



Bild: Vitalii Vodolazkyi/shutterstock.com

LEITFADEN ZUR SELBSTKONTROLLE

Praxisnahe Hilfestellung

Das HACCP-Konzept muss dokumentiert werden.

Ein funktionierendes Selbstkontrollkonzept ist für Lebensmittel produzierende Betriebe gesetzlich vorgeschrieben, auch für Brennereien. In der Praxis zeigt sich jedoch, dass insbesondere kleinere Betriebe Mühe haben, diese Anforderungen umzusetzen. Agroscope hat deshalb gemeinsam mit der Branche praxistaugliche Leitfäden und Arbeitsblätter zur Selbstkontrolle und Arbeitssicherheit für Brennereien erarbeitet.

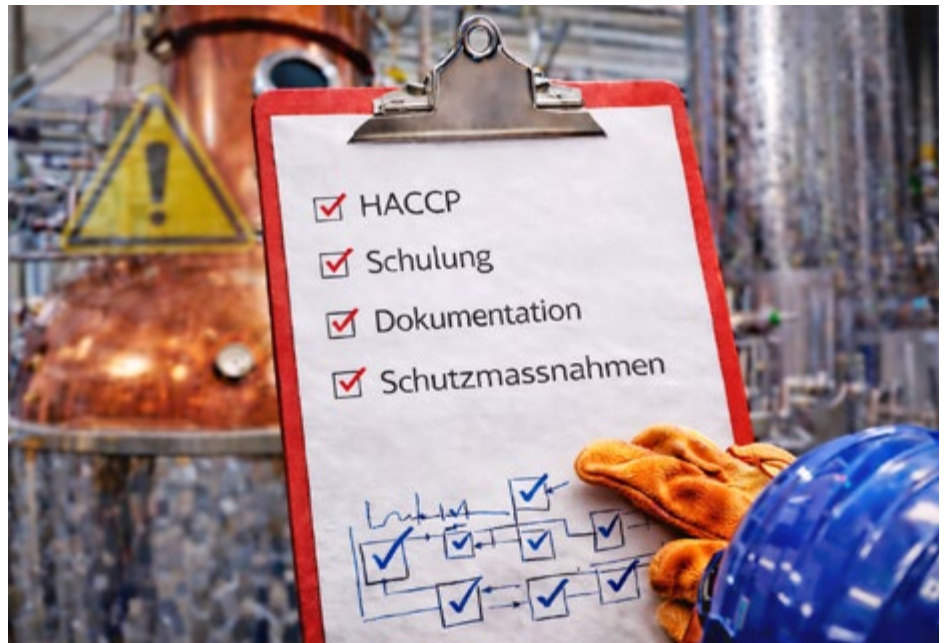


Bild: Agroscope/KI-generiert

Selbstkontrolle und Arbeitssicherheit sind unerlässlich.

Die Schweizer Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) verpflichtet Lebensmittelbetriebe zur Umsetzung einer Selbstkontrolle. Gemäß Artikel 75 dieser Verordnung umfasst das unter anderem die Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis einschließlich des Täuschungsschutzes, sowie die Anwendung des Systems oder zumindest der Grundsätze der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-System).

In den letzten Jahren wurde Agroscope von verschiedenen Sektionen und Branchenvertretern darauf aufmerksam gemacht, dass kantonale Lebensmittelkontrolleure vermehrt nach einem dokumentierten Selbstkontrollkonzept verlangen. Gleichzeitig verfügen viele Brennereien, vor allem kleinere und landwirtschaftliche

Betriebe, über kein formalisiertes Konzept oder nur über unvollständige Unterlagen. Dies betrifft nicht nur gewerbliche Brennereien, sondern auch Lohn- und Störbrennereien, bei denen die betrieblichen Abläufe oft besonders vielfältig sind.

ZIEL DES PROJEKTS

Vor diesem Hintergrund wurde das Thema im Projekt DARF aufgenommen. Ziel war es, ein branchenspezifisches Selbstkontrollkonzept zu entwickeln, das den gesetzlichen Anforderungen entspricht und gleichzeitig praktikabel bleibt. Von Beginn an war klar: Es sollte kein theoretisches Papier entstehen, sondern ein Werkzeug für den betrieblichen Alltag. Deshalb wurden Brennereien aktiv in die Erarbeitung einbezogen. Ergänzt wurde dieser Praxisbezug durch den Einbezug

eines kantonalen Lebensmittelkontrolleurs sowie durch den Austausch mit anderen Branchen, etwa der Brauerei- und Milchproduktebranche, die bereits über vergleichbare Konzepte verfügen.

LEITFÄDEN & ARBEITSBLÄTTER

Das Resultat sind zwei Publikationsreihen: Zum einen der „Leitfaden Selbstkontrollkonzept für Brennereien“ mit den zugehörigen Arbeitsblättern, zum anderen der „Leitfaden Arbeitssicherheit in Brennereien“, ebenfalls ergänzt durch praxisorientierte Arbeitsblätter. Die Leitfäden vermitteln die theoretischen und rechtlichen Hintergründe und dienen als Nachschlagewerk. Die Arbeitsblätter stellen eine mögliche Struktur für die betriebliche Umsetzung, von der Betriebsbeschreibung über Flussschemata und Gefahren-

analysen bis hin zur Dokumentation, dar. Der Leitfaden zum Selbstkontrollkonzept berücksichtigt dabei bewusst unterschiedliche Betriebsformen. Nebst gewerblichen Brennereien werden auch Lohn- und mobile Brennereien einbezogen. Damit wird den spezifischen Anforderungen dieser Betriebe Rechnung getragen, etwa bei wechselnden Produktionsstandorten, unterschiedlichen Rohstoffherkünften oder der Auftragsbrennerei für Dritte.

INTEGRALER BESTANDTEIL

Neben der Produktsicherheit wurde bewusst auch die Arbeitssicherheit aufgegriffen. Der Umgang mit brennbaren Stoffen, Hitze, Druck und Chemikalien birgt in Brennereien nicht zu unterschätzende Risiken. Der Leitfaden zur Arbeitssicherheit zeigt auf, wie Gefährdungen systematisch ermittelt und mit technischen, organisatorischen oder persönlichen Schutzmaßnahmen reduziert werden können. Auch hier gilt: Die Arbeitsblätter sind als Vorlage gedacht und unterstützen die Betriebe dabei, ein eigenständiges und nachvollziehbares Arbeitssicherheitskonzept zu erstellen.

INDIVIDUELLE ANPASSUNG

Ein zentrales Anliegen aller Publikationen ist die Klarstellung, dass die Leitfäden und Arbeitsblätter nicht allgemeingültig sind. Jedes Selbstkontroll- und Arbeitssicher-

heitskonzept muss auf die individuellen Strukturen, Prozesse und Produkte des jeweiligen Betriebs zugeschnitten werden. Die Unterlagen verstehen sich dabei als Unterstützung und Inspiration und nicht als starre Musterlösung.

MEHRWERT FÜR DIE PRAXIS

Die neuen Hilfsmittel erleichtern Brennereien den Einstieg in ein systematisches Qualitäts- und Sicherheitsmanagement und stärken gleichzeitig das Verständnis für gesetzliche Anforderungen. Zugleich schaffen sie eine transparente und nachvollziehbare Grundlage für Kontrollen. Die Dokumente stehen aktuell in Deutsch und Französisch auf der Website www.destillate.agroscope.ch zum kostenlosen Download bereit. Eine italienische Version ist für das kommende Frühjahr geplant.

Text: **Thomas Blum**

Anmerkung

Teile dieses Artikels wurden mit Hilfe von Künstlicher Intelligenz (KI), in dem Fall mit ChatGPT 5.2, erstellt. Die Basis sind die von Agroscope entwickelten Leitfäden „Selbstkontrollkonzept für Brennereien“ und „Arbeitssicherheit in Brennereien“. Auch das untere Bild ist mit Hilfe von KI erstellt worden.



Info

HACCP in der EU und Deutschland

Der Artikel beschreibt die Situation in der Schweiz. In der EU ist sie aber ähnlich. Die primäre Rechtsgrundlage für ein HACCP-Konzept in der EU ist die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (Artikel 5), die für alle Lebensmittelunternehmer (außer Primärerzeugung) seit 2006 verpflichtend ist. Sie fordert die Einrichtung und Dokumentation eines Eigenkontrollsystems, um Gesundheitsgefahren zu minimieren. Die Umsetzung in deutsches Recht erfolgt durch die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV).



Verordnung (EG) Nr. 852/2004: LMHV.



Thomas Blum

arbeitet in der Forschungsgruppe Nacherntequalität pflanzlicher Produkte des Kompetenzzentrums der Schweiz für landwirtschaftliche Forschung Agroscope und ist dort unter anderem für Brennversuche und Brennkurse zuständig.

DESTILLAT SOMMELIER

Brennen für Brände

Werde Destillat-Sommelier!

START: 13. Juli 2026

Doemens