



Unser Qualitätsversprechen & Gesetzliche Grundlagen

Einführung in die Lebensmittelsicherheit

Bei der **Brau- und Rauchshop GmbH** steht die Sicherheit unserer Produkte und das Vertrauen unserer Kunden an erster Stelle. Um dies zu gewährleisten, setzen wir ein umfassendes Selbstkontrollsystem nach den international anerkannten **HACCP-Grundsätzen** (Hazard Analysis and Critical Control Points) ein.

Gesetzliche Rahmenbedingungen

Unser Betrieb untersteht der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung. Wir erfüllen unsere Pflicht zur Selbstkontrolle auf allen Stufen der Herstellung, Verarbeitung und des Vertriebs.

- **Verantwortliche Person:** Silvia Herzog ist für die Lebensmittelsicherheit in unserem Betrieb in Densbüren und Herznach verantwortlich.
- **Meldepflicht:** Unsere Tätigkeiten sind bei der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde gemeldet.
- **Rückverfolgbarkeit:** Wir garantieren, dass alle unsere Lebensmittel, Rohstoffe und Bedarfsgegenstände über alle Stufen rückverfolgbar sind.

Das HACCP-System in 7 Schritten

Unser Sicherheitskonzept basiert auf einer systematischen Gefahrenanalyse:

1. **Gefahrenanalyse:** Identifikation biologischer, chemischer und physikalischer Risiken.
2. **CCP-Bestimmung:** Festlegung kritischer Kontrollpunkte.
3. **Grenzwerte:** Festlegung von Höchst- und Richtwerten (z. B. Lagertemperaturen).
4. **Überwachung:** Systematische Kontrolle der Prozesse.
5. **Korrekturmassnahmen:** Sofortiges Handeln bei Abweichungen.
6. **Verifikation:** Regelmässige Überprüfung des Systems auf Wirksamkeit.
7. **Dokumentation:** Lückenlose Aufzeichnung aller Sicherheitsmassnahmen.

Operative Exzellenz – Von der Warenannahme bis zum Verkauf

Gute Hygienepraxis (GHP)

Die GHP bildet das Fundament unserer täglichen Arbeit und umfasst alle Massnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen.

Bereich	Kernmassnahmen
Personalhygiene	Regelmässige Schulungen, strikte Händehygiene und saubere Arbeitskleidung.
Betriebshygiene	Reinigungskonzepte für alle Räume und Anlagen sowie systematisches Schädlingsmanagement.
Warenfluss	Strikte Trennung von reinen und unreinen Bereichen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen.

Prozesskontrolle und Lagerung

Wir überwachen unsere Produkte entlang der gesamten Wertschöpfungskette:

- **Warenannahme:** Jede Lieferung wird auf Temperatur, Qualität und korrekte Kennzeichnung geprüft.
- **Temperaturführung:** Kühl- und Tiefkühlprodukte werden streng nach Vorgaben gelagert (z. B. Hefe bei max. 4°C, Hopfen bei max. 5°C).
- **Lagerbewirtschaftung:** Wir arbeiten konsequent nach dem **FIFO-Prinzip** (First-In-First-Out), um Frische zu garantieren.

Rohstoff-Spezifikationen (Beispiele)

Für unsere Kernprodukte gelten spezifische Qualitätsanforderungen:

- **Hefen:** Aktive Trocken- oder Flüssighefen werden unter strikter Kühlung gelagert, um die Vitalität der Zellen zu erhalten.
- **Hopfen:** Lagerung erfolgt trocken und kühl (0°C bis 5°C) in Originalgebinden zum Schutz der Aromen.
- **Malz:** Schutz vor Feuchtigkeit und Schädlingen durch Lagerung auf Paletten oder in Silos.



Verbraucherschutz, Transparenz und Krisenmanagement

Kennzeichnung und Täuschungsschutz

Wir sorgen dafür, dass unsere Kunden genau wissen, was sie kaufen. Unsere Etiketten enthalten alle obligatorischen Angaben gemäss Lebensmittelverordnung:

- **Sachbezeichnung & Herkunft:** Klare Benennung des Produkts und Angabe des Produktionslandes.
- **Allergenmanagement:** Zutaten, die Allergien auslösen können (z. B. glutenhaltiges Getreide), werden deutlich hervorgehoben.
- **Datierung:** Korrekte Angabe von Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum.

Jugendschutz

Beim Verkauf von Alkohol nehmen wir unsere Verantwortung wahr. Wir halten uns strikt an die gesetzlichen Abgabeverbote:

- Kein Verkauf von Wein und Bier an unter 16-Jährige.
- Kein Verkauf von Spirituosen und Alcopops an unter 18-Jährige.

Sicherheit im Ernstfall: Rücknahme und Rückruf

Sollten Zweifel an der Sicherheit eines Produkts bestehen, haben wir klare Notfallpläne:

1. **Sofortige Information** der kantonalen Vollzugsbehörde.
2. **Rücknahme:** Produkte werden umgehend aus dem Handel entfernt.
3. **Rückruf:** Falls Produkte bereits Konsumenten erreicht haben, erfolgt eine öffentliche Warnung und Information über den Grund des Rückrufs.

Kundenfeedback und Reklamationen

Ihre Rückmeldung ist uns wichtig. Jede Reklamation wird systematisch erfasst und zur kontinuierlichen Verbesserung unserer Prozesse genutzt. Bei gesundheitlichen Beschwerden greift unser spezieller **Alarmplan**, um die Ursachen schnellstmöglich in Zusammenarbeit mit Laboren und Behörden zu klären.

Stand: April 2024