

Informationsdokumentation  
über die

# **Begleitete Selbstkontrolle (BSK)**

eine Dienstleistung von

**GASTRO**  **BERN**

## 1. Idee und Ziel

Die zentralisierte Lebensmittelkontrolle im Kanton Bern bewirkt, dass in der Kontrolle gut abschneidende Betriebe seltener, weniger gut bewertete Betriebe hingegen öfters kontrolliert werden.

Das weckt bei vielen Betriebsleitungen nun ein Bedürfnis: Durch fachkundige Begleitung und Überprüfung der betrieblichen Selbstkontrolle erhöhte Sicherheit in der amtlichen Kontrolle zu erlangen. Eine solche Unterstützung soll also die amtliche Kontrolle „simulieren“ und so den allfällig bestehenden Entwicklungsbedarf aufdecken. Für Betriebe, welche bereits eine tadellose Selbstkontrolle aufweisen, soll die begleitete Selbstkontrolle zur oft zitierten „ständigen Verbesserung“ führen. Es ist aber mit aller Deutlichkeit festzuhalten, dass die begleitete Selbstkontrolle die amtliche niemals ersetzt.

Somit lag es für GastroBern auf der Hand, eine neue Dienstleistung zu entwickeln: „Begleitete Selbstkontrolle“. Betriebe, welche diese Dienstleistung in Anspruch nehmen, werden regelmässig kontrolliert und dabei auch informiert. Die Kontrolle basiert aber einzig auf der im Betrieb aktuell vorhandenen Selbstkontrolle und ist somit nicht mit dem Hygiene-Zertifikat zu verwechseln. Das heisst, es gibt weder zusätzlichen Dokumentierungszwang, noch vermehrten Administrationsbedarf – immer unter der Voraussetzung, dass die vorhandene Selbstkontrolle die gesetzlichen Minimalanforderungen erfüllt. Der Nutzen des Betriebes ist somit konzentriert auf die Sicherheit, die amtliche Kontrolle reibungslos(er) zu passieren – sofern der kontrollierte Zustand im Betrieb erhalten wird.

Optional kann der Betrieb modular verschiedene weitere Dienstleistungen in Anspruch nehmen (vgl. 2.6).

## 2. Ausführungsdetails

### 2.1. *Kontrollbasis*

Die im Betrieb vorhandene Dokumentation der Selbstkontrolle wird als Basis der Betriebskontrolle genommen. Nur wenn die Selbstkontrolle sachlogisch mangelhaft ist und / oder gesetzliche Forderungen nicht erfüllt werden, wird beanstandet.

### 2.2. *Verifizierung*

Es werden Laborproben erhoben. Warenproben werden zur Verifikation der durch den Betrieb selbst festgelegten Selbstkontroll-Vorgaben in der Produkt- und Produktionshygiene entnommen, Abklatsche, um die Reinigung und Oberflächenhygiene zu überprüfen.

In der Basisleistung sind zwei Warenproben und ein Abklatsch enthalten.

### **2.3. Durchführung**

Es findet jährlich eine Kontrolle statt. Die Kontrolle wird angekündigt. Dies vor allem, dass die vor Ort Verantwortlichen auf jeden Fall anwesend sind. Das ist wichtig, damit der Auditor die relevanten Ansprechpartner vorfindet. Für die Verantwortlichen andererseits ist deren Anwesenheit wichtig, um allfällige Fragen stellen und Unklarheiten beseitigen zu können. Es soll also nicht nur kontrolliert, sondern vor allem auch beraten werden.

Es ist davon auszugehen, dass ein Betrieb die begleitete Selbstkontrolle vereinbart, um einen grösstmöglichen Nutzen aus dem Audit vor Ort zu ziehen. Dieser Nutzen wäre merklich vermindert, wenn der Betrieb auf den Audittermin hin „zurecht gemacht“ würde. Die Betriebsleitung tut also gut daran, die angekündigte Kontrolle im Betrieb nicht publik zu machen und diesen Tag wie ganz normalen Alltag anzugehen. Für die Laborproben muss der Betrieb besorgt sein, dass Waren am letzten Tag der (durch die Selbstkontrolle) erlaubten Lagerungsfrist bereitgehalten werden. Denn nur so kann der Betrieb nützliche Erkenntnisse aus diesen Proben ziehen.

#### **Zeitliche Aufteilung einer Kontrolle:**

15 Min. Vorgespräch und Fragenklärung

15 Min. Durchsicht und Überprüfung der Selbstkontroll-Dokumentation

30 Min. Betriebscheck

Entnahme der Laborproben

15 Min. Besprechung und Abgabe des Kontrollberichtes

Die Prüfergebnisse des Auditors werden in einem Bericht / Checkliste festgehalten. Daraus ist ersichtlich, in welchen Belangen der Betrieb genügt, bzw. in welchen Belangen Verbesserungen anstehen. Die Ursachen ungenügender Kontrollpunkte werden kurz beschrieben, damit die Verantwortlichen vor Ort nach der Kontrolle quasi über eine Pendenzenliste verfügen. Wird diese abgearbeitet (und der erreichte Zustand beibehalten!), sollte der Betrieb weitgehend beanstandungsfrei die amtliche Kontrolle passieren können.

Es liegt in der Eigenverantwortung des Betriebes, Beanstandungen zu beseitigen. Nachkontrollen finden keine statt.

GastroBern als Auftragnehmer ist berechtigt, mehrmals ungenügenden Betrieben die Kontrollvereinbarung aufzukündigen und die Kontrollen einzustellen.

### **2.4. Preis**

Die Preise, welche GastroBern verrechnet, sind nicht kostendeckend. Als Branchenverband wird mit diesem Dienstleistungsangebot auch ein Beitrag an die Verbesserung des Branchenimages geleistet.

Die Kosten richten sich im Grundsatz nach den Kategorien für die Mitgliederbeiträge GastroSuisse / GastroBern:

	Mitglieder	Nichtmitgl.
Kleinbetriebe (bis Fr. 300'000.- Lohnsumme)	Fr. 430.-	570.-
Mittelbetriebe (300'000 – 1'000'000.- Lohnsumme)	Fr. 465.-	680.-
Grossbetriebe (über 1'000'000.- Lohnsumme)	Fr. 590.-	790.-

Diese Kosten verstehen sich als pauschale **Endkosten inklusive Mehrwertsteuer**. D.h. inbegriffen sind:

- Betriebskontrolle wie unter 2.3 beschrieben
- Kontrollbericht
- Laborproben
- Fahrspesen

### **2.5. Administratives**

Die begleitete Selbstkontrolle wird zwischen dem Mitglied (als Auftraggeber) und GastroBern (als Auftragnehmerin) in einem Vertrag vereinbart. Die Vertragslaufzeit beträgt ein Jahr. Es besteht eine dreimonatige Kündigungsfrist.

Das Kontrollergebnis hat für den Betrieb keine rechtliche Konsequenz, weshalb dagegen auch keine Beschwerde geführt werden kann.

### **2.6. Optionale Leistungen**

Der Betrieb kann folgende Leistung zusätzlich buchen / kaufen, welche aber auch zusätzlich verrechnet werden:

#### **Zusätzliche Laborproben**

Abklatsche	ca. Fr. 20.-
Warenproben	Fr. 85.- - 110.-

#### **Beratungs- und Unterstützungsdienstleistungen**

in der Umsetzung der betriebseigenen

Selbstkontrolle (z.B. Erstellung / Ergänzung des Handbuchs, Schulungen, Prozessberatungen etc.)

nach Aufwand

### 3. Weiteres Vorgehen

- 3.1. Betriebe, welche sich in der lebensmittelrechtlichen Selbstkontrolle begleiten lassen möchten, füllen den umstehenden Antrag aus und senden diesen an:  
  
GastroBern  
Standstrasse 8  
3000 Bern 22  
  
oder per Email an:  
[info@gastrobern.ch](mailto:info@gastrobern.ch)
- 3.2. GastroBern erstellt den Vertrag und sendet diesen in zweifacher Ausführung an den Betrieb.
- 3.3. Sobald ein Vertragsexemplar vom Betrieb gegen gezeichnet wieder bei GastroBern vorliegt, gilt der Vertrag als abgeschlossen.
- 3.4. Sobald als möglich setzt der zugeteilte Auditor in Absprache mit dem Betrieb den ersten Kontrolltermin fest.
- 3.5. Ohne Kündigung von einem der beiden Vertragspartner gilt ab diesem Zeitpunkt der einjährige Kontrollrhythmus.