



Q-Day 2024

«Zwischen Bürokratie und smarten Selbstkontroll-Konzepten»

Micha Humm, Labor Veritas AG
Michael Hänzi, Oenoservice



Referent



Micha Humm

B.Sc. ZFH in Lebensmitteltechnologie

- Kaufmännische Lehre bei der Aargauischen Kantonalbank
- 4 Jahre beim SV-Service (Stv. Betriebsleiter/Assistent Tournant)
- Lehre als Weintechnologe
- Studium an der Fachhochschule Wädenswil (FH)
- 2 Jahre Leiter Qualitätslenkung Chocolat Frey AG
- 3 Jahre Produktionsleiter der Schweizer Getränke AG in Meilen
- Seit März 2015 Prüfleiter Mikrobiologie bei Labor Veritas

operativ tätig:

- Hygienekontrollen Gastronomie und Lebensmittelindustrie
- Troubleshooting
- Beratungen und Schulungen
- HACCP und Lebensmittelsicherheits-Konzepte
- Arbeitssicherheitsaudits

Labor Veritas AG

- Labor Veritas AG ist ein nach ISO/IEC 17025:2005 akkreditiertes Prüflabor
- Labor Veritas AG besitzt die Zulassung der Swissmedic

Mikrobiologie

- Getränke- und Lebensmittelmikrobiologie, Hygiene- und Stufenkontrollen vor Ort usw.

Beratung

- Arbeitssicherheit, Hygieneberatung, Schulungen, Konzeptberatungen usw.

Organische Chemie

- Pflanzenschutzmittel, Mykotoxine, pflanzliche Wirkstoffe usw.

Wasser- und Umweltanalytik

- Untersuchungen aller Arten von Wasser, anorganische Rückstandsanalytik (Schwermetalle) usw.



Einstiegsfrage:

Was bedeutet Selbstkontrolle?

Selbstkontrolle im Lebensmittelgesetz

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Im Art. 75 LGV werden folgende Elemente der Selbstkontrolle gefordert:

- Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis und Gewährleistung des Täuschungsschutz,
- Anwendung des Systems der Gefahrenanalyse (HACCP),
- die Probenahme und Analyse,
- die Rückverfolgbarkeit,
- Die Rücknahme und den Rückruf,
- die Dokumentation.

Jeder ist verantwortlich und trägt zur Sicherstellung der Selbstkontrolle bei.

Lebensmittelgesetz der Schweiz

Parlament			
Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände LMG			
Bundesrat			
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-verordnung LGV	Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle VSFK	Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände MNKPV	Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung LMVV
Eidgenössisches Departement des Innern EDI			
Verordnung über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft VPRH	Verordnung über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe und Futtermittelzusatzstoffe in Lebensmittel tierischer Herkunft VRLH	Zusatzstoffverordnung ZuV	Hygiene-Verordnung HyV
Aromenverordnung	Verordnung über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln VVtH	Kontaminantenverordnung VHK	Verordnung über neuartige Lebensmittel
Verordnung über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln VZVM	Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel LIV	Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel VGV	Verordnung über die Hygiene beim Schlachten VHyS
Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz VLP	Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft VLT	Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschen TBDV	Bedarfsgegenständeverordnung
Verordnung über Getränke	Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf VLBE	Verordnung über kosmetische Mittel VKos	Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt HKV
Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel VNem		Spielzeugverordnung VSS	Verordnung über Aerosolpackungen
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV			
Verordnung über die Einfuhr von Lebensmitteln mit Ursprung oder Herkunft Japan	Verordnung über die Einfuhr von Guarkernmehl mit Ursprung oder Herkunft Indien	Tschernobyl-Verordnung	Verordnung über Einfuhrbeschränkungen für bestimmte, nicht sichere Lebensmittel

■ Lebensmittel ■ Gebrauchsgegenstände

Branchenleitlinien

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

- 4. Abschnitt: Branchenleitlinien

- Art. 80

¹ Die Lebensmittelwirtschaft kann alternativ zur Erfüllung der Anforderungen nach den Artikeln 76–79 Branchenleitlinien erstellen, sofern damit die gleichen Ziele erreicht werden können.

² Die Branchenleitlinien bedürfen der Genehmigung durch das BLV.

³ Sie müssen mit den betroffenen Kreisen abgesprochen sein und:

- a. ⁶⁹ die einschlägigen Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius⁷⁰ berücksichtigen;
- b. die korrekte Umsetzung der Verfahren nach Artikel 78 Absatz 1 sicherstellen.

⁴ Sie können für Kleinstbetriebe vereinfachte Anforderungen an die Selbstkontrolle festlegen.

Branchenleitlinien

Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (admin.ch)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen

Suchen ...

Lebensmittel und
Ernährung

Gebrauchs- und
Bedarfsartikel

Tiere

Import und Export

Zulassung
Pflanzenschutzmittel

Das BLV

BLV > Lebensmittel und Ernährung > Rechts- und Vollzugsgrundlagen > Hilfsmittel und Vollzugsgrundlagen > Leitlinien für gute Verfahrenspraxis

< Rechts- und Vollzugsgrundlagen

Hilfsmittel und Vollzugsgrundlagen

Weisungen

Kontrollhandbücher

Handbücher zur Abklärung

Leitlinien für gute Verfahrenspraxis

Artikel 80 LGV sieht vor, dass die Lebensmittelwirtschaft Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis erstellen kann. Solche Leitlinien obliegen der Genehmigung durch das BLV, werden aber nicht vom BLV zur Verfügung gestellt.

Die genehmigten Leitlinien können beim verantwortlichen Verband bezogen werden. Inwieweit das aktuelle Lebensmittelrecht berücksichtigt wurde, ist bei den zuständigen Verbänden nachzufragen.

Leitlinie für gute Verfahrenspraxis in der Weinherstellung LGVP Wein

Vom BLV genehmigte Version

10.01.2023/ corrigée le 15.05.2023

LGVP Wein

TEIL 1: PRINZIPIEN LGVP Wein	1
Präambel	2
Einführung	3
Kapitel 1 - Zweck und Anwendungsbereich	4
Kapitel 2 - Personalhygiene	5
Kapitel 3 - Personalschulung	6
Kapitel 4 - Produktionshygiene	7
Kapitel 5 - Gefahren und Risiken: Grundsätze	9
Kapitel 6 - Risiken in Bezug auf die Betriebsart	12
Kapitel 7 - Risiken während der Weinherstellung	15
Kapitel 8 - Regeln für die Kontrolle der guten Praxis	19
Kapitel 9 - Probenahme und Analysen	20
Kapitel 10 - Rückverfolgbarkeit, Dokumentation	21
Kapitel 11 - Verfahren für die Rücknahme und den Rückruf gesundheitsgefährdender Waren	22

LGVP Wein

Kapitel 12 - Arbeitsblätter zum Risikomanagement	24
Anhang I - Bewertung der Risiken für den Verbraucher	25
Anhang II - Gesetzliche Grundlagen und andere Bezugsrahmen für den Weinsektor	28
TEIL 2- ARBEITSBLÄTTER FÜR DIE PRAXIS	29
Arbeitsblatt R0 – Selbstbewertung für Weinbaubetriebe	30
Arbeitsblatt R1 – SO ₂	34
Arbeitsblatt R2 – Kontamination durch Kühlmittel	36
Arbeitsblatt R3 – Kontamination durch Wartungsprodukte	37
Arbeitsblatt R4 – Phthalate	38
Arbeitsblatt R5 – Cyan-Derivate	39
Arbeitsblatt R6 – Ethylcarbamate	41
Arbeitsblatt R7 – allergene Proteine	42
Arbeitsblatt R7 – Proteinhaltige Allergene	43
Arbeitsblatt R8 – Rückstände von Pflanzenschutzmitteln	44
Arbeitsblatt R9 – Mykotoxine	46
Arbeitsblatt R10 – Mikrobiologische Abweichungen/Biogene Amine	47
Arbeitsblatt R11 – Fremdkörper	48
Arbeitsblatt R12 – Explosion der Flasche	49
Arbeitsblatt R/M – Übersichtstabelle zu Risiken	50
Vorlagen für Checkliste und Registrierschein	60

Selbstversorger, Zulieferer von Trauben, Ankauf etc.

Arbeitsblatt R0 – Selbstbewertung für Weinbaubetriebe

1. Selbstversorger, Zulieferer von Trauben, Ankauf von offenem Wein	Ja	Nein	Nicht
a. Ich kenne und befolge die guten Verfahrenspraktiken im Weinbau.	???		
b. Ich kann alle phytosanitären Behandlungen in meinen Weinbergen dokumentieren.	Selbstverständlich!		
c. Meine Traubenzulieferer kennen und befolgen die guten Verfahrenspraktiken im Weinbau.	Rückstellmuster		
d. Meine Traubenzulieferer stellen mir vor der Lese den Pflanzenschutzplan und die Daten und Aufwandsmengen der Pflanzenschutzmittel der effektiven Behandlungen zur Verfügung.	Im Zweifel einfordern		
e. Im Zweifelsfall nehme ich Analysen zu den Resten von Pflanzenschutzmitteln auf ihren Trauben, im Most und in den von mir produzierten Weinen durch.	400 – 500 CHF/ Analyse		
f. Ich kenne die phytosanitären Vorschriften der Länder, in die ich meine Weine exportiere.	Export: Analyse		

Selbstbewertung für Zulieferer von Kellerzubehör, etc.

2. Selbstbewertung für Zulieferer von Kellerzubehör, Trockenmaterialien sowie Betriebs- und Behandlungsmitteln	Ja	Nein	Nicht zutreffend
a. Meine Zulieferer verfügen über ein Qualitätszertifikat.			
b. Meine Zulieferer stellen mir Werksbestätigungen zur Lebensmitteltauglichkeit eines jeden ihrer Produkte für die Verwendung zur Weinbereitung zur Verfügung.	Bio: non GVO		
c. Meine Zulieferer bestätigen mir mit einer Konformitätserklärung, dass die Vorschriften der Lagerung und des Transports der von ihnen gelieferten Produkten gemäss der für die Hersteller geltenden	Im Zweifel einfordern		
c. Meine Zulieferer bestätigen mir mit einer Konformitätserklärung, dass die Vorschriften der Lagerung und des Transports der von ihnen gelieferten Produkten gemäss der für die Hersteller geltenden Vorschriften eingehalten werden	Im Zweifel einfordern / Lieferantenaudit		
d. Meine Zulieferer von Korken befolgen den internationalen Kodex der guten Praxis für Korkenhersteller.	Im Zweifel einfordern		

Selbstbewertung für Zulieferer von Kellerzubehör, etc.

817.023.21

[🔗](#) | [Alles einblenden](#) | [Artikelübersicht](#) | [Alles ausblenden](#) | 

Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

(Bedarfsgegenständeverordnung)

vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Februar 2024)

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 47 Absatz 5, 49 Absätze 3 und 4, 51 Absatz 2, 52 Absatz 2 und 95 Absatz 3 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016¹ (LGV),

- 2. Abschnitt: Kennzeichnung

- Art. 3

¹ Auf Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, müssen zum Zeitpunkt der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten folgende Angaben angebracht sein:

- a. ein Hinweis auf den Verwendungszweck (z. B. die Angabe «für Lebensmittel») oder eine spezifische Angabe zu ihrer Verwendung wie Kaffeemaschine, Weinflasche, Suppenlöffel oder das in Anhang 1 angegebene Symbol;
- b. sofern erforderlich: ein Hinweis darauf, wie der Gegenstand zu verwenden ist;
- c. der Name oder die Firma und die Adresse der Herstellerin, der Importeurin oder der Händlerin.

² Auf die Angaben nach Absatz 1 Buchstabe a kann verzichtet werden, wenn die Bedarfsgegenstände aufgrund ihrer Beschaffenheit offensichtlich dafür bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

³ Die Angaben nach Absatz 1 können auch auf der Verpackung, einer Etikette oder einem Schild, das sich bei der Abgabe in unmittelbarer Nähe des Bedarfsgegenstandes befindet, angebracht werden. Die Angabe nach Absatz 1 Buchstabe c darf jedoch nur dann auf einem Schild angebracht werden, wenn sie aus technischen Gründen nicht direkt auf dem Bedarfsgegenstand angebracht werden kann.

⁴ Werden die Bedarfsgegenstände nicht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so können die Angaben auf den Bedarfsgegenständen, den Begleitpapieren, den Etiketten oder den Verpackungen angebracht werden.

Schulung des Personals

3. Schulung des Personals	Ja	Nein	Nicht zutreffend
a. Ich kenne die geltenden Vorschriften hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und -hygiene für Kellereien (Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände und entsprechende Verordnungen).			
LGVP Wein			
b. Mein Personal ist hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und -hygiene geschult.			
c. Mein Personal wird fortlaufend zum Thema Lebensmittelsicherheit und -hygiene geschult.			
d. Mein Personal ist geschult hinsichtlich der Befolgung der Vorschriften zur Benutzung und Instandhaltung, Reinigung und Desinfektion der Geräte und Gerätschaften der Kellerei, und ebenso hinsichtlich der korrekten Entsorgung der für Reinigung und Instandhaltung verwendeten Produkte.			
e. Mein Personal hat klare Anweisungen im Bereich Lebensmittelsicherheit und -hygiene, die auf ihre konkreten Aufgaben und Zuständigkeiten abgestimmt sind.			

Schulungsplan:

- Eintrittsschulung
- Persönliche Hygiene
- Reinigung/Desinfektion
- Probenahme/Analyse
- Sensorik

Arbeitssicherheit:

- Notfallkonzept
- Chemikalien
- CO₂
- Mechanische Gefährdungen
- etc.

Schulung des Personals - Nachweis

Titel der Schulung

Datum:

Leiter/Referent:

Dauer:

Unterlagen:

Thema:

→...

Ziel der Schulung:

Inhalte:

→...

→...

Mit der Unterschrift bestätigen die Teilnehmenden ihre Teilnahme an der Schulung, den Erhalt der Unterlagen und dass sie sich an die Anweisungen halten.

Vorname/Name (Blockschrift)	Unterschrift Teilnehmer

Schulung des Personals - Eintritt

Merkblatt Personen- und Betriebshygiene

Dok.-Nr. 9.3

Platzhalter
Logo

Persönliche Hygiene

Körperpflege	✓ → Täglich duschen oder baden ✓ → Haare regelmässig waschen
Haare	✓ → Lange Haare zusammenbinden
Parfüm, Rasierwasser	✓ → zurückhaltend verwenden
Fingernägel	✓ → Kurze und saubere Fingernägel ✗ Kein Nagellack, keine künstlichen Fingernägel
Uhren, Schmuck	✗ Keine Uhren oder sichtbaren Schmuck tragen (Ausnahme: glatte und kleine Ohrstecker)
Wunden	✓ → Verletzungen sachgerecht behandeln und sauber verbinden ✓ → zusätzlich Handschuhe oder Fingerlinge tragen (regelmässig wechseln)
Erkrankungen	✓ → Durchfallerkrankungen oder Erbrechen immer dem Vorgesetzten (siehe Dokument: „Meldeblatt Erkrankungen und Verletzungen QUERVERWEIS“) ✗ Mitarbeitende mit ansteckenden Krankheiten dürfen nicht mitarbeiten

Arbeitskleidung

Allgemeines	✓ → Nur saubere, intakte Arbeitskleidung, Schuhe und Kopfbedeckung tragen ✓ → Schürzen und Torchons nach jedem Service oder, wenn sie stark verschmutzt sind, wechseln ✓ → Schürzen, Torchons und Kopfbedeckung nur in der Küche tragen
Aufbewahrung	✓ → Arbeitskleidung von der Strassenkleidung getrennt aufbewahren ✓ → Schürzen, Torchons und Kopfbedeckung nicht am Arbeitsplatz lagern
Einweghandschuhe	✓ → Handschuhe nur für einen gezielten Einsatz anziehen ✓ → Häufig wechseln ✓ → Nach dem Ausziehen der Handschuhe Hände waschen

Verhaltensregeln

Essen, Trinken	✗ In der Küche nicht essen, auch keine Kaugummis oder Bonbons ✓ → Gekennzeichnete PET-Trinkflaschen verwenden
Rauchverbot	✓ → Generelles Rauchverbot in Produktions- und Lagerräumen von Lebensmitteln
Husten, Niesen, sich kratzen, Hände an Arbeitskleidung abwischen	✗ Nicht auf Lebensmittel niesen oder husten ✗ Sich Kratzen und Abwischen der Hände an der Arbeitskleidung ist zu vermeiden
Lebensmittel berühren	✓ → Lebensmittel nur mit sauberen Händen berühren
Degustieren, abschmecken	✗ Nicht mit den Fingern abschmecken oder probieren ✓ → Mit sauberem Löffel abschmecken ✗ Löffel zum Abschmecken nicht in der Hosentasche oder Blusentasche versorgen
Zutrittsregelung für	✗ Zutrittsverbot für betriebsfremde Personen zu den Betriebsteilen, in welchen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird - Auflagen (Schuhe, Mantel, Kopfbedeckung etc.) für Ausnahmen werden

Dokumentation

4. Dokumentation

- a. Ich protokolliere täglich die gesamten Kellerbehandlungsschritte.
- b. Ich kann für jede Charge/jeden Gärtank sämtliche önologischen Schritte nachverfolgen.
- c. Ich kann alle bei der Weinbereitung und beim Ausbau der Weine vorgenommenen Analysen dokumentieren.
- d. Ich kann alle Tätigkeiten zur Instandhaltung der Infrastruktur und der Gerätschaften der Kellerei dokumentieren.

Warum

- Gesetzliche Anforderung
- Verbraucherschutz
- Rückverfolgbarkeit (Kap.7)
- Qualitätssicherung

Wie

- Kellerbuch
- Papier (laminieren?)
- Elektronisch (Tablet?)
- Revisionsplan (Kap. 5)
- Prüfberichte/Analyseresultate

Räume und Bereiche

5. Räume und Bereiche	Ja	Nein	Nicht zutreffend
a. Ich verfüge über einen Plan meiner Räume und Bereiche, aus dem klar und deutlich Typ und Zweck der einzelnen Bereiche hervorgeht.	Hygienezonen		
b. Die Produktionsbereiche sind klar getrennt von solchen Bereichen, in denen Produkte mit Gefährdungspotential gelagert werden (Reinigungsmittel, Brennstoffe, Pflanzenschutzmittel usw.).	Chemikalienlagerung		
c. Die önologischen Produkte und Gerätschaften sind klar getrennt von den für Reinigung und Instandhaltung bestimmten Produkten und Gerätschaften.	Zusatzstofflagerung		
d. In den Räumlichkeiten für Weinbereitung und Abfüllung hab ich alle erforderlichen Vorkehrungen und Massnahmen getroffen, um schädliche Tiere fernzuhalten (Ratten, Mäuse, Vögel usw.).	Schädlingsmonitoring		
e. Meine Räumlichkeiten sind in gutem Zustand und ermöglichen die Aufrechterhaltung der Hygiene, die für den jeweiligen Zweck der einzelnen Bereiche erforderlich ist.	Instandhaltung und Reinigungskonzept		
f. Die Produktionsabfälle werden an klar zugewiesenen und geeigneten Orten gelagert sie werden gemäss der anwendbaren Gesetze und Vorschriften entsorgt.	Entsorgungskonzept		

Räume und Bereiche – im Gesetz

Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

(Hygieneverordnung EDI, HyV)

vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Februar 2024)

- 2. Kapitel:

Allgemeine Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln

- Art. 6 Allgemeine Vorschriften für Lebensmittelbetriebe

¹ Räume und Einrichtungen von Lebensmittelbetrieben müssen sauber sein und stets instand gehalten werden.

² Räume und Einrichtungen müssen so konzipiert, angelegt, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass folgende Anforderungen erfüllt werden können:

- a. Sie müssen zweckdienlich instand gehalten, gereinigt und desinfiziert werden können, aerogene Kontaminationen müssen vermieden oder auf ein Mindestmass beschränkt werden können. Es müssen ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sein, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.
- b. Die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit und unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen muss vermieden werden können.
- c. Es muss eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet sein, die auch den Schutz vor Kontamination beinhaltet.
- d. Soweit erforderlich müssen geeignete, temperaturkontrollierte Bearbeitungs- und Lagerräume von ausreichender Kapazität vorhanden sein, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung beziehungsweise erforderlichenfalls die Registrierung der Temperatur möglich ist.
- e. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Risiko der Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird. Abwässer in offenen oder teilweise offenen Abflussrinnen dürfen nicht aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich fließen können, insbesondere nicht in einen Bereich, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, falls damit ein erhöhtes Risiko für Konsumentinnen und Konsumenten verbunden sein könnte.
- f. Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.
- g. Räume und Installationen müssen frei von Schädlingen und Ungeziefer gehalten werden. Erforderlichenfalls sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung vorzusehen.
- h. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Räumen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Räume und Bereiche – im Gesetz

– Art. 7 Besondere Vorschriften für Räume

¹ Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen während der Arbeitsgänge und zwischen den Arbeitsgängen vermieden werden.

² Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen sie ein geeignetes Abflusssystem aufweisen. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- b. Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- c. Decken, direkt sichtbare Dachinnenseiten und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt werden.
- d. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Lassen sie sich nach aussen öffnen, so müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Begünstigen offene Fenster die Kontamination, so müssen sie während des Herstellungs-, des Verarbeitungs- oder des Behandlungsprozesses geschlossen bleiben.
- e. Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Entsprechend müssen sie glatte und wasserabstossende Oberflächen haben. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- f. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Räume und Bereiche – Prüfung

Infrastruktur-prüfen

Dok.-Nr.: 10.1

✘

Platzhalter

Logo

Ersteller:

Datum:

Version: 1.0

Seite 1 von 7

Kontrolle durchgeführt am:

✘

✘

Gesamteindruck:

✘

✘

Für die Kontrolle

✘

✘

verantwortliche Person:

✘

✘

Visum & Datum:

✘

✘

Bereich: Anlieferung/Warenannahme

✘	Kontrollgegenstand	Befund	Massnahme	V	T	K	✘
Sauberkeit/ Zustand	Decke, Lampen, Schutzvorrichtungen	☐ i.O. ☐ nicht i.O.	✘	✘	✘	✘	✘
	Wände	☐ i.O. ☐ nicht i.O.	✘	✘	✘	✘	✘
	Abläufe	☐ i.O. ☐ nicht i.O.	✘	✘	✘	✘	✘
	Lift	☐ i.O. ☐ nicht i.O.	✘	✘	✘	✘	✘
	Boden	☐ i.O. ☐ nicht i.O.	✘	✘	✘	✘	✘
	Möbiliar wie Tische, Stühle usw.	☐ i.O. ☐ nicht i.O.	✘	✘	✘	✘	✘
	Waage	☐ i.O. ☐ nicht i.O.	✘	✘	✘	✘	✘

Reinigung

6. Reinigung	Ja	Nein	Nicht zutreffend
a. Für sämtliche Reinigungsarbeiten verwende ich zertifiziertes Trinkwasser.	Trinkwasseranalyse		
b. Es bestehen Hygiene- und Reinigungspläne für jeden Bereich und alle Gerätschaften, die in der Kellerei verwendet werden.	Reinigungsplan durch Lieferanten		
c. Alle Gärtanks, Pumpen, Leitungen und sonstigen önologischen Installationen werden vor und nach der Verwendung entsprechend dem Hygieneplan behandelt.	Dokumentation		
d. Ich beachte die Empfehlungen der Hersteller zur Reinigung und Hygiene sowie zur Instandhaltung der jeweiligen Produkte, Gerätschaften und Installationen sowie für die verwendeten Materialien.	Reinigungsanweisung durch Lieferanten		
e. Ich verlange von den Transporteuren meiner Weine eine Bescheinigung der erfolgten Tankreinigung.	Dokumentation		
f. Ich protokolliere täglich alle Reinigungstätigkeiten.	Reinigungsnachweise		

Rückverfolgbarkeit

7. Rückverfolgbarkeit	Ja	Nein	Nicht zutreffend
a. Meine Flaschenweine sind mit einer Chargennummer versehen, so dass jede Charge gemäss den gesetzlichen Vorschriften identifizierbar ist.			
b. Die Chargennummer ermöglicht mir die Rückverfolgung der Produktionskette bis hin zu folgenden Aspekten:			
- Weinberge/Charge vom Winzer angelieferter Trauben			
- Lesedatum			
- Gärtank			
- Datum der Flaschenabfüllung			
- Abnehmer des Weins			
c. Ich bewahre folgende Dokumente auf:			
- zur Weinbereitung			
- zur Assemblage			
- zur Flaschenabfüllung			
- zur Verrechnung			
d. Die Dokumente zur Weinbereitung enthalten alle Informationen zur Aufbereitung der Trauben und zu den verwendeten Zusatzstoffen sowie zu deren Dosierung.			
e. Ich bewahre sämtliche Dokumente fünf Jahre lang auf.			
f. Die Chargen aller Trockenmaterialien, Behandlungsmittel und Zusatzstoffen sind rückverfolgbar, insbesondere diejenigen der Korken und Flaschen.			
g. Ich überwache die Lagerbestände verderblicher Zusatzstoffe.			

G A
e n
s f
e o
t r
z d
l e
i r
c u
h n
e g

Rückverfolgbarkeit im Gesetz

817.0

Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG)



Art. 28 Rückverfolgbarkeit

¹ Über alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen müssen rückverfolgbar sein:

- a. Lebensmittel, der Lebensmittelherstellung dienende Tiere sowie alle Stoffe, die dazu bestimmt sind oder von denen vorhersehbar ist, dass sie in ein Lebensmittel verarbeitet werden;
- b. Bedarfsgegenstände;
- c. kosmetische Mittel;
- d. Spielzeug.

² Die Unternehmen müssen hierfür Systeme und Verfahren einrichten, damit den Behörden auf deren Verlangen Auskünfte über Lieferanten und Unternehmen, denen sie ihre Produkte geliefert haben, erteilt werden können.

³ Der Bundesrat kann die Verpflichtung zur Rückverfolgbarkeit auf weitere Gebrauchsgegenstände ausdehnen, wenn sich die Schweiz durch einen völkerrechtlichen Vertrag dazu verpflichtet hat.

Rückverfolgbarkeit - Rückruf im Gesetz

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

(LGV)



vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Februar 2024)

- 📄 7. Abschnitt: Rücknahme und Rückruf

- 📄 Art. 84

¹ Stellt die verantwortliche Person eines Betriebs fest oder hat sie Grund zur Annahme, dass vom Betrieb eingeführte, hergestellte, verarbeitete, behandelte, abgegebene oder vertriebene Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände die Gesundheit gefährdet haben oder gefährden können, und stehen die betreffenden Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des Betriebs, so muss sie unverzüglich:

- a. die zuständige kantonale Vollzugsbehörde informieren;
- b. die erforderlichen Massnahmen treffen, um die betreffenden Produkte vom Markt zu nehmen (Rücknahme); und
- c. falls die Produkte die Konsumentinnen und Konsumenten schon erreicht haben könnten: die Produkte zurückrufen (Rückruf) und die Konsumentinnen und Konsumenten über den Grund des Rückrufs informieren.

² Hat sie Kenntnis davon oder Grund zur Annahme, dass lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Zusammenhang mit ihrem Lebensmittelbetrieb stehen, so hat sie dafür zu sorgen, dass Proben verdächtiger Lebensmittel oder Stämme isolierter Krankheitserreger erhalten bleiben und bei Bedarf den Vollzugsbehörden zugänglich gemacht werden.

³ Sie muss mit den Vollzugsbehörden zusammenarbeiten. Diese können verlangen, dass ihnen alle zum Beleg der Konformität mit den rechtlichen Vorgaben relevanten Informationen und Unterlagen zum betreffenden Produkt in einer Amtssprache des Bundes oder in englischer Sprache zur Verfügung gestellt werden.

Rückverfolgbarkeit - Rückruf im Gesetz



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Lebensmittel und Ernährung

- An die Kantonalen Kontrollbehörden der Lebensmittelgesetzgebung
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Bern, 16.08.2017

Informationsschreiben 2017/5:

Pflicht zur Rücknahme / zum Rückruf und zur Information der Behörden bei Feststellung oder dem Grund zur Annahme der erfolgten Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nach Artikel 84 I

MELDEFORMULAR ARTIKEL 84 LGV

Für die Meldung nach Art. 84 LGV über die erfolgte Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände an die zuständige Kantonale Vollzugsbehörde wird die Verwendung dieses Formulars empfohlen. Es soll dem meldenden Betrieb als Hilfsmittel dienen, in diesen Fällen die erforderlichen Informationen vollständig zu erfassen und an die kantonale Vollzugsbehörde zu übermitteln.

Die Informationen in den Blöcken A-F sind der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde in jedem Fall zur Verfügung zu stellen. Falls die Meldung auf Grund einer Labor-Analyse erfolgt ist, ist zusätzlich Block G auszufüllen.

Klicken Sie zum Ausfüllen des Formulars auf die grauen Flächen. Schattierte graue Felder bieten mittels Doppelklicks aufrufbare Auswahlmöglichkeiten.

A. → ALLGEMEINE INFORMATIONEN	
Betrieb:	
Bewilligungsnummer (falls vorhanden):	
Meldende bzw. verantwortliche Person:	
Adresse (Strasse + Nr., PLZ + Ort):	
Telefonnummer:	
E-Mail-Adresse:	
→	
B. → PRODUKTINFORMATIONEN	

Rückverfolgbarkeit - Reklamation dokumentieren

Fragebogen bei Verdacht auf Schädigung durch Lebensmittel

Dok.-Nr.: 7.1

Tipps für allgemeines Verhalten:

- Reklamation annehmen, Verständnis signalisieren, Ruhe bewahren
- Vorgesetzten informieren (Kompetenzen abklären)
- Den Gast ernst nehmen, die Reklamation zu diesem Zeitpunkt nicht in Frage stellen
- Sachverhalt mittels Fragebogen klären (Details erfragen)
- Weitere Abklärungen zusagen (evtl. mit Labor), nächsten Kontakt in Aussicht stellen

¶

Allgemeine Informationen

Datum der Reklamation Datum des Vorfalls Betrieb Ansprechperson des Betriebs

Personalien des Gastes

Vor- und Nachname Adresse Telefonnummer Alter Beruf

Situationsbeschreibung

Grund der Beanstandung (Stichworte) Welche Lebensmittel/Getränke wurden in den Platzhalter
LogoErsteller:
Datum:
Version: 1.0
Seite: 1 von 2

Fragebogen bei Verdacht auf Schädigung durch Lebensmittel

Dok.-Nr.: 7.1

¶

Erkrankungsbild

Wann traten erste Symptome auf? (Zeitdauer zwischen Nahrungsaufnahme und Ausbruch der Erkrankung) Welche Symptome traten auf? (Durchfall, Erbrechen, Schwindel, Fieber usw.) Wie lange dauerte die Erkrankung? Wurde ein Arzt konsultiert? (Diagnose, Blut- oder Stuhluntersuchung, Arztzeugnis)

Weitere betroffene Gäste

Wurden die Lebensmittel in Gesellschaft konsumiert? Mit wie vielen Personen? Falls ja, wurden die gleichen Lebensmittel/Getränke konsumiert? Falls ja, wurden die gleichen Symptome festgestellt? Falls ja, haben sich die gleichen Personen bereits vorher an einem anderen Ort zusammen verpflegt?

Weitere Abklärungen (nur für interne Zwecke)

Einschätzung der Situation

Erwartungshaltung des Gastes Realitätsbezug/Wahrheitsgehalt

Interne Abklärungen

Sind weitere Reklamationen eingegangen? Platzhalter
LogoErsteller:
Datum:
Version: 1.0
Seite: 2 von 2

Verdacht auf Schädigung durch Lebensmittel

Konkretes Vorgehen

Vorbereitung

- Systematischer Ablauf wird definiert
- Dokument zur Protokollierung der Informationen wird erstellt und verteilt

Systematische Aufnahme der Informationen

- Personalien
- Informationen zum konkreten Vorfall
- Situationsbeschreibung
- Erkrankungsbild

Interne Abklärung

- Sicherstellen noch vorhandener Lebensmittel
- Besonderheiten bei der Herstellung?
- Sind weitere Reklamationen eingegangen?

Zusatzstoffe

8. Zusatzstoffe	Ja	Nein	Nicht zutreffend
a. Ich kenne die gesetzlich zulässigen Höchstmengen für den SO ₂ -Gehalt von Wein.	Liste BLV		
b. Ich kenne den SO ₂ -Gesamtgehalt und den Gehalt an freiem SO ₂ meiner Weine bei der Flaschenabfüllung oder beim Verkauf als Offenwein. Dieser Gehalt wird protokolliert.	Analyse/Dokumentation Externe Validierung?		
c. Falls Kaliumferrocyanid verwendet wird, habe ich Vorkehrungen getroffen, um das Vorhandensein von Restmengen im Wein zu verhindern.	Thema?		
d. Ich verfüge über präzise und geeichte Messvorrichtungen für die korrekte Dosierung der von mir verwendeten Zusatzstoffe.	Prüfmittelkontrolle? Traubenwaage/Refraktometer		
e. Ich kenne die empfohlen Dosierungen und zulässigen Höchstmengen für die von mir verwendeten Behandlungsmittel.	Liste BLV		
f. Ich verfüge über die technischen Datenblätter und die Sicherheitsdatenblätter für die von mir verwendeten Behandlungsmittel.	Chemikalienregister		

Zusatzstoffe im Gesetz

Verordnung des EDI über Getränke

vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Februar 2024)

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)

- Anhang 9⁷¹

⁷¹ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2299).

(Art. 69 Abs. 4, 72, 74 Abs. 1 und 2, 75 Abs. 5 sowie 86 Abs. 1)

- Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen sowie ihre Grenzen und Bedingungen⁷²

⁷² In der AS nicht veröffentlicht. Diese Liste kann beim BLV, S eingesehen werden: www.blv.admin.ch > Lebensmittel- und

Die zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen der delegierten Verordnung (EU) 2019/934⁷³. Sofern Verfahren oder die beschriebene Behandlung zur A Schaumwein (4), Qualitätsschaumwein (5), aromatisiert Kohlendioxid (7), Perlwein (8), Perlwein mit zugesetztem Traubenmost (11), teilweise gegorenem Traubenmost (13), rektifiziertem Traubenmostkonzentrat aus überreifen Trauben (16) sowie bei frischen Weintrauben zum menschlichen Verbrauch bestimmtem teilweise vergorenem Traubenmost.

Die Schweiz zählt zur Zone CI gemäss Anlage I der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Die übrigen gemäss der europäischen Gesetzgebung unter Beachtung der Bedingungen für die Verwendung ebenfalls anerkannt.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Lebensmittel und Ernährung

Liste der zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen sowie ihre Grenzen und Bedingungen gemäss Anhang 9 der Getränkeverordnung

Die zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen entsprechen jenen nach den Anhängen I, II A und III A der delegierten Verordnung (EU) 2019/934¹. Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, kann das beschriebene Verfahren oder die beschriebene Behandlung zur Anwendung kommen bei Wein (1), Jungwein (2), Likörwein (3) Schaumwein (4), Qualitätsschaumwein (5), aromatischem Qualitätsschaumwein (6), Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure (7), Perlwein (8), Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure (9), Traubenmost (10), teilweise gegorenem Traubenmost (11), teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben (12), konzentriertem Traubenmost (13), rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (14), Wein aus eingetrockneten Trauben (15), Wein aus überreifen Trauben (16) sowie bei frischen Weintrauben und in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem teilweise vergorenem Traubenmost. Die Schweiz zählt zur Zone CI gemäss Anlage I der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013. Die übrigen gemäss der europäischen Gesetzgebung zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen sind unter Beachtung der Bedingungen für die Verwendung ebenfalls anerkannt.

Ausrüstung und Gerätschaften für die Weinbereitung

9. Ausrüstung und Gerätschaften für die Weinbereitung	Ja	Nein	Nicht zutreffend
a. Ich habe die lebensmittelrechtliche Zulassung meiner Kellereiausrüstung überprüft (einschliesslich Lacke und Schmiermittel).			Verpackung oder Zertifikat
b. Ich kenne die potentiellen Quellen einer Verunreinigung mit Blei, Kupfer und Zink (Pumpen, Anschlüsse und Armaturen aus Messing).			
c. Wenn ich Kühlvorrichtungen verwende:			Gebäude- und Anlagenkenntnisse
- Ich informiere mich über die Toxizität der Kühlmittel.			
- Ich überprüfe regelmässig den Füllstand der Kühlmittel.			Sicherheitsdatenblatt
- Ich treffe Vorkehrungen zur Vermeidung jeglichen Risikos durch			Checkliste
c. Wenn ich Kühlvorrichtungen verwende:			
- Ich informiere mich über die Toxizität der Kühlmittel.			Instandhaltungsplan
- Ich überprüfe regelmässig den Füllstand der Kühlmittel.			
- Ich treffe Vorkehrungen zur Vermeidung jeglichen Risikos durch Flüssigkeitsaustritte von Kühlmitteln.			Herstellerangaben
d. Bei der Verwendung von Epoxidharzen oder Polyestern beachte ich sämtliche Benutzungsvorschriften.			

Wartung und Instandhaltung der Anlagen

10. Wartung und Instandhaltung der Anlagen	Ja	Nein	Nicht zutreffend
a. Ich habe einen Instandhaltungsplan für sämtliche Anlagen und Ausrüstung der Kellerei und der Abfüllanlage.			
b. Ich bin bei der Instandhaltung der Anlagen und Ausrüstung meiner Kellerei und der Abfüllanlage auf dem Laufenden.			
c. Ich bewahre alle Rechnungen im Zusammenhang mit Instandhaltungsarbeiten an meinen Anlagen und der Ausrüstung auf.			
d. Ich achte auf die Qualität der verwendeten Druckluft (keine Öle und Gerüche).			
10. Wartung und Instandhaltung der Anlagen			
a. Ich habe einen Instandhaltungsplan für sämtliche Anlagen und Ausrüstung der Kellerei und der Abfüllanlage.			
b. Ich bin bei der Instandhaltung der Anlagen und Ausrüstung meiner Kellerei und der Abfüllanlage auf dem Laufenden.			
c. Ich bewahre alle Rechnungen im Zusammenhang mit Instandhaltungsarbeiten an meinen Anlagen und der Ausrüstung auf.			
d. Ich achte auf die Qualität der verwendeten Druckluft (keine Öle und Gerüche).			

Instandhaltungs- und
Wartungspläne

Dokumentation
durchgeführter Arbeiten

..und Arbeitsrapporte

Extern prüfen lassen
(ca. 600.– pro Messung)

Flaschenabfüllung/Etikettierung

11. Flaschenabfüllung/Etikettierung	Ja	Nein	Nicht zutreffend
a. Ich führe systematische Kontrollen des Zustands der angelieferten Paletten mit neuen Flaschen durch.	MiBi-Analysen		
b. Neue Flaschen werden vor ihrem Gebrauch ausgewaschen.	Wer hat Rinser?		
c. Für das Waschen und die Wiederverwendung von Mehrwegflaschen gilt:			
- Sie werden auf Schmutzrückstände und Fremdkörper im Innern untersucht.	Wer hat FlaWa? Wer hat Inspektor?		
- Sie werden auf Rückstände von Spülmitteln untersucht.	Chemische Analysen		
- Dichtring und Gewinde am Flaschenhals werden auf Beschädigungen hin untersucht.	Stündliche Prüfung Checkliste/Dokumentation		
d. Ich verifiziere täglich die Einstellungen meiner Abfüllanlage und justiere bei Bedarf nach.	Stündliche Prüfung Checkliste/Dokumentation		
e. Ich treffe Vorkehrungen, um das Vorhandensein von Scherben in den abgefüllten Flaschen auszuschliessen.	Wer hat Inspektor?		

Flaschenabfüllung/Etikettierung (forts.)

11. Flaschenabfüllung/Etikettierung	Ja	Nein	Nicht zutreffend
f. Wenn ich die Flaschenabfüllung oder die Filtration von einem externen Dienstleister vornehmen lasse:	Pflichtenheft		
- Ich gebe schriftliche und präzise Anweisungen.			
- Ich vergewissere mich, dass mein Auftragnehmer zertifiziert ist und die Vorgaben der HACCP-Gefahrenanalyse befolgt.			
g. Ich vergewissere mich, dass keine Kontaminationsquellen zwischen letzter Filtration und Abfüllung bestehen.	Welches Zertifikat?		
h. Ich verifiziere die Konformität der Etiketten:			
- Ausweisung eventueller Allergene im Wein.	GHP		
letzter Filtration und Abfüllung bestehen.			
h. Ich verifiziere die Konformität der Etiketten:	Enthält Sulfite (Hausenblase /Gelatine?)		
- Ausweisung eventueller Allergene im Wein.	Selber Messen/Extern?		
- Korrekte Angabe zum Alkoholgehalt.	LKV/Verordnung alk. Getränke		
- Übereinstimmung von Bezeichnungen und Bildern auf den Etiketten mit dem Inhalt.			

**Verordnung des EJPD
über Messmittel zur Bestimmung des Alkoholgehaltes
und der Alkoholmenge**

Flaschenabfüllung/Etikettierung (forts.)

Verordnung des EDI über alkoholische Getränke

817.022.110

I
vom 29. November 2013 (Stand am 1. Januar 2014)

2. Kapitel: **Weine**

1. Abschnitt: Definitionen und Anforderungen

Art. 4 **Wein**

¹ **Wein** ist das Getränk, das durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten **Weintrauben** oder des Traubenmostes gewonnen wird.

² Roter **Wein** und Rosé**wein** sind ausschliesslich aus blauen Trauben gewonnene **Weine**, die mehr oder weniger lang an der Maische vergoren und zur weiteren Gärung abgepresst werden. Die Absätze 4 und 5 bleiben vorbehalten.

Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)

817.022.21

vom 23. November 2005 (Stand am 1. Januar 2014)

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen und sind deshalb bei der Kennzeichnung immer anzugeben; vorbehalten bleibt Artikel 8 Absatz 7:

1. Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - a. Glukosesirupe auf Weizenbasis einschliesslich Dextrose (^a),
 - b. Maltodextrine auf Weizenbasis (^a),
 - c. Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
 - d. Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - a. Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
 - b. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und **Wein** verwendet wird;

Verschliessen der Flaschen

12. Verschliessen der Flaschen	Ja	Nein	Nicht zutreffend
a. Meine Bestellungen von Korken und anderen Verschlusssystemen erfolgen stets im Verhältnis zu den abzufüllenden Mengen.			
b. Ich verwende die Korken in der Reihenfolge ihres Eintreffens (FIFO).			
c. Ich kann die Korkenchargen den Flaschenchargen zuordnen.			
d. Ich überprüfe täglich vor Inbetriebnahme die Einstellungen der Verschlussmaschinen und justiere bei Bedarf nach.			
e. Ich überprüfe täglich den Zustand und die Sauberkeit der Korkschlösser und -backen des Verkorkers.			
12. Verschliessen der Flaschen			
a. Meine Bestellungen von Korken und anderen Verschlusssystemen erfolgen stets im Verhältnis zu den abzufüllenden Mengen.			
b. Ich verwende die Korken in der Reihenfolge ihres Eintreffens (FIFO).			
c. Ich kann die Korkenchargen den Flaschenchargen zuordnen.			
d. Ich überprüfe täglich vor Inbetriebnahme die Einstellungen der Verschlussmaschinen und justiere bei Bedarf nach.			
e. Ich überprüfe täglich den Zustand und die Sauberkeit der Korkschlösser und -backen des Verkorkers.			

Lagerbewirtschaftung

GHP

„Rückverfolgbarkeit“

Stündliche Prüfung
Checkliste/DokumentationVor Inbetriebnahme /
Checkliste

Unerwünschte Fremdstoffe

13. Unerwünschte Fremdstoffe	Ja	Nein	Nicht zutreffend
a. Ich kenne die Gesetzgebung zu Fremdstoffen in Lebensmitteln und habe alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um das Vorhandensein unerwünschter Stoffe zu verhindern.	s. „Zusatzstoffe“		
b. Ich beherrsche alle Vorkehrungen und Arbeitsschritte für den hygienischen Betrieb meiner Anlagen und Ausrüstung über den gesamten Prozess der Weinerzeugung hinweg.	s. „Dokumentation“		



Arbeitssicherheit im Gesetz

Verordnung über die Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten

(Verordnung über die Unfallverhütung, VUV)

vom 19. Dezember 1983 (Stand am 1. Mai 2018)

-  **2. Kapitel:**
Pflichten der Arbeitgeber und der Arbeitnehmer im allgemeinen
-  **1. Abschnitt: Pflichten des Arbeitgebers**
-  **Art. 3¹¹ Schutzmassnahmen und Schutzeinrichtungen**

¹ Der Arbeitgeber muss zur Wahrung und Verbesserung der Arbeitssicherheit alle Anordnungen erteilen und alle Schutzmassnahmen treffen, die den Vorschriften dieser Verordnung und den für seinen Betrieb zusätzlich geltenden Vorschriften über die Arbeitssicherheit sowie im Übrigen den anerkannten sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Regeln entsprechen.

Arbeitssicherheit - Umsetzung

EKAS Richtlinie

Nr. 6508

Richtlinie über den Beizug von Arbeitsärzten und anderen Spezialisten der Arbeitssicherheit (ASA-Richtlinie)

vom 14. Dezember 2006 (Stand 1. Januar 2022)

Im Rahmen der allgemeinen Pflichten (Art. 3–10 VUV¹ und Art. 3–9 ArGV 3²) ermitteln alle Arbeitgeber die in ihren Betrieben auftretenden Gefährdungen für die Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmenden und treffen die erforderlichen Schutzmassnahmen und Anordnungen nach anerkannten Regeln der Technik.

Der Arbeitgeber hat die getroffenen Schutzmassnahmen und Schutzeinrichtungen regelmässig zu überprüfen, insbesondere bei betrieblichen Veränderungen.

Beizugs-
pflicht
gemäss
Punkt 2

3.1

Der Arbeitgeber, in dessen Betrieb besondere Gefährdungen gemäss Anhang I auftreten und der 10 Mitarbeitende oder mehr beschäftigt, weist die getroffenen Massnahmen nach. Er regelt zweckmässig die Zuständigkeiten und Abläufe betreffend Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Diese Organisation ist nachzuweisen.

3.2

Der Arbeitgeber, in dessen Betrieb besondere Gefährdungen gemäss Anhang I auftreten und der weniger als 10 Mitarbeitende beschäftigt, weist die getroffenen Massnahmen mit einfachen Mitteln nach.

Arbeitssicherheit - Umsetzung

EKAS Richtlinie

Nr. 6508

Richtlinie über den Beizug von Arbeitsärzten und anderen Spezialisten der Arbeitssicherheit (ASA-Richtlinie)

vom 14. Dezember 2006 (Stand 1. Januar 2022)

Branchen-, Betriebsgruppen-, Modelllösung (überbetriebliche Lösungen)

Anstelle einer individuellen Umsetzung der Beizugspflicht (individuelle Lösung) hat der Arbeitgeber die Möglichkeit, eine durch die EKAS genehmigte Branchen-, Betriebsgruppen- oder Modelllösung zu wählen.

- 5.1 Die Trägerschaften bzw. Anbieter von überbetrieblichen Lösungen
 - weisen die überbetrieblichen Aktivitäten im Rahmen ihrer Branchen-, Betriebsgruppen- und Modelllösungen unter Einbezug der Spezialisten der Arbeitssicherheit nach
 - stellen die kontinuierliche Verbesserung ihrer Lösung sicher.
- 5.2 Ferner sorgen die Trägerschaften für die
 - periodische Beurteilung der Wirkung dieser Aktivitäten und Verbesserungen in den Betrieben
 - angemessene Anpassung ihrer Lösungen, damit diese auch für die Kleinstbetriebe umsetzbar sind.

Arbeitssicherheit - Selbsttest

suva



Sicherheit und Gesundheitsschutz: Wo stehen wir?

Ein Selbsttest für Betriebe

Die 10 Elemente für sichere und gesunde Arbeitsplätze

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 1 | Sicherheitsleitbild, Sicherheitsziele | 5 |
| | ... stehen am Anfang jeder Verbesserung | |
| 2 | Sicherheitsorganisation | 6 |
| | ... regelt die Aufgaben und Kompetenzen im Bereich Sicherheit und Gesundheitsschutz | |
| 3 | Ausbildung, Instruktion, Information | 7 |
| | ... befähigen zu richtigem Handeln | |
| 4 | Sicherheitsregeln | 8 |
| | ... schaffen Klarheit | |
| 5 | Gefahrenermittlung, Risikobeurteilung | 9 |
| | ... zeigt auf, wo es gefährlich werden kann | |
| 6 | Massnahmenplanung und -realisierung | 10 |
| | ... eliminiert oder reduziert die Gefahren | |
| 7 | Notfallorganisation | 11 |
| | ... hilft, den Schaden in Grenzen zu halten | |
| 8 | Mitwirkung | 12 |
| | ... heisst, die Betroffenen zu Beteiligten machen | |
| 9 | Gesundheitsschutz | 12/13 |
| | ... sorgt für gesundheitsverträgliche Arbeitsbedingungen (Hygiene, Ergonomie, Arbeitszeiten, kein Stress usw.) | |
| 10 | Kontrolle, Audit | 14 |
| | ... überprüft, ob die gesetzten Ziele erreicht wurden | |

Massnahmenplan

Arbeitssicherheit – Bsp. Chemikalienregister

4.5 Ist der Umgang für die im Betrieb verwendeten chemischen Stoffe oder gefährlichen Materialien geregelt und sind die Sicherheitsdatenblätter vorhanden?

- ☐ ja
☐ teilweise
☐ nein

5.2 Sind die im Betrieb verwendeten gesundheitsgefährdenden Stoffe (z. B. Stäube, Dämpfe, Schmierstoffe) erfasst und sind die entsprechenden Gefahren bekannt?

- ☐ ja
☐ teilweise
☐ nein

SICHEM – Sicherer Umgang mit CHEMikalien



Chemikalien gefährden die Gesundheit von Arbeitnehmenden. SICHEM hilft dabei die Sorgfaltspflicht beim Umgang mit Chemikalien zum Schutz der Gesundheit mit einfachen Mitteln umzusetzen. Der erste Schritt hierzu ist die Erstellung einer Liste der gelagerten und verwendeten Chemikalien.

Arbeitssicherheit - Safe at Work



SAFE AT WORK

Unfälle verhüten, Berufstätige schützen.

Prévenir des accidents, protéger les travailleurs.

Prevenire incidenti, proteggere lavoratori.

safeatwork.ch



**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit.**

Labor Veritas AG

Engimattstrasse 11, CH-8002 Zürich

Telefon +41 58 710 35 35

www.laborveritas.ch

admin@laborveritas.ch