

Hinweise für die Praxis

Mit einer einwandfreien Deklaration der Angebote wird wahrheitsgetreu informiert. Der Kunde soll aufgrund der Informationen seinen Kaufentscheid treffen können.

Besondere Deklarationshinweise

Folgende Angaben müssen auf der Speisekarte oder auf entsprechenden Plakaten in jedem Fall schriftlich ersichtlich sein:

- *Sachbezeichnung*: Name des Lebensmittels, verkehrübliche Bezeichnung
- *Fleisch, Geflügel, Fisch*: Tierart und Herkunft der Rohstoffe sowie der Zubereitungsart (Pökelwaren, Hackfleischwaren). Bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen ist anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet anzugeben. Hinweis «Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein» bzw. «Kann mit Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein», sofern das Fleisch aus einem Herkunftsland stammt, in dem diese Methoden zugelassen sind
- *Konsumeier und deren Zubereitung*: Tierart, von der das Ei stammt, sofern es sich nicht um Hühnereier handelt; bei Spiegeleiern gekochten Eiern und Traiteur-Eiern (nicht aber bei Erzeugnissen wie beispielsweise Eierteigwaren, Eierzopf und Stangeneiern): Hinweis «Aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung», sofern die Eier aus einem entsprechenden Land stammen
- Preis inklusive Angabe der Mehrwertsteuer in der Landeswährung

Freiwillige Angaben auf Speisekarten müssen korrekt sein und dürfen nicht täuschen.

Deklaration von Stoffen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Allergikerinnen und Allergiker müssen ganz genau wissen, was sie essen. Sie sind auf eine absolut zuverlässige Deklaration der Zutaten von vorverpackten Lebensmitteln angewiesen. Ebenso wichtig sind verlässliche mündliche Informationen über offen verkaufte Lebensmittel und Gerichte in Restaurationsbetrieben.

- **Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn**
- **schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können (z.B. auf Angebotskarten).**
- **die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann (falls fachkundige Personen z.B. der Koch oder entsprechend informiertes Servicepersonal vor Ort sind, sind schriftliche Unterlagen nicht zwingend erforderlich).**
- **die geforderten Informationen müssen zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware verfügbar sein.**

Grundsätze

- Rückfragemöglichkeiten mit den Lieferanten vereinbaren
- **Mitarbeiter schulen und regelmässig zum Thema sensibilisieren**
- **Deklarationsart definieren (schriftlich und/oder mündlich)**
- Rezepturen sind dokumentiert und bei Bedarf jederzeit verfügbar
- Bei Rückfragen der Gäste in jedem Fall wahrheitsgetreu Auskunft geben
- **Bei Unsicherheiten die Zusammensetzung im Vorfeld seriös abklären**
- Alternative Empfehlungen im Bewusstsein unterbreiten, dass kleinste Mengen von Allergenen zu einer unerwünschten Reaktion führen können. Beispiel: Anstelle einer vorfabrizierten Salatsauce als Variante Sonnenblumenöl, Essig, Salz und Pfeffer empfehlen
- Falsche Informationen in jedem Fall vermeiden

Gute Verfahrenspraxis für die Gastronomie (GVG)

Die Verordnung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LGV) bietet die Möglichkeit, eine Leitlinie für die «Gute Verfahrenspraxis» als Branchenlösung zu erstellen und vom Bund genehmigen zu lassen.

Diese soll für die Umsetzung folgender rechtlicher Vorgaben geeignet sein:

- Wahrnehmung der Aufgaben bezüglich des Gesundheits- und Täuschungsschutzes sowie des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln durch die verantwortliche Person
- Anwendung der Verfahren basierend auf den Prinzipien des HACCP-Konzepts
- Sicherstellung des Täuschungsschutzes und damit der Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel
- Sicherstellung des Gesundheitsschutzes, einschliesslich des Rückrufs, falls gesundheitsgefährdende Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände abgegeben worden sind
- Durchführung und Dokumentation der Selbstkontrolle

Mit der GVG-Leitlinie sollen folgende Ziele erreicht werden:

- die wichtigsten Punkte der Betriebsorganisation und die Verantwortlichkeiten der Leitungsfunktionen definieren
- allgemeine und spezifische Ausbildungsanforderungen für die verantwortliche Person und die Mitarbeitenden festlegen
- eine Übersicht über die rechtlichen Vorgaben, welche einzuhalten sind, erstellen
- eine Übersicht über die wichtigsten Kontroll- und Lenkungspunkte, deren Überwachung und die zu treffenden Massnahmen erstellen
- die Durchführung und Dokumentation der Selbstkontrolle in Abhängigkeit von der Betriebsgrösse und den administrativen Möglichkeiten umschreiben

Damit erhält die Branchenlösung «Gute Verfahrenspraxis für die Gastronomie» (GVG) einen verbindlichen Charakter für alle Gastronomiebetriebe und für den Vollzug.