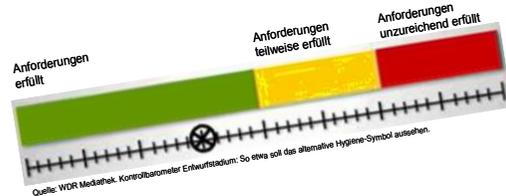


Handout zur Info-Veranstaltung
„Nationales System zur Information der Verbraucher
über Ergebnisse von Betriebskontrollen
der amtlichen Lebensmittelüberwachung“
(Transparenzsystem = Kontrollbarometer)
am 03.11.2011 in Friedberg



TQM, Handels-HACCP GbR = 5 x Expertenwissen
kompakt und kompetent ... in Theorie und Praxis



Gerd Bente



Dr. Annette Grinot

Durch unsere Praxiserfahrung, Durchführung von Hygiene-Seminaren, die Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren für 6 Bundesländer, die Erstellung und Umsetzung von HACCP-Konzepten (Großküchen, Gastronomie, Handel, Kliniken etc.) **können wir Tipps für eine positive Kontrollbarometerbewertung geben.**

Inhaltsverzeichnis

1. Lebensmittelüberwachung
 - Transparenz von amtlichen Kontrollergebnissen für die Verbraucher
 - Aktueller Status Kontrollbarometer
 - Der Lebensmittelunternehmer ist verantwortlich
 - Ergebnisse Lebensmittelkontrolle Berlin
 - Was wird wie bewertet
 - AVV RÜb
2. Aktuelle Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit (Auszug)
3. Welche Anforderungen sind für eine positive Bewertung zu erfüllen (Schwerpunkte)
 - Mitarbeiterschulung
 - Temperatureinhaltung
 - Reinigung und Desinfektion
 - Personalhygiene
 - Produktionshygiene
 - HACCP



Achtung: Die Unterlage zur Info-Veranstaltung gibt nur einen groben Überblick zu den einzelnen Themen.

1. Lebensmittelüberwachung
Transparenz von amtlichen Controllergebnissen für die Verbraucher

Nicht zum 01.01.2012!



Quelle: Fotolia

Die gewonnene Zeit nutzen, bedeutet u. a.:

- = die Mitarbeiter schulen, Lieferanten überprüfen
- = das individuelle HACCP-Konzept anpassen
- = das Hygienemanagement aktualisieren/ schulen

... denn für einige Lebensmittelunternehmer ist es 5 vor 12.

Zum Beispiel wurden im Rahmen einer Studie aus dem Jahre 2006, folgende Feststellungen getroffen:

- 37 % der befragten Gastronomen führten keine Wareneingangskontrolle durch!
- 41 % der Gastronomie nehmen keine Temperaturkontrollen in Kühlrichtungen vor!
- 59 % der untersuchten Gastronomiebetriebe haben keine Personalschulungen durchgeführt!
- 85 % der Gastronomen haben kein Eigenkontrollkonzept!

Quelle: Martin, Corinne-Constanca. Eine Untersuchung über die Realisierung des HACCP-Prinzips nach § 4 der LMHV in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie in der Stadt Karlsruhe. Dissertation. Leipzig 2006.

Aktueller Status Kontrollbarometer - „Arbeitsgruppe soll es richten“

19.05.2011:
 Eine Sonder-Verbraucherschutzminister-Konferenz brachte mit großer Mehrheit den „Hygienebarometer-Beschluss“ auf den Weg.

Juni 2011:
 Die Wirtschaftsministerkonferenz spricht sich gegen die „Hygiene-Ampel“ aus. Die Hauptkritik richtete sich gegen eine mögliche Prangerwirkung.

Berlin bewertet ab 01.07.2011 nach dem Transparenzsystem
 Internet ab 15.08.2011
 - erfreut sich immer größerer Beliebtheit

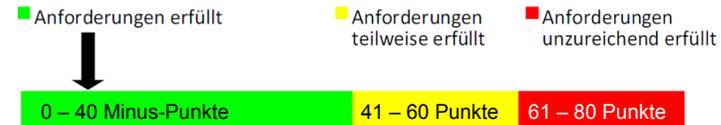
16.09.2011:
 „Die Verbraucherschutzminister der Länder halten an ihrem Beschluss zur Einführung eines Hygienebarometers fest, mit dem die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung visualisiert werden sollen. Die widerstrebenden Wirtschaftsminister sollen in einer gemeinsamen Arbeitsgruppe umgestimmt werden.“ (Quelle: LZ 38 vom 23.09.2011)

„Bis Ende Januar 2012 soll diese inhaltliche Klärung abgeschlossen sein. Dabei geht es vor allem um:

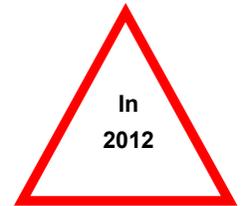
- die Konsequenzen für die Unternehmen, → zum Beispiel bei einer gelben bzw. roten Bewertung
- die Frage der Nachkontrollen, → insb. bei vorübergehenden Beanstandungen durch die Lebensmittelkontrolle
- die Fragen der Finanzierung sowie → insb. die Kostenneutralität für Lebensmittelkontrollen
- die Kriterien für die Kennzeichnung, → Kochlöffel, Hygieneampel, Smiley, Kontrollbarometer etc.

Quelle: Hessisches Ministerium für [...] Verbraucherschutz. Pressemitteilung 16.09.2011. Bundeseinheitliches Kontrollbarometer rückt näher.

„Bundeseinheitliches Kontrollbarometer rückt näher!“



Quelle: Bundeseinheitliches Modell zur Transparenzmachung von Ergebnissen der amtlichen Lebensmittelkontrolle. Konzeptpapier der Länder.



Der Lebensmittelunternehmer ist verantwortlich für die Einhaltung der Bestimmungen des Lebensmittelrechts.

„Lebensmittelunternehmer sind die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterliegenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.“ (VO (EG) 178/2002)

Kein Diskussionspunkt ist: Was wird von der Lebensmittelüberwachung bewertet:

Verhalten des Lebensmittelunternehmers

+

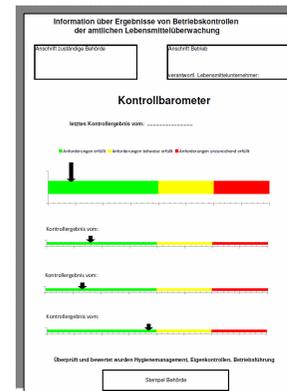
Verlässlichkeit der Eigenkontrollen

+

Hygienemanagement (z. B. Küchen, Personal-Hygiene)

		1 = sehr gut 3 = zufrieden stellend 5 = nicht ausreichend					
Bewertungsschema		1	2	3	4	5	maximal
M II	Verlässlichkeit des Unternehmers						15
	1. Einhaltung LM-rechtlicher Bestimmungen	0	1	2	3	5	
	2. Rückverfolgbarkeit	0		2		3	
	3. Mitarbeiterschulung	0	2	4	6	7	
M III	Betriebliches Eigenkontrollsystem						25
	1. HACCP-Verfahren	0	3	6	9	12	
	2. Untersuchung von Produkten	0	1	2	3	5	
	3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	0	2	4	6	8	
M IV	Hygienemanagement						40
	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0	1	2	3	5	
	2. Reinigung und Desinfektion	0	2	4	6	8	
	3. Personalhygiene	0	3	5	8	11	
	4. Produktionshygiene	0	4	7	10	13	
	5. Schädlingsbekämpfung	0		2		3	

Was ist für eine positive Bewertung zu tun? →



Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften
 (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb)
 vom 3. Juni 2008
 Ersehen am 11. Juni 2008 im Gemeinsamen Ministerialblatt

Hinweis: rechtsverbindlich ist die Fassung im GMBL.

Nach Artikel 84 Abs. 2 und Artikel 86 Satz 1 des Grundgesetzes wird folgende Allgemeine Verwaltungsvorschrift erlassen:

Inhaltsübersicht

Abschnitt 1
 Allgemeine Bestimmungen

- § 1 Zweck
- § 2 Geltungsbereich

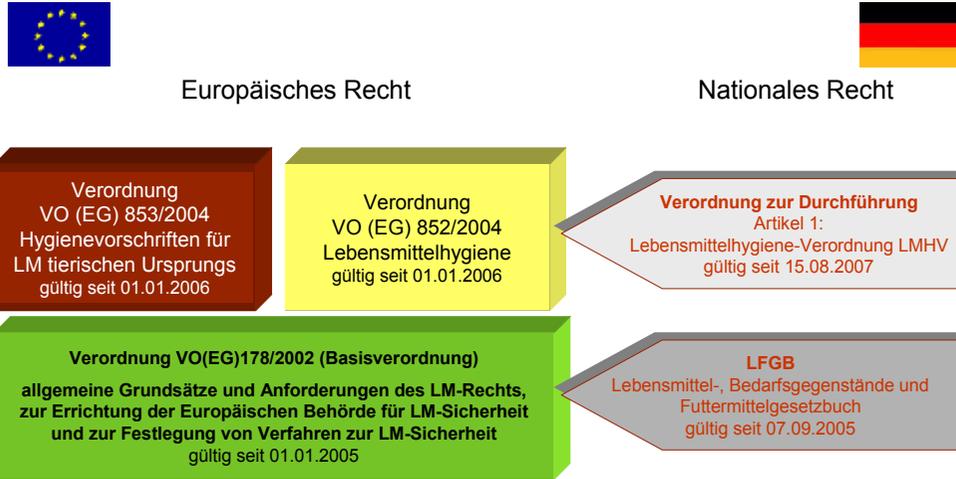
Abschnitt 2
 Anforderungen an die amtliche Kontrolle

- § 3 Personelle Anforderungen
- § 4 Anforderungen an amtliche Prüflaboratorien für amtliche Untersuchungen
- § 5 Qualitätsmanagement-Systeme

Abschnitt 3
 Grundsätze für die amtliche Kontrolle von Betrieben

- § 6 Allgemeine Kriterien der risikoorientierten Kontrolle von Betrieben
- § 7 Durchführung der amtlichen Kontrolle von Betrieben

2. Aktuelle Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit (Auszug)



Kernaussagen der EU-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene

- § Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.
- § Beachtung der Hygienevorschriften der Verordnung auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen.
- § Ggf. zusätzliche Beachtung der VO(EG) 853/2004 mit spezifischen Hygiene-vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- § Bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, insbesondere bei gefrorenen Lebensmitteln, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.
- § Verpflichtung zur Eigenkontrolle nach HACCP-Grundsätze einschließlich Dokumentation für alle Betriebe (außer Urproduktion)
- § Festlegung von mikrobiologische Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse festzulegen.
- § Erweiterung der Schulungsverpflichtung

Die EU-Verordnung über Lebensmittelhygiene fordert, daß jeder Lebensmittelunternehmer dafür sorgt, daß die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet wird.

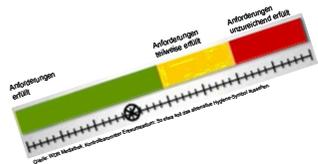
3. Welche Anforderungen sind für eine positive Bewertung zu erfüllen (Schwerpunkte)

- Mitarbeiterschulung
- Temperatureinhaltung
- Reinigung und Desinfektion
- Personalhygiene
- Produktionshygiene
- HACCP



Geplante Umsetzungsreihenfolge Kontrollbarometer:

1. Gastronomie (Gaststätten und Imbißeinrichtungen, Cafes, Eisdielen etc).
2. Bäckerei und Metzgerei/ Fleischerei
3. Gemeinschaftsverpflegung (Kantinen, Großküchen, Küchen in Altersheimen und Krankenhäusern, Caterer etc.)
4. Einzelhandel + Kioske, Shops, Trinkhallen
- 5./6. Andere Betriebe
7. Wochenmärkte



Achtung: Die Unterlage zur Info-Veranstaltung gibt nur einen groben Überblick zu den einzelnen Themen.

Mitarbeiterschulungen im Bereich Lebensmittelhygiene

Auszug AVV RÜb.

5.2: Erläuterung zur Anwendung der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben (Leitfaden).

Keine Mitarbeiterschulungen = 7 Punkte

3. Mitarbeiterschulung	Beurteilung der	
	1. Inhalte und Intervall der durchgeführten/veranlassten Schulungen zu Hygiene (Personalhygiene, Arbeitsvorgängen, Produktionsabläufen), Infektionsschutzgesetz, betriebliche Eigenkontrollen, HACCP-Konzept	1. regelmäßig, Inhalt dem Umgang mit dem Produkt und dem Produktrisiko angemessen, Intervall dem Produktrisiko, der Betriebsgröße und -art angemessen, umfassend theoretisch und vor Ort, Schulungserfolg überprüft;
	2. Dokumentation	2. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

Neues zur Pflichtbelehrung lt. Infektionsschutzgesetz

Am 04.08.2011 trat das Gesetz zur Änderung des Infektionsschutzgesetzes in Kraft.

Entsprechend § 43 (4) in der neuen Fassung muß ein Arbeitgeber zukünftig **alle zwei Jahre** – und nicht mehr jährlich – die Belehrung bei Personen mit besonderen Tätigkeiten und Umgang (gem. § 42 (1)) wiederholen und dokumentieren.

Welche weiteren Mitarbeiterschulungen sind in Küchen Pflicht

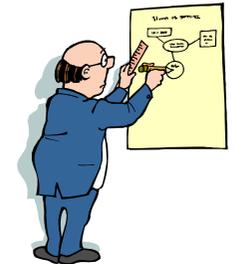
- Mitarbeiter, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Konzeptes verantwortlich sind, sind lt. VO (EG) 852/04 in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen zu schulen.
- Jährliche Pflichtschulung lt. VO (EG) 852/04/ Artikel 1 der nationalen Durchführungsverordnung
- Für Mitarbeiter ohne abgeschlossene Berufsausbildung im Küchenbereich, z. B. angelehrte Mitarbeiter gilt: **Leicht verderbliche Lebensmittel** dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer Schulung lt. VO (EG) 852/2004 über **ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse** auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen.

Die neue DIN 10514 über Hygieneschulungen – Auszug -

4.1 Allgemeine Anforderungen

Bei der Schulung der Mitarbeiter sollten folgende Punkte berücksichtigt werden:

- a) Die zu schulenden Mitarbeiter sind entsprechend ihrer Tätigkeit bzw. ihrer vorhersehbaren Tätigkeit beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln zu erfassen (siehe Anhang A).
- b) Entsprechend ihrer Vortätigkeit und Ausbildung ist festzulegen, in welchem Umfang Schulungen erforderlich sind (siehe Anhang A).
- c) Diese Schulungen sind regelmäßig (mindestens 1 x jährlich), unter Berücksichtigung der Hygienesituation und 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 (4.2.2) erfolgen.
- d) Erfolgskontrollen sollten nach Abschnitt 5 durchgeführt werden.
- e) Die Schulungen und Belehrungen sollten/ müssen dokumentiert werden.



Temperatureinhaltung



VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Artikel 1 schreibt vor:

- Bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, insbesondere bei gefrorenen Lebensmitteln, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.

Auszug AVV RÜb.

5.2: Erläuterung zur Anwendung der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben (Leitfaden).

**Bei Nichterfüllung
 Temperatureinhaltung
 = 8 Punkte**

3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	Beurteilung der:	
	1. Qualität der Einhaltung der Kühltemperaturen und der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln	1. eingehalten, Kühlung der Ware ohne Verzögerung; Maßnahmen bei Abweichungen, geeignet, angemessen.
	2. Überprüfung der Temperaturen und Temperaturmessgeräte	2. regelmäßig, geeignet, Prüfintervalle angemessen
	3. Dokumentation	3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

Praxis-Beispiele für die *Nichteinhaltung* der Kühlkette



Foto: Annette Grinöt



Foto: Annette Grinöt

Gefährdete Lebensmittel (Auszug)

1. Fleisch, Geflügelfleisch (roh und gegart) und Erzeugnisse daraus (z. B. Wurst, Hackfleisch)
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (z. B. Käse, Joghurt)
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus (z. B. Krabbencocktail)
4. Eiprodukte (z. B. Eiklar, Eiweiß oder Eigelb)
5. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
6. Gekühlte Convenience-Produkte, z. B. Fertiggerichte, gekühlte Nudeln, Fertigsoußen.



Leicht verderbliche Lebensmittel (kühlbedürftige Lebensmittel) bilden aufgrund ihrer Zusammensetzung und des Verarbeitungsgrades geeignete Nährböden für Erreger (Bakterien).

Unterbrechungen der Kühlkette und fehlerhafte Kühlung sind die häufigsten Ursachen für lebensmittelbedingte Erkrankungen

Berichte von lebensmittelbedingten Erkrankungen aus der Fachliteratur und deren Zuordnung zu Behandlungsverfahren über einen Zeitraum von 11 Jahren

Behandlungsverfahren der Lebensmittel	Erkrankte Personen	
	absolut	in Prozent
Kühlen	5.754	72,9%
Warmhalten	595	7,5%
Trocknen	538	6,8%
Gefrieren	461	5,8%
Pökeln, Räuchern	447	5,7%
Vakuumverpacken	91	1,2%
Sterilisieren	9	0,1%
Gesamtzahl	7.895	100,0%



Quelle: DIN Deutsches Institut für Normung (Hrsg.) Kolb, Harald. Hygieneschulung. Kommentar zu DIN 10514:2004-05. S. 67.

Zusammenfassung wichtiger Temperaturen nach DIN 10508

Lebensmittel	Mindesttemperatur	Bemerkungen
Tiefgefrorene Lebensmittel	- 18 °C	kurzfristig ist ein Anstieg der Temperatur um 3 °C, d. h. auf - 15 °C erlaubt
Speiseeis in Fertigpackungen	- 18 °C	kurzfristig ist ein Anstieg der Temperatur um 3 °C, d. h. auf - 15 °C erlaubt
Mopro/ Feinkost	7 °C	oder lt. Herstellerangabe
Obst und Gemüse	10 °C	
Fleisch und Wurst	4 °C	
Innereien	3 °C	
Knochen zur Weiterverarbeitung	2 °C	
Hackfleisch	2 °C	für fertig verpackte Ware Temperaturangabe des Herstellers
Frischgeflügel	4 °C	
Frischfisch	2 °C	
Hühnereier (ab dem 18. Tag nach Legedatum)	5°C - 8°C	
Eiprodukte/ Flüssigei	4 °C	
Andere leicht verderbliche Lebensmittel, wie:		
• Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflagen	7 °C	
• frische, zerkleinerte Salate	7 °C	oder lt. Herstellerangabe

Für fertig verpackte Ware ist die Temperaturangabe des Herstellers in Verbindung mit dem MHD zu beachten



Reinigung und Desinfektion

Auszug AVV RÜB.

5.2: Erläuterung zur Anwendung der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben (Leitfaden).

Bei Nichterfüllung R+ D = 8 Punkte

2. Reinigung und Desinfektion (R+D)	Beurteilung der	
1. Effektivität der Reinigung (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle)	1. effektiv, regelmäßig, Intervalle geeignet, angemessen, zusätzlich bei Bedarf; Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, Erfolg überprüft (optisch, ggf. mikrobiologisch)	
2. Effektivität der Desinfektion (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle)	2. effektiv, regelmäßig, Intervalle geeignet, angemessen, zusätzlich bei Bedarf; Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, Erfolg überprüft (optisch, ggf. mikrobiologisch)	
3. Dokumentation	3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar	

Was beinhaltet der Reinigungs- und Desinfektionsplan

- Bereich, für den der Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellt werden soll, z. B. Kühlhaus, Vorbereitungsraum, Lager, Geschäft
- Welche Gegenstände, Geräte, Flächen gibt es, die regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden müssen
- Für welche vorhandene Gegenstände, Geräte, Flächen werden welche Produkte verwendet
- Welche Konzentrationen und Einwirkzeiten sind für die jeweiligen Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu beachten
- Mit welcher Methode (manuell oder maschinell) wird welcher Gegenstand, welches Gerät, welche Fläche gereinigt
- Wie häufig ist welcher Gegenstand, welches Gerät, welche Fläche zu reinigen und zu desinfizieren
- Wer ist für die sachgerechte Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen verantwortlich



Foto: Annette Grinot

Hauptfehler bei der Reinigung und Desinfektion

- Auswahl des falschen Mittels
- Reinigungsintervall zu lang
- verschmutzte Reinigungsgeräte
- falsche Methode
- falsche Wassertemperatur
- falsche Dosierung
- Rückstandsrisiko



Ornungsgemäße Reinigung und Desinfektion ist besonders wichtig bei der Verarbeitung leicht verderblicher Lebensmittel!

Personalhygiene

Auszug AVV RÜb.

5.2: Erläuterung zur Anwendung der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben (Leitfaden).

Bei Nichterfüllung
Personalhygiene
 = 11 Punkte

3. Personalhygiene	Beurteilung der	
	1. Qualität des Hygienebewusstseins der Mitarbeiter	1. Hygieneverhalten aller Mitarbeiter einwandfrei; Maß an persönlicher Sauberkeit hoch; Umgang mit Rohware bis Endprodukt hygienisch einwandfrei
	2. Schutzkleidung	2. geeignet, sauber, Wechsel täglich oder nach Bedarf, Aufbewahrung geeignet Schuhwerk geeignet, sauber
	3. Maßnahmen bei Erkrankungen	3. Meldeverpflichtung bei Erkrankung besteht, eingehalten, Maßnahmen bei Erkrankungen geeignet, angemessen
	4. Dokumentation	4. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

Was beinhaltet „Persönliche Hygiene“?

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene schreibt vor:

„Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten...“

Allgemein zählt zur „Persönlichen Hygiene“:

- Hände- und Körperhygiene
- Saubere Arbeitskleidung, inkl. Kopfbedeckung
- Kleine Wunden hygienisch abdecken
- Schmuckverbot



Behr's Verlag

Was zählt zur vollständigen Arbeitskleidung

- Arbeitskleidung
- Arbeitsschuhe
- Kopfbedeckung
- ggf. Bartschutz
- bei besonders sensiblen Arbeitsprozessen auch Einweghandschuhe und Mundschutz

Beim Tragen der Arbeitskleidung ist zu beachten:

- geschlossen halten
- regelmäßig Wechseln
- saubere von schmutziger/ benutzter Arbeitskleidung trennen
- Straßenkleidung getrennt von Arbeitskleidung aufbewahren



Grundlagen zur Händehygiene



Wie sollten „Arbeits-Hände“ aussehen ?

- Hände sollten
- sauber
 - gepflegt
 - gesund



Quelle: Fotolia

- mit
- kurzen,
 - sauberen
 - gesunden **Fingernägeln**,



Bild: Fotolia

- die
- ohne Nagellack
 - ohne Nagelschmuck **hygienisch** sind!

Bei Verletzung der Hände

- wasserundurchlässig verbinden
- Fingerling einsetzen, Einweghandschuh benutzen
- nicht im reinen Arbeitsbereich arbeiten

Wann sollte man sich die Hände waschen und ggf. desinfizieren?

- vor Arbeitsbeginn
- vor dem Bearbeiten empfindlicher Produkte
- bei Produkt- oder Tätigkeitswechsel, z. B. Wechsel von unreinen zu reinen Tätigkeiten (Lager- und Transportarbeiten, Abfallentsorgung, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten)
- nach dem Umgang mit kritischen Lebensmitteln, z. B. Fisch oder Geflügel
- nach Handschuhwechsel
- nach jeder Pause (Zigarettenpause)
- nach jeder Toilettenbenutzung
- nach dem Niesen, Husten oder Naseputzen



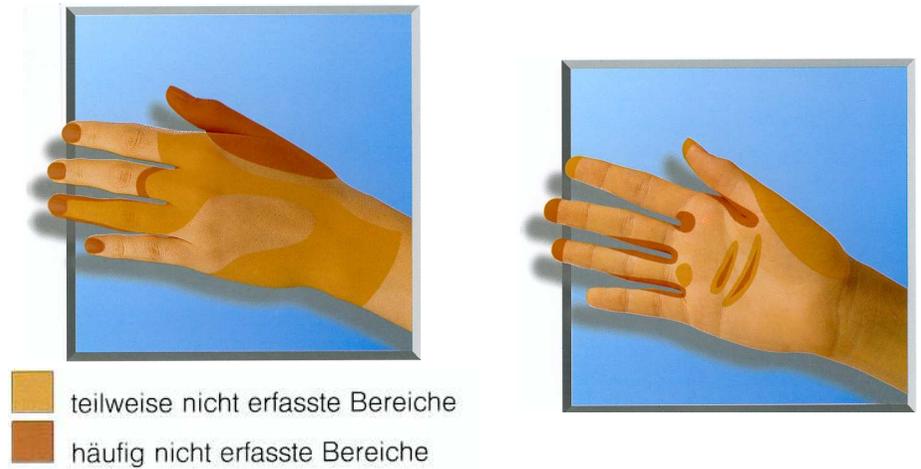
Foto: Annette Grinöt

Kontaminationswege



Quelle: Ecolab

Händedesinfektion gemäß CEN EN 1500



Produktionshygiene

Auszug AVV RÜb.

5.2: Erläuterung zur Anwendung der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben (Leitfaden).

**Bei Nichterfüllung
Produktionshygiene
= 13 Punkte**

4. Produktionshygiene	Beurteilung der: 1. Organisation der Produktion 2. Schutz vor nachteiliger Beeinflussung 3. Abfallbeseitigung	1. Trennung rein/unrein über den gesamten Produktionsablauf gewährleistet, 2. umfassend gewährleistet; Arbeitsgeräte und Anlagen entsprechen Stand der Technik 3. Schutz vor Kontamination umfassend gewährleistet
-----------------------	--	--



Was ist eine nachteilige Beeinflussung:

Artikel 1, LMHV
 § 2 Begriffsbestimmungen

Nachteilige Beeinflussung:

eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln

(z .B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- oder Zubereitungsmethoden)

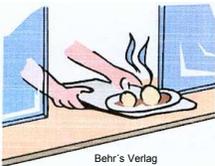


Foto: Annette Grinöt

Reine und unreine Arbeitsbereiche/ -abläufe – Auszug -

Reine Arbeitsbereiche/ -abläufe sind insbesondere

1. Speisezubereitung/ Produktion, Garvorgänge, Portionierung
2. Zwischenlagerung von fertigen und gegarten Menükomponenten
3. Bereitstellung von Geschirr und Besteck
4. Spülbereich (Entnahme des sauberen Geschirrs)



Behr's Verlag

Unreine Arbeitsbereiche/ -abläufe sind insbesondere

1. Warenanlieferung
2. Vorbereitung von ungeputztem Gemüse und Salat, Waschen von Obst
3. Zerlegen und Portionieren von rohen tierischen Lebensmitteln
4. Abfallbeseitigung
5. Spülbereich (Beschickung der Spülmaschine)
6. Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln



Behr's Verlag

Auftauen

- Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel ist vor dem Zubereiten (Erhitzen) sachgerecht aufzutauen.
- **Optimal:** im Kühlschrank < + 7°C auf einem Abtropfgitter.
- Das Auftauwasser muß ungehindert ablaufen können und ein Kontakt mit anderen Lebensmitteln muß vermieden werden. Gegenstände, die mit dem Auftauwasser in Berührung gekommenen sind, müssen sorgfältig gereinigt und desinfiziert werden.



Foto: Annette Grinöt

Erhitzen

- Durch das Erhitzen werden krankheitserregende Mikroorganismen abgetötet.
- Je höher die Temperatur und je länger die Einwirkzeit, desto besser die Wirkung
- Ab 65 °C erfolgt keine Keimvermehrung mehr



Abkühlen

- Schnelles Abkühlen verringert die Gefahr der Keimvermehrung
- **Abkühlung von +65°C auf + 10°C in max. 3 Stunden!**
- Erhitzte Speisen in flachen Behältern abkühlen.



Quelle: Fotolia

Ausgabe

- Warme Speisen: Temperatur mindesten 65 °C
- **Kalte Speisen: Temperatur +7°C**



Quelle: Fotolia

Jede ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit des Lebensmittels, z. B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Reinigungs- und Desinfektionsmittel etc. ist zu vermeiden.

Hygieneanforderungen an Küchenräume

Im Küchenbereich sind:

- Arbeitsflächen
- Wände
- Decken
- Böden

in einem ordentlichen und sauberen Zustand zu halten.



Foto: Annette Grinöt



Foto: Annette Grinöt

Weitere Anforderungen sind:

- Raumtemperatur
- frei von fremden Gerüchen
- Be- und Entlüftung steuern
- Fenster mit Fliegengittern
- Fettabscheider und Abflüsse reinigen

Anforderungen an die Lagerhaltung

- Übersichtlichkeit
- Glatte und abwaschbare Materialien
- Sauberkeit (Reinigung und Desinfektion nach Reinigungsplan - **Dokumentation**)
- Keine Lagerung auf dem Boden sowie direkt an der Wand
- Geschlossene und abgedeckte Behälter, keine offenen Anbrüche
- Hinweise zu Lagerbedingungen beachten
- Regelmäßige Temperatur- und MHD-Kontrolle (**Dokumentation**)
- Schädlingsvorbeugung/ -bekämpfung (**Dokumentation**)
- Speisen nach Verarbeitungsstufen trennen
- Kennzeichnung der Produkte
- Mindestbestände festlegen
- Lagerverantwortlichen einsetzen



Foto: Annette Grinöt



Foto: Annette Grinöt

37

Abfallentsorgung

Jegliche Kontamination von Lebensmitteln durch Abfälle ist zu vermeiden!

- Abfälle schnellstmöglich aus dem Produktionsbereich entfernen
- Abfallbehälter stets abgedeckt halten, täglich reinigen und desinfizieren.
- Abfallsammelräume sollten einen direkten Zugang von außen haben, ausreichend belüftet und frei von Schädlingen sein.
- Abfallsammelräume sind sauber zu halten!



Behr's Verlag

38

Auszug AVV RÜb.

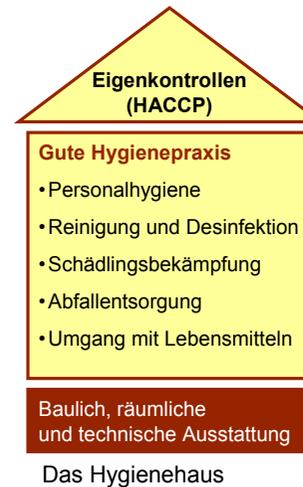
5.2: Erläuterung zur Anwendung der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben (Leitfaden).

Bei Nichterfüllung
 HACCP-Verfahren
 = 12 Punkte

1. HACCP-Verfahren	Beurteilung des HACCP Konzepts:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität, Vollständigkeit und Funktionalität (Gefahrenanalyse Bestimmung von Kontrollpunkten (CP) und kritischen Kontrollpunkten (CCP), Festlegung von Grenzwerten, Festlegung von Verfahren zur Kontrolle von kritischen Kontrollpunkten, Maßnahmen bei Abweichung von den festgelegten Grenzwerten, Verifizierung 2. Umfang 3. Aktualisierung 4. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gefahrenanalyse: umfassend erstellt Kritische Kontrollpunkte(CCP): prozessabhängig festgelegt Grenzwerte: geeignet, nachvollziehbar festgelegt Verfahren zur Kontrolle der CCP geeignet festgelegt, CCP überprüft, Prüfintervall angemessen Korrekturmaßnahmen bei Grenzwertüberschreitung: festgelegt, geeignet, umfassend Verifizierung: geeignet festgelegt, regelmäßig durchgeführt, Intervall angemessen 2. Betriebsgröße und -art angemessen 3. regelmäßig überprüft, Anpassung bei Änderungen 4. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

39

Was ist nicht HACCP?



Gute Hygienepraxis Allgemeine Hygieneanforderungen

40

HACCP

„HACCP ist ein System, daß für die Lebensmittelsicherheit signifikante Gefahren definiert, bewertet und kontrolliert.“ (Definition lt. codex alimentarius)

- **H**azard = Gefahrenpunkte
- **A**nalysis = aufdecken
- **C**ritical = und zur Gewährleistung der Sicherheit des Lebensmittels
- **C**ontrol = Lenkungs-
- **P**oint = punkte festlegen



Ein HACCP-Konzept muß immer den betrieblichen Anforderungen und Gegebenheiten angepaßt werden.

Ein allgemeingültiges HACCP-Konzept - z. B. für die Gastronomie - gibt es nicht!

Ab welcher Betriebsgröße muß ein HACCP-Konzept umgesetzt werden?

Die seit 01.01.2006 europaweit geltende Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene schreibt für alle Lebensmittelunternehmer, die in der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln tätig sind, ein HACCP-Konzept verbindlich vor.



Die Verpflichtung zur Arbeit nach einem HACCP-Konzept gilt unabhängig von:

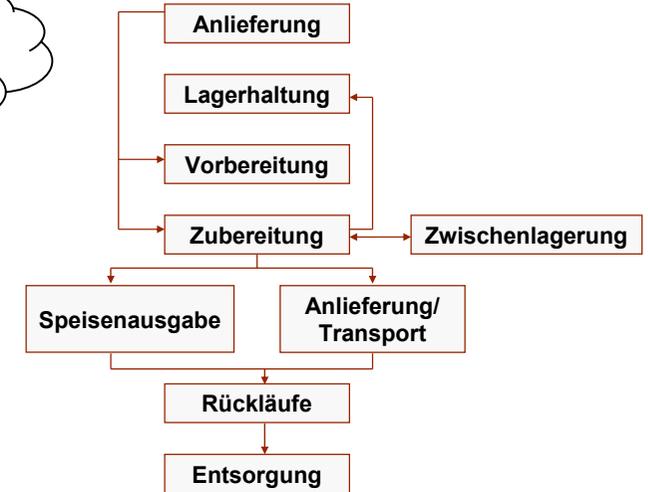
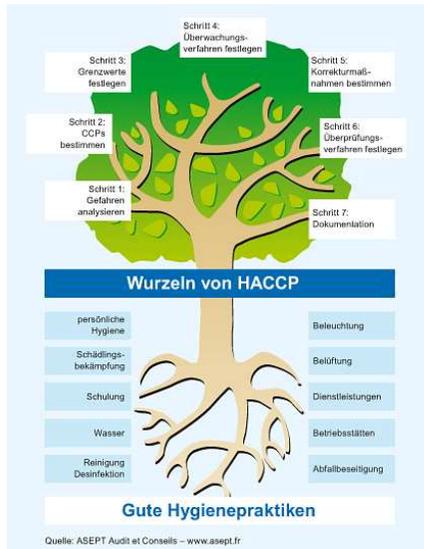
- Branche
- Betriebsgröße
- Betriebszweck und
- Gewinnerzielung.

Die Einführung eines HACCP-Systems ist grundsätzlich für alle Lebensmittelbetriebe verpflichtend und von der Betriebsgröße unabhängig – individuell und aktuell.

Vorgehen bei der Erarbeitung eines HACCP-Konzeptes

(7 Grundsätze lt. VO (EG) 852/2004 Artikel 5 Absatz 2)

1. Gefahrenanalyse „Hazard Analysis“
2. Festlegung der kritischen Kontrollpunkte (CCP's oder Lenkungspunkte)
3. Bestimmung von Grenzwerte für die CCPs
4. Festlegung von Verfahren zur Überwachung
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen bei Überschreitung eines Grenzwertes
6. Überprüfung des HACCP-Konzeptes
7. Dokumentation



Die Produktherstellung muß Schritt für Schritt betrachtet werden.

1. Gefahrenanalyse

Was ist eine Gefahr ?

Gefahr [...]: Möglichkeit, daß jemandem etwas zustößt, daß ein Schaden eintritt;
drohendes Unheil [...] (Brockhaus Enzyklopädie. Deutsches Wörterbuch. Bd. 1. S. 1239)

Was ist eine Gefahr in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit?

Eine in einem Lebensmittel vorhandene Substanz bzw. ein vorhandener Fremdkörper oder der Zustand des Lebensmittels der sich schädlich auf die Gesundheit auswirken kann.

Welche Gefahren gibt es ?

Biologische Gefahren

- Mikroorganismen
- Stoffwechselprodukte von Mikroorganismen
- Tierische Schädlinge
- Abfälle und Abwasser
- Menschliche und tierische Ausscheidungen
- Temperaturen

Chemische Gefahren

- Rückstände von
- Tierarzneimitteln und Futterzusatzstoffen
 - Pflanzenschutzmittel
 - Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Kontaminanten, z. B.
- Schwermetalle
- Zusatzstoffe, z. B.
- Nitrat, Nitrit, Rauch

Physikalische Gefahren

- Fremdkörper
- Metallsplitter, Glassplitter
 - Knochensplitter
 - Sonstige Fremdkörper (z. B. Schmuckteile)
 - Staub und Schmutz
 - Witterungseinflüsse
- Verfahrensfehler, z. B.
- Programmverwechslung
 - Maschineneinstellung



7. Dokumentation der Verfahren und Aufzeichnungen

Alle HACCP-Maßnahmen müssen dokumentiert sein, z.B.:

- Temperaturen, Reinigungsmaßnahmen, WE-Kontrollen in
- Korrekturmaßnahmen bei Überschreitung festgelegte Grenzwerte
- Checkliste der Begehungen
- Liste der CCPs
- Mitarbeiterschulungen
- Korrekturmaßnahmen



Eine lückenlose Dokumentation bringt Sicherheit bei Rechtsstreitigkeiten

Die Dokumentation aller HACCP-Maßnahmen ist entsprechend der VO (EG) 852/2004 seit 01.01.2006 gesetzlich vorgeschrieben



Hierbei gilt das Beweislast-Umkehrprinzip,
d. h. was nicht dokumentiert ist, ist nicht vorhanden!

TQM, Handels-HACCP GbR

Kundenbezogen:
Optimierung,
Umsetzung, Controlling

Senior Consulting
für
• QM, HACCP
• Zertifizierungen
und
• Cash & Carry /
• Großverbraucher

Inhaber:
Dr. Annette Grinöt
Gerd Bente



**Expertenwissen
kompakt und
kompetent**

Telefon: (0 70 81) 38 08 98
Telefax: (0 70 81) 38 08 67
Mail: annette.grinot@t-online.de
gerd-bente@t-online.de

**Beachten Sie auch unsere
Homepage:**
<http://www.tqm-handels-haccp.de/>

Unsere Kerntätigkeitsfelder ... in Theorie und Praxis

- **Kontrollbarometer** NEU
- Lebensmittelsicherheit / QM
- Pflichtschulungen / Seminare
lt. VO (EG) 852/04
- HACCP-Konzepte und
IFS-Zertifizierung
- Verkaufsschulungen und
Rhetorik-Seminare
- Lebensmittelhandel, z. B. C+C/ GV,
Großhandel und Einzelhandel
- Consulting/ Projektcoaching
(Controlling, Prozessoptimierung, Logistik)



Telefon: (0 70 81) 38 08 98 Gerd Bente Mail: annette.grinot@t-online.de
Telefax: (0 70 81) 38 08 67 Handy: 01 72 – 98 22 373 gerd-bente@t-online.de

Beachten Sie auch unsere Homepage:
<http://www.tqm-handels-haccp.de/>