

Olivier Viret, seines Zeichens Experte für Pilzkrankheiten und tätig bei der Generaldirektion für Landwirtschaft, Weinbau und Veterinärwesen des Kantons Waadt. Er rief in Erinnerung, dass der Weinbau in der Schweiz mit seiner Fläche von 14485ha eine durchschnittliche jährliche Wertschöpfung von

500–900 Mio. Fr. generiere. Demgegenüber erwirtschaftet die Getreideproduktion, die immerhin das Zehnfache an Fläche beansprucht, nur einen Drittel der Einkünfte. Basierend auf diesem Vergleich erklärte er den Schweizer Weinbau – mindestens die Steilagen und den Höhenanbau ab 500 m ü. M. –

zum «heroischen Weinbau» und machte damit auch Werbung für den gleichnamigen Kongress vom Mai dieses Jahres, der in Montreux stattfinden wird. 🌱

Markus Matzner

KONZEPTE ZUR SELBSTKONTROLLE UND ARBEITSSICHERHEIT IN BRENNEREIEN PRAXISNAH UMGESETZT

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 strukturiert umzusetzen.

Im Rahmen des Projekts DARF hat Agroscope für Brennereien deshalb gemeinsam mit der Branche praxistaugliche Leitfäden und Arbeitsblätter zur Selbstkontrolle und Arbeitssicherheit erarbeitet.

GESETZLICHE PFLICHT TRIFFT AUF BETRIEBLICHE REALITÄT

Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) verpflichtet Lebensmittelbetriebe zur Umsetzung einer Selbstkontrolle. Gemäss Artikel 75 der Verordnung umfasst dies 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.

ENTSTEHUNG IM PROJEKT DARF

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

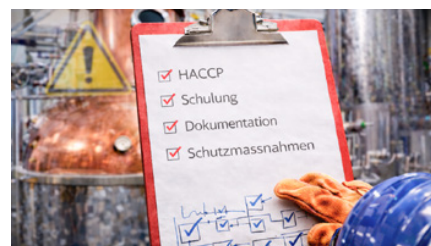
bleibt. Von Beginn weg war klar: Es sollte kein theoretisches Papier entstehen, sondern ein Werkzeug für den betrieblichen Alltag. Deshalb wurden Brennereien aktiv in die Erarbeitung einbezogen. Ergänzt wurde dieser Praxisbezug durch den Einbezug eines kantonalen Lebensmittelkontrolleurs sowie durch den Austausch mit anderen Branchen, etwa der Brauerei- und Milchproduktebranche, die bereits über vergleichbare Konzepte verfügen.

MODULARE HILFE

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 Flusschemata und Gefahrenanalysen 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.

ARBEITSSICHERHEIT ALS 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



Selbstkontrolle und Arbeitssicherheit sind unerlässlich. (© Agroscope)

gedacht und unterstützen die Betriebe dabei, ein eigenständiges und nachvollziehbares Arbeitssicherheitskonzept zu erstellen.

KEINE MUSTERLÖSUNG, SONDERN INDIVIDUELLE ANPASSUNG

Ein zentrales Anliegen aller Publikationen ist die Klarstellung, dass die Leitfäden und Arbeitsblätter nicht allgemeingültig sind. Jedes Selbstkontroll- und Arbeitssicherheitskonzept muss auf die individuellen Strukturen, Prozesse und Produkte des jeweiligen Betriebs zugeschnitten werden. Die Unterlagen verstehen sich 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 Download bereit. Eine italienische Version ist für das kommende Frühjahr geplant. 🌱

Thomas Blum, Agroscope

Teile dieses Artikels wurden mit ChatGPT 5.2 aus den Leitfäden «Selbstkontrollkonzept für Brennereien» und «Arbeitssicherheit in Brennereien» zusammengefasst.