Hygiene und Information

– Worauf die Überwachungsbehörden achten

Überblick

- **Kennzeichnung**
- **Hygiene: Allgemein - Lebensmittel – Personal**
- **Rückverfolgbarkeit**
- **Eigenkontrollen und Dokumentation**
- **Wasseranschlüsse "KTW – Empfehlungen" und Vorgaben des "DVGWW 270„ (z.B. Gardena nicht für Lebensmittel geeignet)**
- **www.lmtvet.bremen.de**
  -> Lebensmittelüberwachung / Infos und Merkblätter
- **http://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de**
  Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis. Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten.
- **www.kennzeichnungsrecht.de**

Der Idealismus steigt mit der Entfernung zum Problem.

Obst- und Gemüsestände

- **Qualitätskontrolle**
- **Herkunftsangaben korrekt?**
- **Direktvermarkter?**

- **Rückverfolgbarkeit in angemessener Frist (1 Tag?) nachweisbar?**

- **Jahreszeitliche Besonderheiten: z. B. im Herbst:**

- **bei Pilzen:**
  - **Angebotszustand: Schimmel, Druckstellen?**
  - **Je nach Herkunftsland Radioaktivitätsbescheinigung notwendig**
  - **Achtung: bei hiesigen Waldpilzen gibt es oftmals ein Verbot des gewerblichen Sammelns (zuständig: Senator für Umwelt) von daher kritische Prüfung der Herkunftsangabe, evtl. Rücksprache mit Senator für Umwelt.**

Lebensmittelüberwachungs- Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

Eierangebot an Gemüseständen oder Eierstände

Eierkennzeichnung:

- Erzeugercode auf dem Ei vorhanden? (Muss auch auf Wochenmärkten vorhanden sein)
  - Eier ohne Erzeugercode dürfen nur direkt auf der Hofstelle des Erzeugers verkauft werden, wenn alle Hühner auch dort gehalten werden - außerdem auf <u>einem örtlichen</u> öffentlichen Markt und vom Erzeuger an der Haustür (Eierhökerer) in direkter Abgabe an den Endverbraucher. Evtl. Rücksprache mit dem zuständigen Vet.-Amt.

- **Hinweis zu MHD und Kühlung am Schild an der Ware?**
- **Angabe der Güte- und Gewichtsklasse bei sortierten Eiern (mit Packstellennummer)**
- **Entspricht die Kennzeichnung den Angaben des Händlers? (Warenvorrat)**
- **Werden Eierpackungen mehrmals verwendet? (nicht erlaubt)**
- **Rückverfolgbarkeit**

Lebensmittelüberwachungs- Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

Lebensmittelüberwachungs- Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

Stände mit unverpackten, bzw. leicht verderblichen Lebensmitteln

Basishygiene, insbesondere:

- Handwaschbecken vorhanden und funktions-tüchtig? HWB HWB2
- Wasserversorgung über Kanister
  - In Reinigungs- und Desinfektionsplan berücksichtigt?
- Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln:
  - Thermometer vorhanden?
  - Angezeigte Temperatur ausreichend?
  - diesbezügl. Eigenkontrollen?

Lebensmittelüberwachungs- Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

Lebensmittelüberwachungs- Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

Außerdem:

- **Wird im Betrieb selbst hergestellt?**
- **Werden Waren zugekauft?**
- **Rückverfolgbarkeit in angemessenem Zeitrahmen möglich?**

Lebensmittelüberwachungs- Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

Zusätzlich: Besonderheiten bei bestimmten Ständen

Antipasti- / Feinkoststände:

- bei Angebot kühlpflichtiger Lebensmittel aus z. B. Holzbottichen:
  - wie wird die Kühlung gewährleistet?

Stände für Molkereiprodukte:

- Stammt die Ware aus zugelassenen Betrieben?
- Sind Rohmilchprodukte als solche gekennzeichnet?

Lebensmittelüberwachungs- Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

Geflügelfleisch, (Wild),Fleisch, Fleischwaren, Hackfleischmobil, Fisch

- Kann die notwendige Lagertemperatur auch bei Sonneneinstrahlung gehalten werden?
- Halten evtl. vorhandene Markisen die Sonneneinstrahlung ausreichend ab?
- Isolierung der Verkaufswagen?
- Abtrennung zwischen rohem Geflügelfleisch und den anderen Waren vorhanden?

Bei Fleisch:

- **Sind aufgetaute Waren als solche gekennzeichnet?**
- **Wird Hackfleisch verkauft?**
- **<u>Loses</u> Hackfleisch auf Märkten nur aus sog. „Hackfleischmobilen“.**
  - **Der Verkauf von Hackfleisch außerhalb des Ortes der Herstellung nur in umhüllter oder verpackter Form.**
  - **(s. Anl 5 Kap. II Nr. 3.3 Tier-LMHV) + Kennzeichnungsvorschriften.**

Bei Fisch:

- **Findet eine Sichtkontrolle bzgl. eines Nematoden-befalles statt?**
  - **Leuchttisch vor Ort? oder**
  - **Dokumentation über durchgeführte Kontrollen zur vorhandenen Ware vorhanden?** h3
- **Kennzeichnung und Abgabevorschriften gem. § 15 (4) Tier-LMHV vorhanden?**

Lebensmittelüberwachungs- Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

Lebensmittelüberwachungs- Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

Allgemeines

- Von drei Seiten umschlossen
- Boden sauber und trocken
- Kühlung, wenn erforderlich
- Handwaschbecken mit Seife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern… und auch nutzen!
- Information für den Verbraucher
- Eigenkontrollkonzept und Dokumentation
- Rückverfolgbarkeit

Davon sollten Sie etwas gehört haben

1. **Das sog. EU-Hygienepaket:**
   - VO (EG) 178/2002 „Basisverordnung“
   - VO (EG) 852/2004 „Lebensmittelhygiene-Verordnung“
   - VO (EG) 853/2004 „Hygiene bei LM tierischen Ursprungs“

2. **Die Lebensmittel-Informationsverordnung**
   - VO (EU) 1169/2010 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

3. **Die LMHV (Lebensmittel-Hygieneverordnung)**
4. **Das LFGB (Lebensmittel- und Futtermittel Gesetzbuch)**
5. **[…]**

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Noch Fragen?

... beantworten wir gern unter 0421-3614035

oder Sie besuchen uns:

Lötzener Str. 3
28207 Bremen

www.lmtvet.bremen.de