



Leitlinie

zur guten Verfahrens- und Hygienepraxis
im C + C-Großhandelsmarkt
gemäß Artikel 7 der VO (EG) 852/2004

des Verbandes des Deutschen
Cash and Carry Großhandels e.V.

Kontakt:

Marcus Schwenke

Verband des Deutschen Cash+Carry Großhandels e.V.
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
info@ccverband.de

Inhaltsverzeichnis


1.	Vorwort (Rechtlicher Rahmen / Geltungsbereich und Ziele).....	4
2.	Begriffsbestimmungen.....	5
2.1.	Begriffsbestimmungen des HDE	5
2.2.	Begriffsbestimmungen und Erläuterungen des C+C-Verbandes	8
3.	Allgemeine Verpflichtung - Verantwortung des Lebensmittelunternehmers*	9
4.	Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften *	10
4.1.	Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.....	10
4.1.1.	Kapitel I / Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird	10
4.1.2.	Kapitel II / Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden.....	11
4.1.3.	Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nicht selbstständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände, und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten.	11
4.1.4.	Kapitel IV / Beförderung.....	11
4.1.5.	Kapitel V / Vorschriften für Ausrüstungen	12
4.1.6.	Kapitel VI / Lebensmittelabfälle.....	12
4.1.7.	Kapitel VII / Wasserversorgung	12
4.1.8.	Kapitel VIII / Persönliche Hygiene.....	13
4.1.9.	Kapitel IX / Vorschriften für Lebensmittel.....	13
4.1.10.	Kapitel X / Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln	14
5.	HACCP.....	15
5.1.	Zielsetzung.....	15
5.2.	HACCP.....	15
5.3.	HACCP- Konzeption	15
5.4.	HACCP- Team	16
5.5.	Gefahrenanalyse - Liste möglicher Gefahren.....	16
5.6.	Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte (CCP).....	16
5.7.	Erstellung der HACCP- Pläne	17
5.8.	Validierung des HACCP- Konzeptes.....	17
5.9.	Verifizierung der HACCP- Konzeption	17
5.10.	Prozessdokumente und - Aufzeichnungen.....	17
6.	Schulung / Belehrung	18
6.1.	Schulungs- bzw. Belehrungsverpflichtungen.....	18
6.2.	Allgemeine Anforderungen an die Schulung	18
6.3.	Allgemeine Anforderungen an Belehrungen.....	18
6.4.	Allgemeine Unterweisungen in Hygiene bezogen auf den Arbeitsplatz	19
6.5.	Weitere spezielle Schulungen für Mitarbeiter im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln	19
6.6.	Rückverfolgbarkeit und Produktrückrufmanagement	20
6.7.	Kontrolle der Schulung.....	20

6.8. Dokumentation	20
7. Mikrobiologische Kriterien und Probenahme	21
7.1. Hackfleisch / Faschiertes / Fleischzubereitungen	21
7.2. Fleisch / Fleischerzeugnisse	21
7.3. Milcherzeugnisse	21
7.4. Fisch und Fischereierzeugnisse.....	21
8. Temperaturkontrollerfordernisse für Lebensmittel	23
8.1. Geltungsbereich	23
8.2. Temperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel tierischen Ursprungs	24
8.3. Temperaturerfassung.....	24
8.4. Temperaturanforderungen ¹⁾ für bestimmte kühlpflichtige Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Großhandelsverkaufsstellen, die Betrieben des Einzelhandels gleichgestellt sind, lose oder selbst verpackt abgegeben werden.	26
9. Lebensmittelüberwachung (entspricht Kapitel 10 der Leitlinie des HDE)	28
10. Besondere Anforderungen an einen C+C Markt.....	29
10.1. Lagerung.....	29
10.2. Herstellung und Verkauf von Hackfleisch/Faschiertem und fein zerkleinerten Fleischzubereitungen	29
10.3. Besondere Anforderungen an Milcherzeugnisse.....	29
10.4. Besondere Anforderungen an Fisch, Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln.....	29
10.5. Zulassungspflichtige Tätigkeiten	30
Anlage 1: Prozessanalyse zur Gefahrenabwehr im Einzelhandel	31
Anlage 2: Entscheidungsbaum zur Durchführung der betrieblichen Eigenkontrolle .	34

1. Vorwort (Rechtlicher Rahmen / Geltungsbereich und Ziele)

Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis stellen Hilfen für die branchenspezifische Anwendung des EU-Hygienepaketes sowohl für Lebensmittelunternehmer, als auch für die Überwachung dar.

Der Verband des deutschen Cash+Carry Großhandel e.V. macht deshalb von der Möglichkeit Gebrauch, im Rahmen des EU-Hygienepaketes eine branchenspezifische Leitlinie für die Anwendung der auf Cash+Carry Betriebe zutreffenden Punkte der Verordnung (EG) 852/2004 und ergänzend der Verordnung (EG) 853/2004 zu erstellen.

Da entsprechend der in der Definition der Verordnung (EG) 178/2002 Kapitel 1, Artikel 3, Punkt 7 die dort genannten Großhandelsverkaufsstellen (im Folgenden „C+C - Märkte“ genannt) dem Einzelhandel subsumiert werden, wird dieser Leitlinie für C+C-Märkte die Leitlinie des Hauptverbandes des Deutschen Einzelhandels e.V. (HDE) für eine gute Verfahrenspraxis gemäß Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene zugrunde gelegt. Die betreffenden Kapitel sind mit einem  gekennzeichnet.

Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 gelten grundsätzlich für die Betriebe des Einzelhandels. Laut Erwägungsgrund 12 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sollte diese generell für den Großhandel gelten, das heißt für Fälle, in denen ein Einzelhandelsunternehmen Lebensmittel tierischen Ursprungs an ein anderes Unternehmen abgibt. Abgesehen von den spezifischen Temperaturvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten ausschließlich die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 für Großhandelstätigkeiten, die sich auf die Lagerung und den Transport beschränken. Eine Zulassung solcher Betriebe ist dann nach Artikel 1, Absatz 5 b Unterbuchstabe i) nicht erforderlich. Für diese Fälle ist dann die Leitlinie des Hauptverbandes des Deutschen Einzelhandels e.V. (HDE) einschlägig.

Auf Grund des Umstandes, dass in C+C-Märkten der Bedarf anderer Betriebe (i.d.R. Betriebe des Einzelhandels) an Lebensmitteln tierischen Ursprunges gedeckt wird, sowie in Abhängigkeit von der ausgeübten Tätigkeit, kann sich jedoch eine Verpflichtung zur Zulassung nach Artikel 4, Absatz 2 Verordnung (EG) 853/2004 ergeben.

Da das Arbeiten mit unverpackten Lebensmitteln tierischen Ursprunges in C+C-Märkten mit den Tätigkeiten in Vorbereitungsräumen von Supermärkten oder mit handwerklichen Tätigkeiten vergleichbar ist, jedoch nicht mit denen von industriell strukturierten Betrieben der Lebensmittelbranche, ist es Ziel dieser Leitlinie, allen Beteiligten bei der Auslegung des Hygienepaketes und der praktischen Anwendung in C+C-Märkten eine Orientierung zu geben.

Die Leitlinie zur guten Verfahrens- und Hygienepraxis im C+C-Großhandelsmarkt ist behördlich geprüft und notifiziert durch das BMELV gemäß Art. 7 i.V.m. Art. 8 der Verordnung (EG) Nr.852/2004.

2. Begriffsbestimmungen

Es gelten grundsätzlich die Begriffsbestimmungen gemäß den Definitionen der Leitlinie des HDE, der Verordnung (EG) 178/2002, Kapitel 1 Artikel 2 u. 3 sowie Verordnung (EG) 853/2004 Kapitel 1 Artikel 2 Punkt 1 und 2.

2.1. Begriffsbestimmungen des HDE



Belehrung	Vermittlung von personal- und lebensmittelhygienischen Kenntnissen insbesondere der spezifischen Rechte und Pflichten in schriftlicher oder mündlicher Form
Betrieb	jede Einheit eines Lebensmittelunternehmens; dies umfasst nicht Verkaufsfahrzeuge und mobile Verkaufseinrichtungen
Einzelhandel	Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants u. ä. Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen
Gefahr	ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel oder Futtermittel oder einen Zustand eines Lebensmittels oder Futtermittels, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann
Gefahrenanalyse	Identifizierung biologischer, chemischer und physikalischer Gefahren
Kontamination	Vorhandensein oder das Hereinbringen einer Gefahr
Kritischer Kontrollpunkt (CCP)/Kontrollpunkt (CP)	CCP ist eine Stufe, ein Schritt oder eine Phase in einem Herstellungsprozess, an dem eine Gefahr durch gezielte Maßnahmen der Überwachung beseitigt wird oder die Gefahr auf ein akzeptables Niveau verringert wird. Im Gegensatz dazu ist ein CP ein Qualitätskontrollpunkt, dessen Lenkung zwar für den Betrieb von großer Bedeutung ist, aber keinen unmittelbaren Einfluss auf eine Gesundheitsgefährdung hat
Lebensmittelhygiene	Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist
Lebensmittelsicherheitskriterium	ein Kriterium, mit dem die Akzeptabilität eines Erzeugnisses oder einer Partie Lebensmittel festgelegt wird und das für im Handel befindliche Erzeugnisse gilt
Lebensmittelunternehmer	die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür ver-

	verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden
Leichtverderbliche Lebensmittel	Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann
Luftdicht verschlossener Behälter	Behälter, der seiner Konzeption nach dazu bestimmt ist, seinen Inhalt gegen das Eindringen von Luft zu schützen
Mitarbeiter	alle Personen, die im Rahmen ihrer betrieblichen Tätigkeit mit Lebensmitteln umgehen
Nachteilige Beeinflussung	Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren
Prozesshygienekriterium	ein Kriterium, das die akzeptable Funktionsweise des Herstellungsprozesses angibt. Ein solches Kriterium gilt nicht für im Handel befindliche Erzeugnisse. Mit ihm wird ein Richtwert für die Kontamination festgelegt, bei dessen Überschreitung Korrekturmaßnahmen erforderlich sind, damit die Prozesshygiene in Übereinstimmung mit dem Lebensmittelrecht erhalten wird
Risiko	Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr
Risikoanalyse	Prozess aus den drei miteinander verbundenen Einzelschritten: Risikobewertung, Risikomanagement und Risikokommunikation
Risikobewertung	wissenschaftlich untermauerter Vorgang mit den vier Stufen Gefahrenidentifizierung, Gefahrenbeschreibung, Expositionsabschätzung und Risikobeschreibung
Sauberes Meerwasser	natürliches, künstliches oder gereinigtes Meer- oder Brackwasser, das keine Mikroorganismen, keine schädlichen Stoffe und kein toxisches Meeresplankton in Mengen aufweist, die die Gesundheitsqualität von Lebensmitteln direkt oder indirekt beeinträchtigen können
Sauberes Wasser	sauberes Meerwasser und Süßwasser von vergleichbarer Qualität
Schulung	lernzielorientiertes Unterweisen, Einweisen oder Unter-

	richten von Personen - einzeln oder in einer Gruppe - zur Vorbereitung auf bestimmte Tätigkeiten oder Verhaltensweisen und zur Vertiefung bereits erworbener Kenntnisse und Fähigkeiten
Trinkwasser	Wasser, das den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entspricht
Umhüllung	Platzieren eines Lebensmittels in eine Hülle oder ein Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben, sowie diese Hülle oder dieses Behältnis selbst
Unverarbeitete Erzeugnisse	Lebensmittel, die keiner Verarbeitung unterzogen wurden, einschließlich Erzeugnisse, die geteilt, ausgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthülst, geschliffen, gekühlt, gefroren, tiefgefroren oder aufgetaut wurden
Validierung	bedeutet einen Beweis zu erhalten, dass die Elemente des HACCP-Konzeptes effektiv sind
Verarbeitung	wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren
Verarbeitungserzeugnisse	Lebensmittel, die aus der Verarbeitung unverarbeiteter Erzeugnisse hervorgegangen sind; diese Erzeugnisse können Zutaten enthalten, die zu ihrer Herstellung oder zur Verleihung besonderer Merkmale erforderlich sind
Verifizierung	Kontrolle durch Prüfung und Berücksichtigung objektiver Nachweise, ob festgelegte Anforderungen erfüllt werden. Dies bedeutet konkret für das HACCP-Konzept die stichprobenartige Überprüfung, ob die HACCP-Konzeption und die daraus resultierenden HACCP-Pläne eingehalten werden und um deren Richtigkeit festzustellen
Verpackung	Platzieren eines oder mehrerer umhüllter Lebensmittel in ein zweites Behältnis sowie dieses Behältnis selbst.

2.2. Begriffsbestimmungen und Erläuterungen des C+C-Verbandes

Die Begriffsbestimmungen gemäß Kapitel 1 Artikel 2 Spiegelpunkt 3 der Verordnung (EG) 853/2004 werden wie folgt erläutert, um den betroffenen Anwendern eine Unterstützung zu geben:

Definition nach Anhang I der VO (EG) 853/2004	Erläuterung des C+C-Verbandes
„Hackfleisch/Faschiertes“ entbeintes Fleisch, das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält.	im C+C-Betrieb hergestelltes Hackfleisch/Faschiertes wird nur mit dem Hinweis auf Durcherhitzung abgegeben. Die Abgabe erfolgt am Herstellungstag.

Ergänzend hierzu gilt folgende Erläuterung des C+C-Verbandes:

Ein C+C-Großhandelsmarkt ist ein Handelsbetrieb, der u. a. Lebensmittel tierischen Ursprungs von zugelassenen Lebensmittelunternehmen durchhandelt und Lebensmittel tierischen Ursprungs in geringem Umfang herstellt, bearbeitet und abgibt. Unter Durchhandeln ist das Aufteilen, Neuzusammenstellen, Kühl lagern von Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu verstehen, wenn diese dabei weder in ihrer Art noch in ihrer Zusammensetzung irgendeine Veränderung erfahren.

In einem C+C-Großhandelsmarkt findet in der Regel das küchenfertige Portionieren sowie das Neu umhüllen oder Verpacken von tierischen Lebensmitteln, wie z.B. Fleisch, Käse und Fisch statt. Es werden Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleisch erzeugnisse, sowie frische und zubereitete Fischereierzeugnisse hergestellt und abgegeben.

3. Allgemeine Verpflichtung – Verantwortung des Lebensmittelunternehmers



Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer. Er muss auf seiner Stufe die Sicherheit von Lebensmitteln gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und gemäß Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 gewährleisten. Hierzu sind entsprechende organisatorische Voraussetzungen durch den Lebensmittelunternehmer zu schaffen. Mit deren Hilfe haben die Lebensmittelunternehmer sicherzustellen, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

Dies steht in engem Zusammenhang mit Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 wonach die Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten haben.

Diese Verpflichtung zum aktiven Tätigwerden bezieht sich dabei ebenfalls auf die Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen, die der Kontrolle der Lebensmittelunternehmer unterstehen. Die hygienerechtliche Verantwortung bezieht sich danach also auf die Rahmenbedingungen und Handlungen, die der jeweiligen Kontrolle - oder mit anderen Worten: dem jeweiligen Verantwortungsbereich - des Lebensmittelunternehmers unterliegen.

Daraus ergeben sich für die Lebensmittelunternehmer folgende Schritte in der Vorgehensweise:

- Festlegung des jeweiligen Tätigkeits- bzw. Verantwortungsbereichs;
- Identifizierung der einschlägigen Hygienevorschriften für den jeweiligen Bereich;
- Festlegung der Aktivitäten, die die Erfüllung dieser Rechtsvorschriften gewährleisten.

Der Lebensmittelunternehmer stellt gemäß § 3 der Lebensmittelhygieneverordnung sicher, dass Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

4. Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften



Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die der Primärproduktion nachgeordnet sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zu erfüllen.

Im Folgenden wird nur auf einzelne Regelungen des Anhangs II schwerpunktmäßig eingegangen:

4.1. Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

4.1.1. Kapitel I / Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

Kapitel I beschäftigt sich insbesondere mit den baulichen Gegebenheiten, die so beschaffen sein müssen, dass eine einwandfreie Betriebshygiene möglich ist. Die Betriebsstätten müssen in der Form instand gehalten werden, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen jeglicher Art bei den Arbeitsabläufen vermieden werden. Geregelt werden Materialanforderungen bezogen auf Arbeitsflächen, sanitäre Anlagen, Belüftung und Umkleieräume. Insbesondere hervorzuheben sind:

- Sofern keine ausreichenden Arbeitsflächen für die im Betrieb zu bearbeitenden sich gegenseitig negativ zu beeinflussenden Produktgruppen zur Verfügung stehen, können hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge über eine zeitliche Trennung der Arbeitsabläufe ermöglicht werden. Zeitliche Trennung bedeutet, dass zwischen der Bearbeitung der unterschiedlichen Produktgruppen eine Reinigung und Desinfektion der Arbeitsflächen und Geräte stattfinden muss. Z.B.: Trennung von rohen und gegarten Produkten, Rotfleisch und Geflügel, Obst / Gemüse-Waschen und Putzen und Fleischveredelung;
- Toilettenräume ohne Waschvorraum dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird;
- Eine angemessene Beleuchtung muss Abweichungen in der Beschaffenheit der Lebensmittel und Verschmutzungen der Räume und Einrichtungen erkennen lassen. Die Mindestlichtstärke muss auf der Arbeitsstättenverordnung beruhen;
- In Trockenräumen und -zonen kann auf Abflussrinnen verzichtet werden. Die Fußböden der Verpackungsräume und der Kühlräume müssen so beschaffen sein, dass mittels geeigneter Verfahren eine optimale Hygiene gewährleistet ist;
- Umkleieräume müssen so beschaffen sein, dass im Hygienebereich saubere Schutzkleidung von anderen Kleidungsstücken (etwa verschmutzte Kleidung oder Straßenkleidung) getrennt aufbewahrt werden kann ("Schwarz-Weiß-Prinzip im Hygienebereich");
- Abwasserableitungssysteme sind dann zweckdienlich, wenn Abwässer zu geruchs- und schadnagersicheren und abgedeckten Abflüssen geschlossen geleitet werden;
- Insbesondere in Räumen, in denen unverpackte Lebensmittel bearbeitet und behandelt werden, müssen sich im Arbeitsumfeld leicht erreichbare Handwaschbe-

cken (u.a. Flüssigseife in geeigneten Spendern, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Abwurfbehältnisse) befinden.

- Reinigungs- und Desinfektionspläne sind zu erstellen.
- Nachteilige Beeinflussungen durch ungeeignete Aufbewahrungstemperaturen sind zu vermeiden; besondere Witterungsumstände und Umfeldfaktoren sind zu berücksichtigen.

4.1.2. Kapitel II / Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden

Kapitel II beinhaltet besondere Vorschriften für den Hygienebereich. Darunter fallen alle Bereiche, in denen unverpackte Lebensmittel bearbeitet und behandelt werden (z.B. Fisch-, Fleisch-, Käsetheken und Vorbereitungsräume, Imbiss). Kapitel II beschäftigt sich mit besonderen Vorschriften für Räume (Bodenbeläge, Wandflächen, Decken, Fenster, Türen und Arbeitsflächen). Darüber hinaus geregelt werden Anforderungen für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen sowie das Waschen von Lebensmitteln. Insbesondere hervorzuheben sind:

- Die Böden in einzelnen Räumen müssen keine direkten Abflüsse aufweisen, aber so geneigt sein, dass Wasser leicht zu den in anderen Räumen vorhandenen Abflüssen ablaufen kann. Abwasserableitungssysteme sind dann zweckdienlich, wenn Abwässer zu geruchs- und schadnagersicheren und abgedeckten Abflüssen geleitet werden;
- Vorrichtungen, Geräte und Mittel zum Reinigen und Desinfizieren müssen getrennt von Lebensmitteln gelagert werden. Ausnahmen sind z.B. hygienisch einwandfreie fest installierte Hoch- und Niederdruckanlagen.

4.1.3. Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nicht selbstständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände, und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten.

Auf die Voraussetzungen für diese Angebotsformen wird im Rahmen der Leitlinie nicht näher eingegangen.

4.1.4. Kapitel IV / Beförderung

Kapitel IV umfasst Vorschriften für Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln. Dafür gelten insbesondere folgende Regelungen:

- Transportmittel und oder Container sind vor Benutzung zu überprüfen, ob sie den Anforderungen an das jeweilige Produkt genügen. Wo erforderlich (z.B. Fleischsäfte in E - Kisten) ist eine Reinigung und ggf. eine Desinfektion durchzuführen;
- Behältnisse für unverpackte Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden.
- Gegenstände, die Kontakt mit dem Fußboden hatten, dürfen nicht direkt auf Arbeitsflächen gestellt werden, auf denen Lebensmittel bearbeitet werden.
- Bei Transportbehältern/Containern, in denen tiefgefrorene Lebensmittel transportiert werden, sind die Verordnungen über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) sowie die VO (EG) Nr. 37/2005 zur Überwachung der Temperaturen von tief gefro-

renen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen zu beachten.

4.1.5. Kapitel V / Vorschriften für Ausrüstungen

Kapitel V beschäftigt sich mit Vorschriften für Gegenständen, Armaturen und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Dabei sollten folgende Punkte besonders Beachtung finden:

- Arbeitsmittel müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 genügen;
- Reinigung und erforderlichenfalls Desinfektion müssen mindestens nach Arbeitsende erfolgen; bei Bedarf sind Zwischenreinigungen und erforderlichenfalls Desinfektionen durchzuführen;
- Arbeitsgeräte sind produktspezifisch einzusetzen (z.B. Fischmesser nicht zum Schneiden von Wurst verwenden, Geflügelfleischgabel nicht für Käseportionierung verwenden etc.);

Erforderlichenfalls vorhandene Kontrollvorrichtungen zur Gewährleistung der Einhaltung der Verordnung können z.B. sein:

- Alarmgeber für Kühlanlagen;
- Thermometer; Registrierthermometer;
- Kerntemperaturmessgeräte.

4.1.6. Kapitel VI / Lebensmittelabfälle

Kapitel VI behandelt die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen. Folgende Vorgaben sind insbesondere zu beachten:

- Lebensmittelabfälle müssen mindestens täglich aus Räumen in denen unverpackte Lebensmittel bearbeitet und behandelt werden, entfernt bzw. in geschlossene hierfür vorgesehene Behältnisse verbracht werden;
- Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt sein, dass sie frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können;
- Lebensmittel, das verwendete Wasser und die betrieblichen Einrichtungen dürfen nicht durch die Abfälle negativ beeinflusst werden;
- Abfälle sind in regelmäßigen Abständen zu entsorgen bzw. so häufig, dass keine negative Beeinträchtigung auftreten kann.

Ehemalige Lebensmittel tierischen Ursprungs gemäß der neugefassten Verordnung (EG) 1069/2009 sind zu kennzeichnen und einer gezielten Entsorgung zuzuführen.

4.1.7. Kapitel VII / Wasserversorgung

Kapitel VII regelt den Umgang mit Wasser, das in Lebensmittelbetrieben verwendet wird. Dabei geht es um Trinkwasser, Brauchwasser, aufbereitetes Wasser, Eis und Dampf.

Das im Lebensmitteleinzelhandel verwendete Wasser - auch das zur Reinigung und Desinfektion verwendete Wasser - muss Trinkwasserqualität aufweisen.

4.1.8. Kapitel VIII / Persönliche Hygiene

Kapitel VIII stellt Anforderungen an die Personalhygiene. Dabei geht es sowohl um die persönliche Hygiene als auch um die potentielle Gefährdung durch Übertragung von Krankheitserregern. Dabei sind auch die Regelungen des Infektionsschutzgesetzes zu beachten. Erfasst werden sowohl Mitarbeiter als auch betriebsfremde Personen. Zur Personalhygiene ist ergänzend hinzuzufügen:

- Die Festlegung der Art der Arbeits- und Schutzkleidung und deren Wechselrhythmus sind entsprechend dem Arbeitsbereich des jeweiligen Mitarbeiters und unter Berücksichtigung betriebsspezifischer Gesichtspunkte zu regeln;
- Das Tragen von sichtbarem Schmuck (inkl. Piercing, Ohrschmuck und Handschmuck) und Nagellack, Nagelverzierungen und künstliche Fingernägel sind in Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird, grundsätzlich untersagt; Arbeits- und Schutzkleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend getragen werden;
- Die personalhygienischen Anforderungen gelten auch für Personen, die nicht unmittelbar zum Kreis der Beschäftigten gehören, wie z.B. Mitarbeiter von Dienstleistern, Reinigungsfirmen, Handwerker und Überwachungspersonal sowie für abteilungsfremde Personen.

4.1.9. Kapitel IX / Vorschriften für Lebensmittel

Kapitel IX regelt unterschiedliche Anforderungen für Lebensmittel, um diese vor Kontaminationen verschiedenster Art zu schützen und beinhaltet Regelungen zur Kühlkette. Insbesondere sind folgende Punkte zu beachten:

- Bei jedem Wareneingang muss eine stichprobenartige Kontrolle durchgeführt und dokumentiert werden. Insbesondere ist auf Schädlingsbefall, Verunreinigungen und Beschädigungen der Umverpackungen zu prüfen. Ware mit Mängeln muss nachbearbeitet, aussortiert oder zurückgewiesen werden. Es muss eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, um die erforderlichen Prüfungen durchführen zu können;
- Die Lagerung der Rohstoffe und Verarbeitungserzeugnisse muss in einer produktgerechten Art und Weise geschehen, die den einwandfreien Zustand der Ware gewährleistet. Sie sind so zu lagern, dass sie sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen können, d.h. sofern getrennte Räumlichkeiten für die Lagerung nicht zur Verfügung stehen, ist dies durch eine geeignete Lagerordnung sicherzustellen; Gleiches gilt für die Lagerung von unverpackten tierischen Lebensmitteln und kartonverpackter Ware. Sofern getrennte Räumlichkeiten nicht zur Verfügung stehen, ist durch eine geeignete Lagerordnung eine nachteilige Beeinflussung zu vermeiden;
- Die Einhaltung der Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten ist regelmäßig zu überprüfen. Grundsätzlich gilt das „first in - first out - Prinzip“. Bei überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist das Lebensmittel vor einem weiteren Inverkehrbringen sorgfältig zu prüfen. Der Endverbraucher ist auf ein abgelaufenes MHD gesondert hinzuweisen. Lebensmittel mit einem abgelaufenen Verbrauchsdatum (VD) sind nicht mehr verkehrsfähig. Die Lebensmittel sind spätestens mit Ablauf des VD zu entsorgen. Ein Einfrieren verlängert das MHD und das VD nicht. Das Unternehmen hat entsprechende Verfahren festzulegen und abzusichern.

- Es sind geeignete und dem Stand der Technik entsprechende Verfahren zum Schädlingsmonitoring und zur Schädlingsbekämpfung einzusetzen. Durchführung und Erfolg sind zu dokumentieren. Lebensmittel dürfen durch Schädlingsbekämpfungsmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden.
- Die Kühlkette ist grundsätzlich durchgängig einzuhalten. Sofern eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird, darf kurzfristig von den angegebenen Temperaturen abgewichen werden, wenn dieses beim Be- und Entladen von Beförderungsmitteln, von Lagerungs- und Aufbewahrungseinrichtungen, bei der Zubereitung, Behandlung und Verarbeitung und bei der Beförderung in der Betriebsstätte aus Gründen der Zweckmäßigkeit erforderlich ist. Die Gesundheit des Endverbrauchers darf hierdurch nicht gefährdet werden.

4.1.10. Kapitel X / Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

Kapitel X regelt den Umgang mit Umhüllungen und Verpackungen von Lebensmitteln. Insbesondere gilt:

- Die Verordnung über „Bedarfsgegenstände“, Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, ist zu beachten;
- Verpackungen, mit denen die Lebensmittel direkt in Berührung kommen, müssen so gelagert werden, dass sie vor Kontamination - wie Feuchtigkeit, Schädlingen, Schmutz und anderen Verunreinigungen - in geeigneter Weise geschützt sind.

5. HACCP



5.1. Zielsetzung

Diese Leitlinie kann branchenübliche Risiken und Kontrollen bestimmter Lebensmittelbetriebe allgemein erläutern und die Betriebsleitung bzw. das HACCP-Team bei der Einführung von Lebensmittelsicherheitsverfahren und entsprechender Aufzeichnungen unterstützen. Lebensmittelunternehmer sollten sich allerdings darüber im Klaren sein, dass auch andere unternehmensspezifische Risiken vorhanden sein können.

Lebensmittelsicherheit durch Prozesssteuerung und damit einhergehender Fehlervermeidung ist die oberste Prämisse für die Implementierung eines sachgerechten HACCP-Konzeptes. Hierbei gilt insbesondere, dass die Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer durch die allgemeine Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis erfüllt werden soll.

Ergänzend verweisen wir auf den Leitfaden der Europäischen Kommission, abrufbar unter <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guideen.htm>.

5.2. HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP ist ein systematischer Weg zur Lebensmittelsicherheit. Siehe hierzu auch HACCP Konzeption.

5.3. HACCP- Konzeption

Die HACCP- Konzeption ist eine systematische Analyse der Prozessabläufe, um Gefahren - biologischer, chemischer und physikalischer Art - zu ermitteln, zu bewerten und anhand von Kontrollpunkten die Lebensmittelsicherheit innerhalb der gesamten Prozesskette zu gewährleisten.

Die Vorgehensweise folgt 7 Grundsätzen:

- Ermittlung von Gefahren;
- Feststellung der kritischen Kontrollpunkte;
- Festlegung der Grenzwerte für kritische Kontrollpunkte;
- Festlegen von Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte;
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen;
- Festlegen von Verfahren zur Verifizierung;
- Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen.

Die HACCP- Konzeption stellt das umfassende System zur Einführung und kontinuierlichen Überwachung eines HACCP- Systems dar. Dabei ist es von der jeweiligen Unternehmensstruktur abhängig, ob dieses zentral oder dezentral bearbeitet und dokumentiert wird. Es ist jedoch erforderlich, dass der Mitarbeiter mit den für seinen Bereich relevanten HACCP- Verfahren vertraut ist und diese anwendet.

5.4. HACCP- Team

Das HACCP- Team setzt sich aus geschulten Mitarbeitern relevanter Bereiche des Unternehmens zusammen.

5.5. Gefahrenanalyse - Liste möglicher Gefahren

Für die Erstellung einer umfassenden Gefahrenanalyse müssen produktbezogene Prozessschritte auf mögliche Gefahren (biologische, chemische und physikalische Gefahren sowie Kreuzkontaminationen) überprüft werden um zu entscheiden, ob diese eine Bedeutung für die Lebensmittelsicherheit haben und daher in die HACCP-Konzeption aufzunehmen sind.

Im Lebensmitteleinzelhandel relevante Prozessschritte sind:

- das Lagern und Verkaufen verpackter industriell gefertigter Ware;
- der Verkauf loser Ware und
- die Eigenproduktion vor Ort.

Vor dem Hintergrund möglicher biologischer (z.B. pathogene Mikroorganismen, Mykotoxine), chemischer (z.B. Reinigungs- und Desinfektionsmittel) und physikalischer (z.B. Fremdkörper) Gefahren sind daher im Rahmen der Gefahrenanalyse insbesondere folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Einhaltung der Kühlkette zur Verhinderung der Vermehrung pathogener Mikroorganismen;
- Unversehrtheit der Ware zur Verhinderung der Verunreinigung durch Fremdkörper und chemische Stoffe
- Vorhandensein wesentlicher Kennzeichnungsmerkmale und
- Gute Hygienepraxis (GHP).

Eine beispielhafte, nicht abschließende Liste mit Bewertungen relevanter Prozessschritte ist in Anlage 1 enthalten.

Des Weiteren gilt, dass die Lebensmittelunternehmer sicherzustellen haben, dass in allen ihrer Kontrolle unterstehenden Bereichen die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt sind.

Bei der Analyse sind bekannte aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse, wie die gesundheitliche Relevanz für die Verbraucher, zu berücksichtigen sowie die einschlägigen gesetzlichen Grundlagen, wie z.B. die Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (EG) Nr. 2073/2005.

5.6. Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)

Für die anhand der Risikoeinschätzung festgestellten Risiken, werden anhand des Entscheidungsbaums (vgl. Anlage 2) die kritischen Kontrollpunkte (CCP) ermittelt.

Folgende Kriterien stellen keine kritischen Kontrollpunkte dar, sondern Kontrollpunkte:

- Lager - und Aufbewahrungstemperaturen;
- Kreuzkontaminationen;
- Allergene.

In Anlage 1 werden exemplarisch Prozessschritte im Lebensmitteleinzelhandel unter Berücksichtigung o. g. HACCP- Konzeptionen erarbeitet, die in den jeweiligen Eigenkontrollsystemen der Lebensmittelunternehmen zu berücksichtigen sind.

5.7. Erstellung der HACCP- Pläne

In den HACCP- Plänen werden alle prozessorientiert ermittelten kritischen Kontrollpunkte (CCP) aufgeführt. Für alle CCP werden Überwachungs- und Kontrollverfahren sowie Lenkungs- und Beherrschungsmöglichkeiten festgelegt und dokumentiert.

5.8. Validierung des HACCP- Konzeptes

Bei der Validierung des HACCP- Konzeptes überprüft der Lebensmittelunternehmer, ob das HACCP-Konzept effektiv ist, in dem er zusätzliche Untersuchungen zur Absicherung durchführt, die im Eigenkontrollsystem verankert sind.

5.9. Verifizierung der HACCP- Konzeption

Die Verifizierung der HACCP- Konzeption dient dazu, festzustellen, ob die HACCP-Konzeption, sowie alle HACCP- Pläne richtig, zutreffend und auf dem aktuellen Stand sind, eingehalten werden und alle relevanten Gefahren durch die erstellten HACCP- Pläne identifiziert und die festgelegten Verfahren eingehalten werden.

Für eventuelle Gefahren, die im Rahmen dieser HACCP- Konzeption noch nicht erkannt wurden und um Änderungsbedarf in der HACCP- Konzeption zu ermitteln, erfolgt eine regelmäßige Überarbeitung des Systems. Dies muss z.B. nach Änderung der Produktpalette oder Änderung des Herstellungsprozesses geschehen.

Die Entscheidung zur Änderung der HACCP- Konzeption und den daraus resultierenden HACCP- Plänen, sowie den Prozessdokumenten und mitgeltenden Unterlagen wird vom HACCP Team getroffen. Es ist vom Unternehmen festzulegen, wo in welchem Umfang eine Überarbeitung erfolgt und dokumentiert wird.

5.10. Prozessdokumente und - Aufzeichnungen

Prozessabhängige HACCP -Dokumente sind vor Ort zur Einsicht bereit zu halten (z.B. Aufzeichnungen von Erhitzungsprozessen in Abhängigkeit von Temperatur und Zeit). Die sich daraus ggf. ergebenden Aufzeichnungen sind zwei Jahre aufzubewahren. Bei Dokumentation in elektronischer Form muss bei Bedarf ein Ausdruck erstellt werden können.

Dokumente und Aufzeichnungen sollten die durchgeführten Kontrollen, die daraus resultierenden Ergebnisse, eventuelle Korrekturmaßnahmen sowie die Erfolgskontrolle der durchgeführten Korrekturmaßnahmen beschreiben bzw. dokumentieren (vgl. Anlage 1).

6. Schulung / Belehrung

Schulungen sind von den Belehrungen zu unterscheiden (vgl. Definitionen).



6.1. Schulungs- bzw. Belehrungsverpflichtungen

- Die Verpflichtung zur Schulung ergibt sich derzeit aus der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. XII;
- Die Verpflichtung zur Schulung nach HACCP für die dafür beauftragten Personen ergibt sich ebenfalls aus der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. XII, Nr. 2;
- Die Verpflichtung zur Belehrung bezüglich des Infektionsschutzgesetzes ergibt sich aus dem § 43 IfSG;
- Weitere Vorgaben über die Schulung befinden sich in § 4 i.V.m. Anlage 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Es ist dafür Sorge zu tragen, dass die o. g. Pflichten bei den Mitarbeitern umgesetzt werden.

6.2. Allgemeine Anforderungen an die Schulung

Bei der Schulung der Mitarbeiter sollten folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Die zu schulenden Mitarbeiter sind entsprechend ihrer Vortätigkeit, Ausbildung, aktuellen Tätigkeit bzw. ihrer vorhersehbaren Tätigkeit beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln zu erfassen und es ist festzulegen in welchem Umfang Schulungen erforderlich sind;
- Diese Schulungen sind regelmäßig (mindestens 1 x jährlich), unter Berücksichtigung der Hygienesituation und der Gefahrenanalyse im Betrieb, erstmalig bei Aufnahme des Arbeitsverhältnisses durchzuführen. Bei Saison- und Aushilfskräften sollte bei der Arbeitsaufnahme eine spezielle Unterweisung in Hygiene bezogen auf den Arbeitsplatz erfolgen;
- Es ist geeignetes Schulungspersonal erforderlich;
- Es sind geeignete Schulungsmaterialien bzw. -instrumente zu verwenden und ggf. auszuhändigen;
- Erfolgskontrollen werden durchgeführt;
- Die Schulungen sind zu dokumentieren;

6.3. Allgemeine Anforderungen an Belehrungen

- Die Mitarbeiter sind entsprechend ihrer aktuellen Tätigkeit bzw. ihrer vorhersehbaren Tätigkeit beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln zu erfassen und es ist festzulegen in welchem Umfang Belehrungen erforderlich sind;
- Belehrungen sind regelmäßig (z.B. mindestens 1 x jährlich gemäß Infektionsschutzgesetz), unter Berücksichtigung der Hygienesituation und der Gefahrenanalyse im Betrieb durchzuführen.

renanalyse im Betrieb, erstmalig bei Aufnahme des Arbeitsverhältnisses durchzuführen.

- Die Belehrungen müssen dokumentiert werden.

6.4. Allgemeine Unterweisungen in Hygiene bezogen auf den Arbeitsplatz

Die Mitarbeiter werden über die hygienischen Besonderheiten ihres Arbeitsplatzes im Hinblick auf die betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen informiert und über mögliche Auswirkungen ihres Verhaltens auf das Produkt aufgeklärt. Die Schulungen können je nach Arbeitsplatz umfassen:

- Verarbeitungs- und Produkthygiene, z.B. Beachtung von Temperatur-Zeit-Beziehung, Standzeiten und Lagertemperaturen;
- Rohstoff-, Lager- und Transporthygiene, z.B. Temperaturanforderungen, Maßnahmen zur Erkennung von Schädlingsbefall, Regelungen und Maßnahmen bei erkanntem Schädlingsbefall, Kontaminationsformen durch Schädlinge, gesundheitliche Folgen, Lebensweise von Schädlingen sowie Möglichkeiten zur Vorbeugung von Schädlingsbefall und Bekämpfungsmaßnahmen;
- Personalhygiene, z.B. Darstellung persönlicher und betriebsspezifischer Hygieneregeln (Händereinigung und ggf. Desinfektion, angemessene Arbeitskleidung, Verbot des Rauchens, Essens und Trinkens am Arbeitsplatz, Verhalten bei Erkrankungen und Verletzungen, hygienegerechtes Verhalten bei Husten sowie Niesen und bei Toilettenbenutzung sowie Körperhygiene);
- Raum und Anlagehygiene, z.B. Grundkenntnisse über Reinigung und Desinfektion, Maßnahmen Auswahl und Anwendung geeigneter Mittel (Temperatur, Einwirkzeit, Konzentration, Intervalle und Intensität), hygienegerechte Ausführung von Wartungsmaßnahmen und Reparaturen sowie Aufzeigen von Gefährdungen z.B. durch unzureichende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Schmierstoffen, ungeeigneten Bedarfsgegenständen und Kontrollinstrumenten sowie durch Fremdkörper;
- Entsorgungshygiene, z.B. hygienische Behandlung von Wertstoffen und Abwässern;
- Einschlägige Vorschriften des Lebensmittelrechtes und des IfSG (sofern erforderlich), rechtliche Konsequenzen bei Verstößen gegen diese Vorschriften.

6.5. Weitere spezielle Schulungen für Mitarbeiter im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf folgenden Sachgebieten verfügen:

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels;
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels;
- Lebensmittelrecht;

- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung,
- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit;
- Havarieplan, Krisenmanagement;
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels;
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels;
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen;
- Reinigung und Desinfektion.

6.6. Rückverfolgbarkeit und Produktrückrufmanagement

Alle relevanten Mitarbeiter vor Ort kennen die Meldewege und Vorgehensweisen zum Umgang mit potenziellen nicht sicheren und nicht verkehrsfähigen Lebensmitteln. Dies schließt das Verhalten bei Warenrückrufen und Rückführungen mit ein.

6.7. Kontrolle der Schulung

Der Erfolg der Schulung wird überprüft. Dazu können z.B. Fragebögen eingesetzt werden, eine fachspezifische Diskussion am Ende der Schulung oder eine Erfolgskontrolle am Arbeitsplatz durchgeführt werden.

6.8. Dokumentation

Für die Dokumentation der Schulung/Belehrung ist folgendes anzugeben:

- Die Belehrungen müssen dokumentiert werden;
- Schulungsperson/Verantwortlicher (mit Unterschrift);
- Datum, Ort und Dauer der Schulung;
- Teilnehmer der Schulung (z.B. Teilnehmerliste mit Unterschrift);
- Thema und ggf. verwendetes und ausgehängtes Schulungsmaterial.

Die Dokumente sind eine angemessene Frist (mind. zwei Jahre) aufzubewahren und bei Verlangen der zuständigen Behörde vorzulegen. Der Mitarbeiter kann eine Kopie der Nachweise erhalten.

7. Mikrobiologische Kriterien und Probenahme

In Artikel 3 der Verordnung (EG) 2073/2005 wird ausgeführt, dass die Lebensmittelunternehmer sicherzustellen haben, dass Lebensmittel die in Anhang I zu dieser Verordnung aufgeführten entsprechenden mikrobiologischen Kriterien einhalten.

Dazu treffen die Lebensmittelunternehmer Maßnahmen auf allen Stufen der Herstellung, der Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmitteln, einschließlich des Einzelhandels im Rahmen ihrer auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Risikobetrachtung und der Anwendung der guten Hygienepraxis, um zu gewährleisten, dass:

- die ihrer Kontrolle unterliegende Lieferung, Handhabung und Verarbeitung von Rohstoffen und Lebensmitteln so durchgeführt wird, dass die Prozesshygienekriterien eingehalten werden,
- die während der gesamten Haltbarkeitsdauer der Erzeugnisse geltenden Lebensmittelsicherheitskriterien unter vernünftigerweise vorhersehbaren Bedingungen für Vertrieb, Lagerung und Verwendung eingehalten werden.

Erforderlichenfalls haben die für die Herstellung und das Erstinverkehrbringen des Erzeugnisses verantwortlichen Lebensmittelunternehmer Untersuchungen gemäß Anhang II durchzuführen, um die Einhaltung der Kriterien während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses zu überprüfen.

Die Lebensmittelunternehmer können über die gesamte Prozesskette hinweg bei der Durchführung dieser Untersuchungen zusammenarbeiten.

7.1. Hackfleisch / Faschiertes / Fleischzubereitungen

Es gelten grundsätzlich die Anforderungen gemäß der „Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) 852/2004 zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“ (BLL, Stand 18. 11.2009).

7.2. Fleisch / Fleischerzeugnisse

Sofern keine spezifischen Probenahmehäufigkeiten vorgegeben sind, entscheiden die Lebensmittelunternehmer darüber im Rahmen ihrer Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen und der guten Hygienepraxis entsprechen. Die Probenahmehäufigkeit kann an die Art und Größe der Lebensmittelunternehmen angepasst werden, sofern die Sicherheit der Lebensmittel nicht gefährdet wird.

7.3. Milcherzeugnisse

Sofern keine spezifischen Probenahmehäufigkeiten vorgegeben sind, entscheiden die Lebensmittelunternehmer darüber im Rahmen ihrer Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen und der guten Hygienepraxis entsprechen. Die Probenahmehäufigkeit kann an die Art und Größe der Lebensmittelunternehmen angepasst werden, sofern die Sicherheit der Lebensmittel nicht gefährdet wird.

7.4. Fisch und Fischereierzeugnisse

In der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel V sind Hygienenormen für Fischereierzeugnisse festgelegt. Neben der Einhaltung der Anforder-

rungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind damit auch die Anforderungen gemäß Buchstabe A bis E einzuhalten. Auf welcher Stufe und in welchem Umfang diese Kontrollen stattfinden, mit denen ein C+C-Markt sicherstellt, dass die Grenzwerte eingehalten werden, obliegt seiner Verantwortung. Zur Risikominimierung muss dabei gewährleistet sein, dass bereits beim Erstinverkehrbringer oder Erzeuger diese Untersuchungen (Buchstaben A bis E) durchgeführt werden. Auf der nachfolgenden Handelsstufe des C+C-Marktes werden die organoleptischen Eigenschaften weiter überwacht und stichprobenartig auch die Untersuchung auf Parasiten (Buchstabe D) durchgeführt.

8. Temperaturkontrollfordernisse für Lebensmittel



Im folgenden Kapitel wird die „Leitlinie mit Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden“ abgebildet.

8.1. Geltungsbereich

Lebensmittelunternehmer sind gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene gehalten, die allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften des Art. 4 sowie die Vorgaben zur Gefahrenanalyse und Kritischen Kontrollpunkte gemäß Art. 5 zu erfüllen. Hierbei spielen die Einhaltung geeigneter Temperaturen und Temperaturführung eine entscheidende Rolle.

Diese Leitlinie für gute Verfahrenspraxis im Sinne des Art. 8 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 beinhaltet Temperaturen für die Lagerung und Abgabe von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Betrieben des Einzelhandels im Sinne des Artikel 3 Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Hierzu zählen insbesondere Betriebe des filialisierten und nicht filialisierten Lebensmitteleinzelhandels sowie Betriebe der Gastronomie und des Fleischerhandwerks.

Geltungsbereich und Umfang dieser Leitlinie orientieren sich an den Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Diese Leitlinie gilt nur für die Betriebe des Einzelhandels, die nicht in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen und somit der allgemeinen Hygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 unterliegen. Ferner umfasst die Leitlinie nur Produktgruppen, die unter Bezugnahme auf § 7 in Verbindung mit Anlage 5 Kapitel VII der nationalen „Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ (Lebensmittelhygiene-Verordnung - Tierische Lebensmittel, LMHV-Tier) relevant sind.

Folglich gilt diese Leitlinie nur für:

- Betriebe des Einzelhandels, die Lebensmittel tierischen Ursprungs im Betrieb - ggf. nach eigener Herstellung - lose oder selbst verpackt an Verbraucher abgeben / verkaufen;
- Einzelhandelsunternehmen, die Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsunternehmen abgeben, lagern und/oder transportieren und dies eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang¹ darstellt.

¹ § 6 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

8.2. Temperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel tierischen Ursprungs

Kühlung alleine kann die Vermehrung von Mikroorganismen nur verlangsamen, nicht aber unterbinden. Wesentlich für die absoluten Keimzahlen sind die Dauer der Kühlung und die Kühltemperatur. Die Vermehrungsgeschwindigkeit von Mikroorganismen ist darüber hinaus von weiteren inneren (z. B. pH- und aw-Wert) und äußeren Faktoren (z. B. Atmosphäre) abhängig.

In der folgenden Tabelle sind Temperaturen für einige kühlbedürftige Lebensmittelgruppen aufgeführt. Die Zusammenstellung bildet nur die Produktbereiche, für die es in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bzw. in Anlage 5 der Verordnung zur „Lebensmittelhygiene-Verordnung - Tierische Lebensmittel“ explizite Temperaturvorschriften gibt und die entsprechend Kapitel VII der Anlage 5 differieren können.

Bezüglich Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln wird auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt VIII Nr. 2 und Anhang III, Abschnitt VII Nr. 3 verwiesen.

Weitere Temperaturempfehlungen und Produktgruppen finden sich auch in den jeweiligen Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis der verschiedenen Branchenverbände².

Die in der Tabelle genannten Temperaturen gelten nur für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels

- lose an den Verbraucher abgegeben werden; oder
- selbst verpackt und anschließend an den Verbraucher abgegeben werden.

Kühlpflichtige Lebensmittel in Fertigpackungen, die vom Hersteller verpackt und mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum versehen wurden, sind in der Originalpackung bei den Temperaturen gemäß der Herstellerangabe auf der Packung zu lagern und zu transportieren. Ab Öffnung der Originalpackung, z. B. bei Großpackungen, gelten die Temperaturen der Leitlinie.

8.3. Temperaturerfassung

Sowohl im Rahmen von Eigenkontrollmaßnahmen als auch für die amtliche Überwachung spielt die Ermittlung der jeweiligen Temperatur eine wichtige Rolle. Für Eigenkontrollen wird in der Regel die Bestimmung der Lagertemperatur bzw. Umgebungstemperatur der Produkte für ausreichend erachtet; auf diesem Weg ist eine zerstörungsfreie Messung möglich.

² Ein Verzeichnis der erstellten Leitlinien ist auf den Internet-Seiten des BLL zu finden (www.bll.de).

Im Folgenden sind einige Aspekte zur Temperaturerfassung aufgeführt:

Messgeräte	Flüssigkeitsthermometer (Alkohol, kein Quecksilber); Kontaktthermometer (elektronisch); Strahlungsmessgeräte (berührungslos);
Kalibrierung	physikalischer Fixpunkt (Eis - Wasser - Mischung); Vergleichsmessung mit geeichten oder kalibrierten Temperaturmessgeräten höherer Genauigkeit;
Messart	Einmalmessung (kurzzeitig); Messung mit Registriergeräten (langfristig), ortsfeste oder bewegliche Einrichtung;
Messort	Produktoberfläche / Kernbereich (Produkttemperatur); Umgebungsluft bei der Lagerung (Umgebungstemperatur);
Temperaturfühler	Beachten der spezifischen Eigenschaften wie Temperaturbereich, Messpunkt am Fühler und dessen chemische sowie mechanische Beständigkeit.

8.4. Temperaturanforderungen⁵ für bestimmte kühlpflichtige Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in nicht zulassungspflichtigen Einzelhandelsbetrieben lose oder selbst verpackt abgegeben werden.

Lebensmittel ³			Temperatur ⁴ (nicht mehr als / max.)
frisches Fleisch von Huftieren			+7°C
Hackfleisch (lose oder selbst verpackt)	zur alsbaldigen Abgabe	Umgebungstemperatur	+7°C
	Abgabe am Tag der Herstellung oder unter besonderer Dokumentation; 24 h-Abgabe	Umgebungstemperatur ⁵	+4°C
		Produkttemperatur ⁶	+7°C
Fleischzubereitungen			+7°C
Fleischerzeugnisse, leichtverderblich			+7°C
frisches Geflügelfleisch			+4°C
Geflügelhackfleisch/Geflügelhackfleischzubereitungen			+4°C
Geflügelfleischzubereitungen			+4°C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch			+4°C
Kleinvild			+4°C
Großwild			+7°C
Farmwild			+7°C
<i>Frischfisch, ganz oder filetiert</i>			<i>Annähernde Schmelztemperatur</i>
<i>Gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtierzeugnisse</i>			<i>Annähernde Schmelztemperatur</i>
<i>Räucherfisch</i>			+7°C
<i>Frischkäse</i>			+7°C
<i>Feinkostartikel</i>			+7°C
<i>Andere leichtverderbliche Lebensmittel</i>			+7°C

⁵ kurzfristig kann von den Temperaturanforderungen abgewichen werden, sofern dies erforderlich ist, die Gesundheit des Endverbrauchers nicht gefährdet wird und die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden

³ siehe Begriffsbestimmungen Anhang I Verordnung (EG) Nr. 853/2004

⁴ sofern nicht anders angegeben, handelt es sich um Produkttemperaturen

⁵ kumulativ

⁶ kumulativ gilt bis zur Abgabe an den Endverbraucher bzw. bis zur Entnahme aus der Selbstbedienungseinrichtung durch den Verbraucher;

Hinweis des C+C-Verbandes:

- Tabelle gemäß „Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004.
- Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden (August 2006).“ Ergänzungen in kursiv-Druck.
- Die Temperatur-Leitlinie erlaubt z. T. Abweichungen von den Temperaturvorgaben der Verordnung (EG) Nr. 853/2004; diese gelten dann nur für nicht-zulassungspflichtige Einzelhandelsbetriebe; zugelassene Betriebe haben die Temperaturvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu beachten.

9. Lebensmittelüberwachung (entspricht Kapitel 10 der Leitlinie des HDE)



Seit Inkrafttreten der Kontrollverordnung (EG) Nr. 882/2004 am 1.1.2006 hat die Kontrolle von Betrieben durch die Lebensmittelüberwachung risikoorientiert, d.h. unter Berücksichtigung bestimmter Parameter wie Betriebs- und Produktart, Verhalten des Unternehmers, Verlässlichkeit der Eigenkontrollen und Hygienemanagement zu erfolgen. Mit der Anlage 2 der Ersten Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Änderung der AVV Rahmen-Überwachung wurde ein diese Parameter berücksichtigendes Schema den Bundesländern zur Berechnung des Risikos von Betrieben an die Hand gegeben. Die AVV sowie die Erläuterung zur Anwendung der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben ist zu finden unter:

(http://www.verwaltungsvorschriften-im-Internet.de/bsvwwbund_03062008_3158100140002.htm;
<http://www.verwaltungsvorschriften-im-internet.de/pdf/BMELV-315-20070315-AE-A002.pdf>).

Danach sind die zu überwachenden Betriebe zuerst in Risikokategorien einzustufen und die Überwachungshäufigkeit (Risikoklasse) dieser Betriebe zu bestimmen. Dabei ist ein risikoorientiertes Beurteilungssystem anzuwenden. Die Einstufung ist für jeden Betrieb zu dokumentieren und fortzuschreiben. In Abhängigkeit vom Ergebnis der risikoorientierten Beurteilung von Betrieben sind Überwachungshäufigkeiten von täglich bis in der Regel maximal alle drei Jahre einzuhalten.

Anhand der Risikokategorie der Betriebe und der vor Ort bestimmten Werte für die übrigen Parameter errechnet sich - unter Berücksichtigung der letzten hinterlegten Betriebskontrolle - die Kontrollfrequenz und der nächste Kontrolltermin des Betriebes. Das System „startet“ erstmals unter Annahme mittlerer Werte für die flexiblen Bewertungsparameter, eine Anpassung der flexiblen Parameter erfolgt mit jeder Kontrolle vor Ort.

Der Lebensmittelunternehmer ist damit in die Lage versetzt, die Kontrollfrequenz durch die Behörden ganz aktiv zu beeinflussen und die Kontrollintervalle in einem bestimmten zeitlichen Rahmen zu verkürzen oder zu verlängern.

Feststellung eines unbefriedigenden Ergebnisses gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 durch die Behörde

In Fällen, in denen die amtliche Überwachung einen in Lebensmittelsicherheitskriterien vorkommenden pathogenen Erreger nachgewiesen hat, wird ein amtlicher Rückruf nicht durch Artikel 7 der genannten Verordnung angeordnet, da der Überwachungsbehörde in diesem Fall das gesamte Handlungsinstrumentarium des Artikel 54 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 bzw. § 39 Abs. 2 LFGB zu Verfügung steht. Die in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 geregelten Lebensmittelsicherheitskriterien stellen keine „Grenzwerte“ für die amtliche Lebensmittelüberwachung dar.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist vielmehr gehalten, gemäß Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 im Einzelfall zu überprüfen, ob das in Frage stehende Lebensmittel sicher ist. Damit ist die Behörde grundsätzlich gehalten, im Rahmen einer Einzelfallprüfung u.a. nach Artikel 14 Abs. 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 auch die Kennzeichnung und Aufmachung der Erzeugnisse bei der Bewertung (z.B. Hinweis „Vor Verzehr erhitzen“, „mit 70 ° heißem Wasser zubereiten“ usw.) zu berücksichtigen.

10. Besondere Anforderungen an einen C+C-Markt

Wegen der organisatorischen und baulichen Voraussetzungen in C+C-Märkten, die auch mit Supermärkten des Einzelhandels oder handwerklichen Betrieben verglichen werden können, wird unter Berücksichtigung der besonderen Verantwortung des Lebensmittelunternehmers in den folgenden Punkten die Verfahrensweise entsprechend der HDE-Leitlinien angewandt.

10.1. Lagerung

Die Trennung bei der Lagerung von Fleisch und Fleischerzeugnissen erfolgt gemäß Kapitel 4.1.9. dieser Leitlinie „geeignete Lagerordnung“.

10.2. Herstellung und Verkauf von Hackfleisch/Faschiertem und fein zerkleinerten Fleischzubereitungen

Es gelten die in der VO (EG) 853/2004 geregelten Temperaturanforderungen; demnach muss nach dem Herstellen die Kerntemperatur ständig bei plus 2 Grad C oder tiefer gehalten werden. Beim örtlichen Vertrieb, bei der Warenbestückung und der Kommissionierung sowie in Kühleinrichtungen sind im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren Abweichungen von höchstens 2 Grad C zulässig.

10.3. Besondere Anforderungen an Milcherzeugnisse

Es handelt sich hierbei ausschließlich um das Portionieren und Neuumhüllen von Käse in geringem Umfang. Es gelten grundsätzlich die Anforderungen dieser Leitlinie.

10.4. Besondere Anforderungen an Fisch, Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln

Umhüllung und Verpackung:

Behältnisse, in denen frische Fischereierzeugnisse in Eis frisch gehalten werden, müssen wasserfest und so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit Schmelzwasser in Berührung bleiben.

Lagerung:

Bei annähernder Schmelzeistemperatur müssen gelagert werden: Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute und verarbeitete Fischereierzeugnisse, sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse.

Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen bei einer Temperatur von -18°C oder darunter gelagert werden.

Beförderung:

Frühe Fischereierzeugnisse, aufgetaute und unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs und Weichtiererzeugnisse müssen auf annähernder Schmelzeistemperatur gehalten werden.

Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen bei einer Temperatur von -18°C oder darunter gehalten werden, kurze Temperaturschwankungen von nicht mehr als 3°C nach oben sind zulässig.

Werden Fischereierzeugnisse im Eis frisch gehalten, so dürfen die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.

Fischereierzeugnisse, die lebend in Verkehr gebracht werden sollen, müssen so befördert werden, dass die Lebensmittelsicherheit und ihre Lebensfähigkeit in keiner Weise beeinträchtigt und die tierschutzrechtlichen Vorschriften eingehalten werden. Lebende Muscheln und Austern dürfen nicht direkt mit Eis in Kontakt kommen.

10.5. Zulassungspflichtige Tätigkeiten

Auf Grund des Umstandes, dass in C+C-Märkten der Bedarf anderer Betriebe (i.d.R. Betriebe des Einzelhandels) an Lebensmitteln tierischen Ursprunges gedeckt wird, sowie in Abhängigkeit von der ausgeübten Tätigkeit, kann sich eine Verpflichtung zur Zulassung nach Artikel 4, Absatz 2 der Verordnung (EG) 853/2004 ergeben.

Zulassungspflichtig sind grundsätzlich solche Tätigkeiten, die über die Lagerung und den Transport hinausgehen, z.B.:

- Das küchenfertige Portionieren von frischem Fleisch oder das Herstellen, Neuumhüllen oder Verpacken von Fleischzubereitungen, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen.
- Das Filetieren oder Verarbeiten (Räuchern, Garen etc.) frischer Fische.
- Das Einfrieren, Tiefgefrieren, Auftauen, Umhüllen und Wiederumhüllen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, für die im Anhang III der Verordnung (EG) 853 / 2004 Kriterien festgelegt sind.
- Das Zerteilen und Neuumhüllen von Käse.

Keine Zulassungspflicht besteht für das Durchhandeln, Lagern, Kühl- und Tiefkühl-lagern sowie den Transport von Lebensmitteln, wenn diese dabei weder in ihrer Art noch in ihrer Zusammensetzung noch hinsichtlich ihrer Umhüllung / Verpackung irgendeine Veränderung erfahren, z. B.

- Das Handeln von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Fertigpackungen
- Das Handeln von Fisch ohne Bearbeitung oder Verarbeitung

Darüber hinaus können C+C-Märkte ohne Zulassung Waren, die von zugelassenen Betrieben bezogen wurden, auch an zugelassene Betriebe weiterverkaufen, sofern die Lebensmittel ausschließlich gelagert und transportiert werden.

Rechtsgrundlage: Artikel 1, Absatz 5, Buchstabe b Unterbuchstabe i der Verordnung (EG) 853/2004, wonach ein Einzelhandelsbetrieb nicht in den Anwendungsbereich der Verordnung fällt, wenn er andere Betriebe beliefert und sich die Tätigkeiten auf Lagerung und Transport beschränken, wobei die spezifischen Temperaturvorschriften der Verordnung (EG) 853/2004 dennoch gelten.

Stand April 2012

Anlage 1: Prozessanalyse zur Gefahrenabwehr im Einzelhandel Geltungsbereich: nicht kühlpflichtige, kühlpflichtige und tiefgekühlte Lebensmittel



Mögliche Gefahren	Gründe	Kontrollpunkte	CP / CCP	Toleranzen/ Grenzwerte	Methode Überwachung	M	V	D
Anlieferung / Wareneingang / Verräumung								
Vorzeitiger Verderb	Temperaturabweichung	Liefertemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS	EKS	EKS
Vorzeitiger Verderb	MHD überschritten	MHD	CP	MHD laut Herstellerangabe abzüglich Restlaufzeit	Sichtkontrolle	EKS	EKS	EKS
Produktkontamination	Beschädigungen von Verpackungen Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Verpackung / Gebinde	CP	Unversehrtheit	Sichtkontrolle (auch auf Ladefläche)	EKS	EKS	EKS
		Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle	EKS	EKS	EKS
Lagerung								
Vorzeitiger Verderb	Temperaturabweichung	Umgebungstemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS	EKS	EKS
	MHD überschritten	MHD	CP	MHD laut Herstellerangabe	FIFO Sichtkontrolle	EKS	EKS	EKS
Produktkontamination	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle	EKS	EKS	EKS
Verkauf								
Vorzeitiger Verderb	Temperaturabweichung	Umgebungstemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS	EKS	EKS
	MHD überschritten	MHD	CP	MHD laut Herstellerangabe	FIFO Sichtkontrolle	EKS	EKS	EKS
Produktkontamination	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle	EKS	EKS	EKS
	Mängel in der Personalhygiene	Verhalten am Arbeitsplatz	CP	1 x jährlich bzw. bei Neueinstellung	Regelmäßige Schulung	EKS	EKS	EKS

CP = Kontrollpunkt, CCP = kritischer Kontrollpunkt, M = Maßnahmen bei Abweichung, z.B. Rückweisung, Nachschulung, Belehrung, Nachbearbeitung, Nachreinigung, Nachdesinfektion, Durcherhitzung, Kennzeichnungskorrektur, V = Verantwortlich, D = Dokumentation, EKS = Eigenkontrollsystem des Unternehmens

Anlage 1 - Prozessanalyse

Lose und/oder im Markt verpackt und Verarbeitung z.B. Fisch, Fleisch, Wurst, Käse, Feinkost, Backwaren, Bulk-Food, Tee, Kaffee, Obst und Gemüse

Mögliche Gefahren	Gründe	Kontrollpunkte	CP/ CCP	Toleranzen/Grenzwerte	Methode Überwachung	M	V	D
Anlieferung / Wareneingang / Verräumung								
Vorzeitiger Verderb	Temperaturabweichung	Liefertemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS	EKS	EKS
	Überlagerte Ware	MHD / Loskennzeichnung	CP	MHD / Los-Kennzeichnung laut Herstellerangabe abzüglich Restlaufzeit	Sichtkontrolle	EKS	EKS	EKS
Produktkontamination	Beschädigungen von Verpackungen	Verpackung / Gebinde	CP	Unversehrtheit	Sichtkontrolle (auch auf Ladefläche)	EKS	EKS	EKS
	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle	EKS	EKS	EKS
Lagerung								
Vorzeitiger Verderb	Temperaturabweichung	Umgebungstemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS	EKS	EKS
	MHD überschritten	MHD	CP	MHD laut Herstellerangabe	FIFO Sichtkontrolle	EKS	EKS	EKS
Produktkontamination	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle	EKS	EKS	EKS
Vorbereitung / Herstellung / Pre-Packing								
Vorzeitiger Verderb	Überlagerte Ware	MHD / Loskennzeichnung	CP	Verkehrsfähigkeit	Sensorik	EKS	EKS	EKS
	Temperaturabweichung i.V. m. zu langer Standzeit			Standzeit möglichst kurz		EKS	EKS	EKS
Produktkontamination	Kreuzkontamination			Zeitliche oder räumliche Trennung mit Zwischenreinigung		EKS	EKS	EKS
	Mängel in der Personalhygiene	Verhalten am Arbeitsplatz	CP	1xjährlich bzw. bei Neueinstellung	Regelmäßige Schulung	EKS	EKS	EKS
	Mängel in der Prozesshygiene (Raum- / Gerätehygiene)	Zustand von Räumen und Einrichtungsgegenständen; Überprüfung der Einhaltung der Hygiene-/ Reinigungspläne	CP	Sichtbare Verschmutzung und/oder erhöhte Keimbelastung	Regelmäßige Reinigung und Desinfektion sowie Verifikation	EKS	EKS	EKS

Anlage 1 - Prozessanalyse

	Fremdkörpereintrag	Prüfung auf Fremdkörperrisiko	CP	Nicht funktionierende Schutzmaßnahmen	Sichtkontrolle / Splitterschutz an Lampen / Fliegengitter / Schmuckverbot	EKS	EKS	EKS
Lebensmittelinfektion/intoxikation aufgrund des Überlebens pathogener Mikroorganismen	Abweichung Prozesstemperatur	Erhitzung	CCP	Produktspezifische Temperatur und/oder Zeitvorgabe	Zeit- und/oder Temperaturmessung	Nacherhitzen / Verwerfen u. ggf. neu prüfen	EKS	EKS
Fehldeklaration allergener Stoffe in Kladde oder Pre-Packing Produktkontamination	Änderung Produktrezeptur	Aktualisierte Kennzeichnung	CP	Rezepturen	Arbeits- / Verfahrensanweisung	EKS	EKS	EKS
	ungeeignetes Verpackungsmaterial	Konformitätserklärung (VO1935/2004)	CP	Produktspezifische Vorgabe	Überprüfung Konformitätsbescheinigung	EKS	EKS	EKS
Verkauf								
Vorzeitiger Verderb	Überlagerte Ware	Sicht- und Geschmackskontrolle	CP	Verkehrsfähigkeit	FIFO / tägliche Warenkontrolle	EKS	EKS	EKS
	Temperaturabweichung	Umgebungs-Temperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS	EKS	EKS
Produktkontamination	Kreuzkontamination	Thekenlayout		Zeitliche oder räumliche Trennung mit Zwischenreinigung		EKS	EKS	EKS
	Mängel in der Prozesshygiene (Raum-/ Gerätehygiene)	Zustand von Räumen und Einrichtungsgegenständen; Überprüfung der Hygiene-/ Reinigungspläne	CP	Sichtbare Verschmutzung und/oder erhöhte Keimbelastung	Regelmäßige Reinigung und Desinfektion sowie Verifikation	EKS	EKS	EKS
	Fremdkörpereintrag	Prüfung auf Fremdkörperrisiko	CP	Nicht funktionierende Schutzmaßnahmen	Sichtkontrolle / Splitterschutz an Lampen / Fliegengitter / Schmuckverbot	EKS	EKS	EKS

CP = Kontrollpunkt, CCP = kritischer Kontrollpunkt, M = Maßnahmen bei Abweichung, z.B. Rückweisung, Nachschulung, Belehrung, Nachbearbeitung, Nachreinigung, Nachdesinfektion, Durcherhitzung, Kennzeichnungskorrektur, V = Verantwortlich, D = Dokumentation, EKS = Eigenkontrollsystem des Unternehmens

Anlage 2: Entscheidungsbaum zur Durchführung der betrieblichen Eigenkontrolle

