	H2.4	Lieferantenbewertung
	H2.5	Wareneingang
	H2.6	Wareneingangskontrolle
	H3.1	Lagern
	H3.2	Temperatur- und Lagerungsliste TLL
	H3.3	Verpackung und Datierung
	H3.4	Temperaturkontrolle/n
	H3.5	Liste der Laboruntersuchungen
	H4.1	Persönliche Hygiene und Händewaschen
	H4.2	Produktionshinweise / Herkunftsdeklaration
	H5	Transportieren, Catern
	H5.1	Checkliste Catering
	H6	Verkaufen, Servieren
	H6.1	Reinigungsarbeiten Service und Büffet
	H6	Reste verwerten, Entsorgen
	H7	Entsorgung von Abfall
	H7.1	Entsorgungskonzept

5. Der chronologische Ablauf

5.1 ANMELDUNG

Der interessierte Betrieb meldet sich beim zertifizierenden Verband an.

5.2 INFORMATIONSDOKUMENTATION

Dem interessierten Betrieb wird eine Erstdokumentation zur vertieften Information zugestellt. Ist der Betrieb aufgrund dieses Kenntnisstandes willens, eine Zertifizierung anzustreben, vereinbart er mit dem zertifizierenden Verband ein Vertragsgespräch.

5.3 VERTRAGSGESPRÄCH

Das Vertragsgespräch findet im zertifizierungswilligen Betrieb statt. Es wird seitens des zertifizierenden Verbandes durch eine als Auditor oder Auditorin autorisierte Person geführt. Gesprächsinhalte:

- Detaillierte Erläuterungen zum Inhalt des Selbstkontrolle-Handbuches (SKHB) inkl. aller mitgeltenden Dokumente
- Anforderungen an die Vorbereitungsarbeiten, inkl. einer detaillierten Begehung des Betriebes mit Abschätzung der Vorbereitungsdauer
- Erläuterung des Reglements für hygienezertifizierte Mitgliederbetriebe und der Auditierungsabfolge
- Besprechung des Vertrages

5.4 VERTRAGSUNTERZEICHNUNG

Erklärt sich der Betrieb anlässlich des Vertragsgespräches bereit, die Hygienezertifizierung anzustreben, wird der für den Betrieb verantwortlichen Person der Vertrag zur Unterzeichnung zugestellt. Im Vertrag wird auch ein Richtdatum (4 bis 8 Monate später) für die Erstauditierung vereinbart. Das Reglement für hygienezertifizierte Mitgliederbetriebe.

5.5 VORBEREITUNGSARBEITEN

Sobald der Vertrag beidseitig unterzeichnet ist und die Erstauditierungsgebühr auf dem Konto des zertifizierenden Verbandes eingegangen ist, werden dem Betrieb unverzüglich alle vertraglich zugesicherten Dokumente zugestellt. Ab diesem Datum steht dem Betrieb der Hotline-Service des zertifizierenden Verbandes zur Verfügung. Ab diesem Zeitpunkt erhält der Betrieb auch regelmässig die Mitteilungenbriefe bezüglich zwingendem und / oder empfohlenem Anpassungsbedarf.

5.6 KONTAKTNAHME ZUR ERSTAUDITIERUNG

Rund 4 Wochen vor dem vertraglich vereinbarten Richtdatum kontaktiert die Auditorin, bzw. der Auditor den Vertragsbetrieb, um den Termin zu bestätigen und zeitlich festzulegen.

5.7 ERSTAUDITIERUNG

Der Auditor muss anlässlich der Erstauditierung die Vollständigkeit aller vertraglich (und damit reglementarisch) geforderten Dokumente und Zustände ohne wesentliche Mängel feststellen, dass eine Zertifizierung erfolgen kann. Beispiele wesentlicher Mängel:

- Ein gefordertes Dokument fehlt völlig oder weist so grosse Lücken auf, dass die Zertifizierungszielsetzungen nicht erreicht werden können.
- Wesentliche Termine wie die Schulung neueingetretener Mitarbeiter wurden nicht eingehalten und konnten demzufolge nicht dokumentiert werden.
- Negative Untersuchungsergebnisse von Warenproben sind auf erhebliche Mängel in der Umsetzung der Anforderungen an den zertifizierten Betrieb zurückzuführen.
- Die im SKHB beschriebenen Warenfluss- und Lagerzustände wurden nicht nachvollzogen.
- Etc.

5.8 ZERTIFIZIERUNG

Die Zertifizierung erfolgt im Anschluss an die bestandene Erstauditierung.

6. Aktuelle Kosten

6.1 ERSTAUDITIERUNG (INKL. 1. JAHR)

Leistungsumfang: Dokumentation
Hotline-Service
Erstaudit mit 2 Warenproben und 2 Abklatschen
ggf. kostenloses Vor- oder Nachaudit
Zwischenaudit mit 2 Warenproben und 2 Abklatschen
Zertifizierung
Zertifikat und Kennzeichnung mit Signet-Kleber

Kosten: 1350.-- für Betriebe mit Umsätzen unter CHF 0,6 Mio.
1760.-- für Betriebe mit Umsätzen von CHF 0,6 - 1,5 Mio.
2200.-- für Betriebe mit Umsätzen über CHF 1,5 Mio.
Nichtmitglieder plus 35%, Preisänderungen vorbehalten

Nachaudits (zur Kontrolle, ob die anlässlich des Erst- oder eines Folgeaudits festgestellten, erheblichen Mängel behoben worden sind) werden mit Fr. 135.- pro Stunde zusätzlich berechnet.

6.2 TEILNAHMEGEBÜHR PRO JAHR (AB 2. JAHR)

Leistungsumfang: Aktuelle Dokumentationen
Hotline-Service
Folgeaudit mit 2 Warenproben + 2 Abklatschen
(durch den Auditor)
Zusätzlich: 2 Warenproben + 2 Abklatschen
(durch Betrieb gemäss Reglement selbst zu erheben)
Erneuerung der Zertifizierung inkl. Kennzeichnung
Zertifikatsrelevante Schulungsveranstaltung
Mitteilungsservice über alle Änderungen in Gesetzen,
Verordnungen und Reglementen

Kosten: 1'080.-- für Betriebe (K1)
1'340.-- für Betriebe (K2)
1'590.-- für Betriebe (K3)
Nichtmitglieder plus 35%, Preisänderungen vorbehalten

7. Auditoren von GastroBern

Das zur Betreuung der Hygiene-Zertifizierung eingesetzte Auditorenteam besteht aus qualifizierten Mitarbeitenden von GastroBern.

Leiter Hygienezertifizierung:

Christopher Risse

Koch

Staatl. geprüfter Betriebswirt (Hotellerie / Gastronomie)

Master of Business Administration (MBA)

CAS Wirtschaftsrecht

Projektmanager (IPMA, Prince2)

Kontaktperson Arbeitssicherheit (KOPAS)

Erwachsenenbildner (SVEB1)

Fachlehrer für Arbeitsrecht, Lebensmittelrecht und Küchenkunde

Kontakt für weitere Auskünfte:

Christopher Risse

Leiter Betriebswirtschaft

Hygieneberatung & Zertifizierung

GastroBern

Standstrasse 8

3000 Bern 22

031 330 88 88

c.risse@gastrobern.ch