

Informationsdokumentation  
über die

# **Begleitete Selbstkontrolle (BSK)**

eine Dienstleistung von

**GASTRO  BERN**

Version Januar 2024

## 1. IDEE UND ZIEL

Durch die zentralisierte und risikobasierte Lebensmittelkontrolle im Kanton Bern werden Betriebe, welche bei den amtlichen Kontrollen gut abschneiden in Zukunft seltener, weniger gut bewertete Betriebe hingegen öfters kontrolliert.

Dadurch wird bei vielen Betriebsleitenden das Bedürfnis geweckt, durch fachkundige Begleitung und Überprüfung der betrieblichen Selbstkontrolle mehr Sicherheit für die amtlichen Kontrollen zu erlangen. Eine solche Unterstützung soll also die amtliche Kontrolle „simulieren“ und so das allfällig bestehende Verbesserungspotential aufdecken. Betriebe, welche bereits eine tadellose Selbstkontrolle aufweisen, soll die begleitete Selbstkontrolle bei der oft zitierten „kontinuierlichen Verbesserung“ unterstützen.

Aufgrund dieser Mitgliederbedürfnisse hat GastroBern die „Begleitete Selbstkontrolle“ entwickelt. Betriebe, welche diese Dienstleistung in Anspruch nehmen, werden regelmässig durch erfahrene Auditoren kontrolliert und erhalten aufgrund der aktuellen gesetzlichen Vorschriften individuelle Verbesserungsvorschläge.

Die Kontrolle basiert auf dem im Betrieb vorhandenen Selbstkontrolle-Handbuch. 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 fokussiert auf die Sicherheit, die amtliche Kontrolle reibungslos(er) zu passieren – sofern der kontrollierte Zustand im Betrieb erhalten wird. Es ist aber mit aller Deutlichkeit festzuhalten, dass die begleitete Selbstkontrolle die amtliche Kontrolle niemals ersetzt.

Die „Begleitete Selbstkontrolle“ darf jedoch nicht mit dem „Hygiene-Zertifikat“ verwechselt werden, welches einerseits wesentlich höhere Anforderungen an die Betriebe stellt und andererseits auch viel umfangreichere Beratungs-Dienstleistungen seitens GastroBern beinhaltet.

## 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. *Verifikation*

Zur Verifikation der Wirksamkeit des betriebseigenen Selbstkontrolle-Handbuches sowie der visuellen Kontrollergebnisse werden Laborproben erhoben. Warenproben dienen zur

Überprüfung der vom Betrieb selbst festgelegten Selbstkontroll-Vorgaben in der Produkt- und Produktionshygiene. Durch Abklatschproben wird die Reinigung und Oberflächenhygiene überprüft.

In der Basisleistung sind zwei Warenproben und ein Abklatsch enthalten.

### **2.3. Durchführung**

Die Kontrolle wird angekündigt, damit die hygieneverantwortlichen Personen auf jeden Fall anwesend sein können. So können allfällige Fragen direkt vor Ort besprochen und Unklarheiten beseitigt werden. Es soll also nicht nur kontrolliert, sondern vor allem auch beraten werden.

Damit der Betrieb den grösstmöglichen Nutzen aus dem Audit ziehen kann, wird empfohlen, das Team nicht über die anstehende Kontrolle zu informieren, damit der Auditor ein „reales Alltagsbild“ vorfindet und der Betrieb nicht auf den Audittermin hin „zurecht gemacht“ wird. 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:**

5 Min.	Vorgespräch und Fragenklärung
15 Min.	Durchsicht und Überprüfung der Selbstkontroll-Dokumentation
45 Min.	Betriebscheck / Entnahme der Laborproben
10 Min.	Besprechung des Kontrollberichtes

Die Prüfergebnisse des Auditors werden in einem schriftlichen Bericht festgehalten. Darin ist ersichtlich, in welchen Kriterien der Betrieb den gesetzlichen Minimalvorgaben entspricht, bzw. in welchen Kriterien Verbesserungsbedarf besteht. Die Ursachen ungenügender Kontrollpunkte werden kurz beschrieben und nach Bedarf mit Handlungsempfehlungen ergänzt, damit die Betriebsverantwortlichen nach der Kontrolle quasi über eine Pendenzenliste verfügen.

Es liegt in der Eigenverantwortung des Betriebes, Beanstandungen zu beseitigen. Nachkontrollen finden keine statt. Diese könnten jedoch separat beauftragt werden.

## **3. KOSTEN**

Als Branchenverband trägt GastroBern mit diesem Dienstleistungsangebot auch zur Verbesserung des Branchenimages bei. Darum wird diese Dienstleistung für Mitgliederbetriebe von GastroBern zum Selbstkostenpreis verrechnet!

### 3.1. BSK - Pauschale

Die Preise richten sich nach den Beitragskategorien für die Mitgliederbeiträge GastroSuisse / GastroBern und verstehen sich als **pauschale Endkosten pro Jahr inklusive Fahrtspesen, Laborkosten und Mehrwertsteuer.**

#### 1 Betriebskontrolle pro Jahr

		Mitglieder	Nicht-mitglieder
<b>Kleinbetriebe</b>	(Lohnsumme bis CHF 300'000)	CHF 455.-	CHF 590.-
<b>Mittelbetriebe</b>	(Lohnsumme CHF 300'000 - 1'000'000)	CHF 520.-	CHF 680.-
<b>Grossbetriebe</b>	(Lohnsumme über CHF 1'000'000)	CHF 610.-	CHF 790.-

#### 2 Betriebskontrollen pro Jahr

		Mitglieder	Nicht-mitglieder
<b>Kleinbetriebe</b>	(Lohnsumme bis CHF 300'000)	CHF 890.-	CHF 1160.-
<b>Mittelbetriebe</b>	(Lohnsumme CHF 300'000 - 1'000'000)	CHF 1020.-	CHF 1340.-
<b>Grossbetriebe</b>	(Lohnsumme über CHF 1'000'000)	CHF 1200.-	CHF 1560.-

### 3.2. Optionale Leistungen

Der Betrieb kann gegen Aufpreis folgende zusätzlichen Leistung bestellen:

#### Zusätzliche Laborproben

Abklatsche CHF 21.50  
 Warenproben, je nach Produktkategorie CHF 48.50 - 116.00

#### Zusätzliche Beratungs- und Unterstützungsdienstleistungen

bei der Umsetzung der betriebseigenen Selbstkontrolle  
 (z.B. Erstellung / Ergänzung des Handbuchs, Schulungen,  
 Prozessberatungen etc.) nach Aufwand

**Gerne erstellen wir Ihnen eine Individuelle Offerte, ganz nach Ihren Bedürfnissen.  
 Für Anfragen nutzen Sie am Besten das Kontaktformular auf [www.gastrobern.ch/service/hygieneberatung](http://www.gastrobern.ch/service/hygieneberatung)!**