

Die revidierte Hygiene-Leitlinie GVG ist genehmigt

DIE WICHTIGSTEN ÄNDERUNGEN IM ÜBERBLICK:

Betriebskategorien

Die Einteilung der Betriebskategorien wurde grosszügiger ausgelegt. Davon profitieren vor allem Kleinstbetriebe.

Kategorie	Mahlzeiten pro Service, inkl. Auslieferungen	Mitarbeiter
A Gross	> 500	> 50
B Mittel	151 – 500	21 – 50
C Klein	51 – 150	10 – 20
D Sehr klein	< 50	< 9

Beurteilung des Risikos unabhängig von der Betriebskategorie

Betriebe, die hauptsächlich empfindliche Personengruppen verpflegen und/oder den Grossteil des Umsatzes aus Gerichten mit hohem Risiko erwirtschaften, müssen – unabhängig von ihrer Betriebskategorie - mehr dokumentieren, in Form von Rezepturen oder Arbeitsanweisungen. – Empfindliche Personengruppen sind Kinder und Säuglinge, Senioren, Schwangere und Menschen mit geschwächten Abwehrkräften. Gerichte mit hohem Risiko beinhalten rohe Eier, rohes Fleisch, Fisch oder Geflügel.

Allergendeklaration

Die Auskunftspflicht bei Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, wurde erweitert. Neu muss ein schriftlicher Hinweis vorhanden sein, dass der Gast auf Nachfrage mündliche Auskunft erhält. Die Rezepturen sind in geeigneter Form schriftlich festzuhalten.

Herkunftsdeklaration bei Fisch

Neu muss das Fanggebiet schriftlich in der Speisekarte deklariert werden.

Richtwerte zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis

Lebensmittel werden mit Hilfe von Richtwerten zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis beurteilt. Sie entsprechen den ehemaligen Toleranzwerten und sind in der Leitlinie aufgeführt.