

HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis

gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
über Lebensmittelhygiene



Diese Leitlinie wurde gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene i.V.m. §§ 13f. der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene) unter Koordination des für den Einzelhandel zuständigen Bundeslandes Hessen geprüft und anerkannt. Darüber hinaus erfolgte die Notifizierung der Leitlinie gegenüber der Europäischen Kommission durch die Bundesregierung gemäß Artikel 8 Absatz 4 der der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.

Die HDE-Leitlinie stellt damit eine offiziell anerkannte Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis dar.

Kontakt:

Britta Gallus

Hauptverband des Deutschen Einzelhandels
Büro Brüssel
Avenue des Nerviens 9 – 31
B-1040 Brüssel

E-Mail: reiner.europa@hde.de

Telefon: +32 (0)2 737 11 64

Gliederung

1. Vorwort, Geltungsbereich und Ziel der Leitlinie	3
2. Begriffsbestimmungen	5
3. Allgemeine Verpflichtung – Verantwortung des Lebensmittelunternehmers	8
4. Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften	9
4.1. Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	9
4.1.1. Kapitel I / Allgemeine Vorschriften für Betriebstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird	9
4.1.2. Kapitel II / Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden	10
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	11
4.1.6. Kapitel VI / Lebensmittelabfälle	12
4.1.7. Kapitel VII / Wasserversorgung	12
4.1.8. Kapitel VIII / Persönliche Hygiene	12
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	14
5.1. Zielsetzung	14
5.2. HACCP	14
5.3. HACCP-Konzeption	15
5.4. HACCP-Team	15
5.5. Gefahrenanalyse – Liste möglicher Gefahren	15
5.6. Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte (CCPs)	16
5.7. Erstellung der HACCP-Pläne	16
5.8. Validierung des HACCP-Konzeptes	17
5.9. Verifizierung der HACCP-Konzeption	17
5.10. Prozessdokumente und -aufzeichnungen	17
6. Schulung / Belehrung	17
6.1. Schulungs- bzw. Belehrungsverpflichtungen	17
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	18
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	20
7.1. Risikobeurteilung	21
7.2. Stichprobenhäufigkeit	21
7.3. Einbeziehung von vertikalen Sicherungskonzepten	22
8. Temperaturkontrollerfordernisse für Lebensmittel	22
8.1. Geltungsbereich	22
8.2. Temperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel tierischen Ursprungs	23
8.3. Temperaturerfassung	24
8.4. Temperaturanforderungen für bestimmte kühlpflichtige Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden	25
9. Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs	26
10. Risikoorientierte Überwachungshäufigkeit für Lebensmittelbetriebe	28
Anlagen	30

1. Vorwort, Geltungsbereich und Ziel der Leitlinie

Rechtsrahmen

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 stellt die generelle Basisregelung der Lebensmittelhygiene für alle Betriebe in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelkette, beginnend bei der Urproduktion über alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen bis zur Abgabe der Lebensmittel an den Endverbraucher dar. Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 muss grundsätzlich jeder Lebensmittelunternehmer / Betrieb einhalten und erfüllen. Ergänzend hierzu werden für Lebensmittel tierischen Ursprungs in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einzuhalten- de spezifische Hygienevorschriften geregelt.

Zudem wird in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein Verfahren zur Erstellung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis etabliert. Diese sind im Benehmen mit den zuständigen Fachkreisen (etwa der Lebensmittelüberwachung) durch die Lebensmittelwirtschaft zu erarbeiten.

Für den Einzelhandel im Mitgliederbereich des HDE sind insbesondere die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und die in den Anhängen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelten Themen (lebende Muscheln und Fischereierzeugnisse) relevant.

Beide Verordnungen enthalten eine Vielzahl unbestimmter Rechtsbegriffe zur Gewährleistung ausreichender Flexibilität. Damit tragen die Verordnungen den diversifizierten Unternehmensstrukturen und der Stärkung der unternehmerischen Eigenverantwortung Rechnung.

Die einschlägigen Regelungen der nationalen Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts sind darüber hinaus zu berücksichtigen.

Zweck von Leitlinien

Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis sollen den Lebensmittelunternehmern helfen¹

- die Notwendigkeit, Zweckmäßigkeit, Angemessenheit oder Hinlänglichkeit in Bezug auf bestimmte Anforderungen zu beurteilen und
- die Wege zur Verwirklichung der in der Verordnung festgelegten Ziele zu konkretisieren.

Sie sollten außerdem Verfahren umfassen, die die ordnungsgemäße Durchführung der EU-Verordnung gewährleisten,

¹ Vgl. Leitfaden der Europäischen Kommission für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Der Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) e.V. hat von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, eine branchenspezifische Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis zu erstellen.

Die durch den HDE in ihren Interessen vertretene Wirtschaftsbranche ist durch eine hohe Diversität gekennzeichnet; viele Unternehmen verfügen über einen ausgeprägten Organisationsgrad. Daher ist ein weitergehender Detaillierungsgrad der in der Leitlinie getroffenen Aussagen durch einzelfallorientierten Festlegungen weder zweckmäßig noch angemessen. Diese Konkretisierungen obliegen der unternehmensindividuellen Entscheidung.

Diese Leitlinie soll daher eine Orientierung insbesondere für Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels darstellen, die über einen gewissen Organisationsgrad verfügen (z.B. filialisierter Einzelhandel) und detaillierte, unternehmensspezifische Eigenkontrollkonzepte etablieren.

Sie gilt für Einzelhandelsunternehmen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die Lebensmittel offen/unverpackt zum Verkauf anbieten, lagern, zur Verkaufsvorbereitung oder auf Wunsch des Kunden be- und verarbeiten. Die Leitlinie gilt darüber hinaus auch für Verkaufsgeschäfte, in denen lediglich mit Lebensmitteln umgegangen wird (Lagerung und Verkauf verpackter Ware) Sie gilt nicht für ortsveränderliche und/oder nicht ständige Betriebsstätten (z.B. Verkaufszelte, Marktstände oder mobile Verkaufsfahrzeuge).

Darüber hinaus existieren weitere branchenspezifische Leitlinien².

Ziel der vorgelegten Leitlinie ist es,

- eine Orientierung für die Unternehmen des Einzelhandels zu bilden. Die Leitlinie konkretisiert in einzelnen Bereichen die EU-Vorgaben;
- einen Rahmen für die Erstellung und die regelmäßig zu verifizierenden unternehmensindividuellen Eigenkontrollsysteme darstellen. Sie soll den Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels als Orientierung bei der Implementierung und Durchführung eines Qualitätssicherungskonzeptes insbesondere bezüglich der Anwendung der neuen EU-Hygieneverordnungen dienen.

Die in den o.g. Rechtstexten formulierten Anforderungen sind daher in jedem Fall über die Ausführungen dieser Leitlinie hinaus durch den Anwender zu berücksichtigen/zu beachten.

Da die Eigenkontrollsysteme den unternehmensspezifischen Gegebenheiten entsprechen müssen, sollen die in der Leitlinie aufgeführten Beispiele sowie Checklisten ausschließlich der Veranschaulichung dienen.

Ergänzend verweisen wir auf die Leitfäden der Europäischen Kommission, die abrufbar sind unter http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

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

2. Begriffsbestimmungen

Es gelten u.a. folgende Definitionen:

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 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 Unterrichten 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, tief gefroren 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.

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 sicher zu stellen, 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-, Verarbeitung- 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 Umkleideräume. 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 Waschräumchen 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 Abflusrrinnen verzichtet werden. Die Fußböden der Verpackungsräume und der Kühlräume müssen so beschaffen sein, dass mittels geeigneter Verfahren eine optimale Hygiene gewährleistet ist;
- Umkleideräume 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 geleitet werden;
- Insbesondere in Räumen, in denen unverpackte Lebensmittel bearbeitet und behandelt werden, müssen sich im Arbeitsumfeld leicht erreichbare Handwaschbecken (Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Abwurfbehälter) 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 gefrorenen 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 Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 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/guide_en.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
- 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 (CCPs)

Für die anhand der Risikoeinschätzung festgestellten Risiken, werden anhand des Entscheidungsbaums (**vgl. Anlage 2**) die kritischen Kontrollpunkte (CCPs) 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 (CCPs) aufgeführt. Für alle CCPs 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, 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. 852/2004 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

Es gilt die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 richtet sich an den Lebensmittelunternehmer und nicht an die amtliche Lebensmittelüberwachung. Lebensmittel, die die in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 geregelten Lebensmittelsicherheitskriterien nicht einhalten, sind vom Lebensmittelunternehmer nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zu behandeln, d.h. das Erzeugnis oder die Partie Lebensmittel ist gemäß Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vom Markt zu nehmen oder zurückzurufen.

Umfang und Durchführung des Rückrufs sind risikoorientiert und verhältnismäßig in Abstimmung mit der zuständigen Behörde durchzuführen.

Im Falle von Produktbeanstandungen durch die Behörde, wird auf die Ausführungen in Kapitel 10 verwiesen.

Das Verfahren zur Festlegung und Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen und deren Häufigkeit folgt einem risikoorientierten Ansatz. Dies gilt im Lebensmitteleinzelhandel insbesondere für das Herstellen, Bearbeiten und Verpacken von leicht verderblichen Lebensmitteln.

Die Sicherheit der im Lebensmitteleinzelhandel angebotenen Lebensmittel wird durch die praktizierten Eigenkontrollsysteme sowie durch die damit verbundene Prozessgestaltung sichergestellt. Hierbei wird auf sichere Lebensmittel im Sinne von Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 der vorgelagerten Stufen, sowie auf die dort implementierten Eigenkontrollsysteme aufgebaut. Zusätzlich durchgeführte Analysen aufgrund der Lebensmittelsicherheitskriterien stellen eine Verifizierung der Vorstufen und der dort eingeführten Systeme dar. Durchgeführte Analysen aufgrund der Prozesshygienekriterien bezwecken eine Überprüfung der betriebseigenen Abläufe.

Die Analysen haben insbesondere das Ziel, mögliche Schwachstellen im System zu identifizieren. Die Befunde dienen als Indiz. Ergeben sich hierbei Ansatzpunkte für mögliche Schwachstellen, so werden zielgerichtet weitere Proben entnommen um die Schwachstellen zu identifizieren, um so belastbare Ergebnisse zu erhalten.

7.1. Risikobeurteilung

Die Risikobeurteilung erfolgt durch das jeweilige Unternehmen anhand folgender Punkte:

- Betriebsart (z.B. Umgang mit den Produkten und das jeweilige Produktrisiko);
- Unternehmensmanagement (z.B. Umsetzung rechtlicher Vorgaben, Mitarbeiterschulung, Rückverfolgbarkeit);
- Eigenkontrollsystem (z.B. HACCP, Untersuchung von Produkten, Temperatureinhaltung);
- Hygienemanagement (z.B. bauliche Gegebenheiten, Personalhygiene, Reinigung und Desinfektion und Schädlingsbekämpfung).

Daraus leitet sich die Stichprobenhäufigkeit ab.

7.2. Stichprobenhäufigkeit

Bei der Intensität der durchzuführenden Verifizierungsanalysen sind folgende Kriterien zu beachten:

- Das Produktrisiko der zu überwachenden Produkte: Hierbei ist davon auszugehen, dass insbesondere leicht verderbliche Lebensmittel im Rahmen der Beprobungen im Lebensmitteleinzelhandel überwacht werden;

- Prozesssicherheit: Hierbei sind die Ergebnisse der im Rahmen der Eigenkontrollsysteme durchgeführten Betriebsbegehungen als Entscheidungsgrundlage u.a. heranzuziehen;
- Die Menge und Sortimentsbreite bei gleichzeitiger Bearbeitung in einem Bereich (z.B. mehrere unterschiedliche Warengruppen innerhalb einer Bedienabteilung).
- Hinsichtlich der Ausnahmeregelungen zur Änderung der Probennahmehäufigkeit werden hierzu folgende risikominimierende Faktoren herangezogen: Abgabefristen für das Inverkehrbringen, Abgabe zum unmittelbaren Verkauf über die Theke (Definition der kleinen Menge) und diesbezügliche eindeutige Arbeitsanweisungen im Eigenkontrollsystem.

7.3. Einbeziehung von vertikalen Sicherungskonzepten

Im Lebensmitteleinzelhandel, als Endstufe der Versorgungskette vor dem Verbraucher, besteht laut wissenschaftlicher Kommentierung des BfR, kaum eine weitere mögliche Gefahr in der Vermehrung von pathogenen Keimen, hier im speziellen bei Salmonellen, solange die produktspezifische Kühlkette eingehalten wird (siehe Leitlinie Temperaturen). Es ist daher zwingend erforderlich, dass der Lebensmitteleinzelhandel auf bestehende Analysen aus Qualitätssicherungssystemen der vorgelagerten Stufe zurückgreifen kann.

Aufgrund der Prozessgestaltung (Beispiel: eigene Be- und Verarbeitung) können darüber hinaus weitere Analysen erforderlich werden. Die Stichprobenpläne können mehrere Märkte/Filialen desselben Lebensmittelunternehmens berücksichtigen.

Die nähere Ausgestaltung geschieht in den unternehmensspezifischen Eigenkontrollsystemen unter Berücksichtigung der jeweiligen Unternehmensstrukturen.

8. Temperaturkontrollerfordernisse 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 Umfang³ darstellt.

8.2. Temperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel tierischen Ursprungs

Kühlung allein kann die Vermehrung von Mikroorganismen nur verlangsamen, nicht aber unterbinden. Wesentlich für die absoluten Keimzahlen sind die Dauer der Kühlung und die Kühitemperatur. Die Vermehrungsgeschwindigkeit von Mikroorganismen ist darüber hinaus von weiteren inneren (z. B. pH- und a_w -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 Temperatur-Vorschriften 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 Branchenverbände⁴.

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

³ § 6 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

⁴ Ein Verzeichnis der erstellten Leitlinien ist auf den Internet-Seiten des BLL zu finden (www.bll.de).

- 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.

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 Betrieben des Einzelhandels 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
Frischfisch, ganz oder filetiert			Annähernde Schmelzeis-temperatur
Gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse			Annähernde Schmelzeis-temperatur
Räucherfisch			+7°C
Feinkostartikel			+7°C
Andere leichtverderbliche Lebensmittel			+7°C

Ergänzung:

Friskäse	+7°C
----------	------

⁵ gilt bis zur Abgabe an den Endverbraucher bzw. bis zur Entnahme aus der Selbstbedienungseinrichtung durch den Verbraucher; 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

9. Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Welche zusätzlichen Vorschriften für den Einzelhandel beim Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs zur Anwendung kommen, ist komplex. Das BMELV hat eine Übersicht im Bundesanzeiger veröffentlicht (vgl. **Anlage 3**).

Zusätzliche Vorschriften enthält zum einen die EU-Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften tierischen Ursprungs (EG) Nr. 853/2004, die für den Einzelhandel unter bestimmten Voraussetzungen zur Anwendung kommen können. Darüber hinaus beinhaltet die Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung einschlägige nationale Hygienevorschriften für den Umgang mit tierischen Erzeugnissen im Einzelhandel, die die Lebensmittelhygiene-Verordnung (EG) 852/2004 und die nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung ergänzen.

Gemäß Artikel 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält diese spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Ergänzung der Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 gelten.

Die Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten für unverarbeitete und Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs. Grundsätzlich gilt die Verordnung zwar nicht für Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten. Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die zur Herstellung dieser Lebensmittel verwendet werden, müssen jedoch im Einklang mit dieser Verordnung gewonnen und bearbeitet werden.

Für den Einzelhandel ergibt sich Folgendes:

Grundsätzlich gilt die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht für den Einzelhandel. Sie gilt jedoch für Einzelhandelstätigkeiten, die zur Deckung des Bedarfs eines anderen Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs ausgeübt werden.

Etwas anderes ergibt sich in zwei Fällen: Erstens, wenn sich die Tätigkeiten auf die Lagerung oder den Transport beschränkt, wobei die spezifischen Temperaturanforderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dennoch gelten. Zweitens, wenn die Abgabe lediglich von einem Einzelhandelsunternehmen an andere Einzelhandelsunternehmen erfolgt und eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang darstellt. In diesem zuletzt genannten Fall greifen die Vorschriften der nationalen Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 werden für die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit in Einzelhandelsunternehmen für ausreichend erachtet, wenn die Lebensmittel tierischen Ursprungs direkt an den Endverbraucher verkauft bzw. abgegeben werden. Für Großhandelstätigkeiten sollen zusätzlich generell die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten. Nur wenn die Abgabe von einem Einzelhandelsunternehmen an andere Einzelhandelsunternehmen eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang darstellt, gelten die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht.

Entscheidend ist daher, ob es sich bei der Abgabe von Lebensmitteln an andere Einzelhandelsunternehmen um eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang handelt. Die Definition dieser unbestimmten Rechtsbegriffe hat der nationale Gesetzgeber in der Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung vorgenommen. Gemäß § 6 der Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung stellt die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs von einem Betrieb des Einzelhandels an andere Betriebe des Einzelhandels dann eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang dar, wenn die Abgabe

- auf höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge des abgebenden Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs und
- auf im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern gelegene Betriebe beschränkt ist.

Übersteigt die abgegebene Menge das Drittel der Herstellungsmenge oder liegt der belieferte Betrieb weiter als 100 km entfernt, handelt sich nicht mehr um eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang, mit der Folge, dass die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zur Anwendung kommen.

Andernfalls gelten die Regelungen der Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung gemäß § 7 in Verbindung mit Anlage 5 der Verordnung. Diese bestimmt die Anforderungen an die Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel. Dazu gehören

- Anforderungen an die Zerlegung und Behandlung von Fleisch
- Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen
- Herstellung von Fleischerzeugnissen
- Eier, Eiprodukte und Flüssigei
- Anforderungen an die Herstellung von Milcherzeugnissen
- Kennzeichnung von aus oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellten Lebensmitteln
- Abweichende Temperaturanforderungen.

Die Vorschriften über die Zerlegung und Behandlung von Fleisch sowie die Anforderungen an Räume und Einrichtungen bei der Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen und die Vorschriften über die Anforderungen an Räume und Einrichtungen beim Umgang mit Eiern, Eiprodukten und Flüssigei gelten u.a. nicht für Verkaufsräume sowie an Verkaufsräume unmittelbar angrenzende Räume, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher vorbereitet werden. Die gleiche Ausnahme gilt für Küchenräume in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

Für den Umgang mit lebenden Muscheln und Fischereierzeugnissen enthält die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 explizite Vorgaben für den Einzelhandel.

10. Lebensmittelüberwachung

Risikoorientierte Überwachungshäufigkeit für Lebensmittelbetriebe

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.bmelv.de/cln_045/nn_827890/SharedDocs/downloads/02-Verbraucherschutz/Lebensmittelsicherheit/AVVRuebAend1_templateId=raw,property=publicationFile.pdf/AVVRuebAend1.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 Verord-



nung(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.

Stand: Oktober 2008

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

Mögliche Gefahren	Gründe	Kontrollpunkte	CP / CCP	Toleranzen/ Grenzwerte	Methode Überwachung	Maßnahmen bei Abweichung ⁶	Verantwortlich	Dokumentation
Anlieferung/ Wareneingang/ Verräumung								
Vorzeitiger Verderb	Temperaturabweichung	Liefer-temperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	MHD überschritten	MHD	CP	MHD laut Herstellerangabe abzüglich Restlaufzeit	Sichtkontrolle	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
Produktkontamination	Beschädigungen von Verpackungen	Verpackung / Gebinde	CP	Unversehrtheit	Sichtkontrolle (auch auf Ladefläche)	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
Lagerung								
Vorzeitiger Verderb	Temperaturabweichung	Umgebungs-temperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	MHD überschritten	MHD	CP	MHD laut Herstellerangabe	FIFO Sichtkontrolle	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
Produktkontamination	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen

⁶ Beispiele: Rückweisung, Nachschulung, Belehrung, Nachbearbeitung, Nachreinigung, Nachdesinfektion, Durcherhitzung, Kennzeichnungskorrektur

Mögliche Gefahren	Gründe	Kontrollpunkte	CP / CCP	Toleranzen/ Grenzwerte	Methode Überwachung	Maßnahmen bei Abweichung ⁷	Verantwortlich	Dokumentation
Verkauf								
Vorzeitiger Verderb	Temperaturabweichung	Umgebungstemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	MHD überschritten	MHD	CP	MHD laut Herstellerangabe	FIFO Sichtkontrolle	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
Produktkontamination	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	Mängel in der Personalhygiene	Verhalten am Arbeitsplatz	CP	1xjährlich bzw. bei Neueinstellung	Regelmäßige Schulung	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen

⁷ Beispiele: Rückweisung, Nachschulung, Belehrung, Nachbearbeitung, Nachreinigung, Nachdesinfektion, Durcherhitzung, Kennzeichnungskorrektur

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

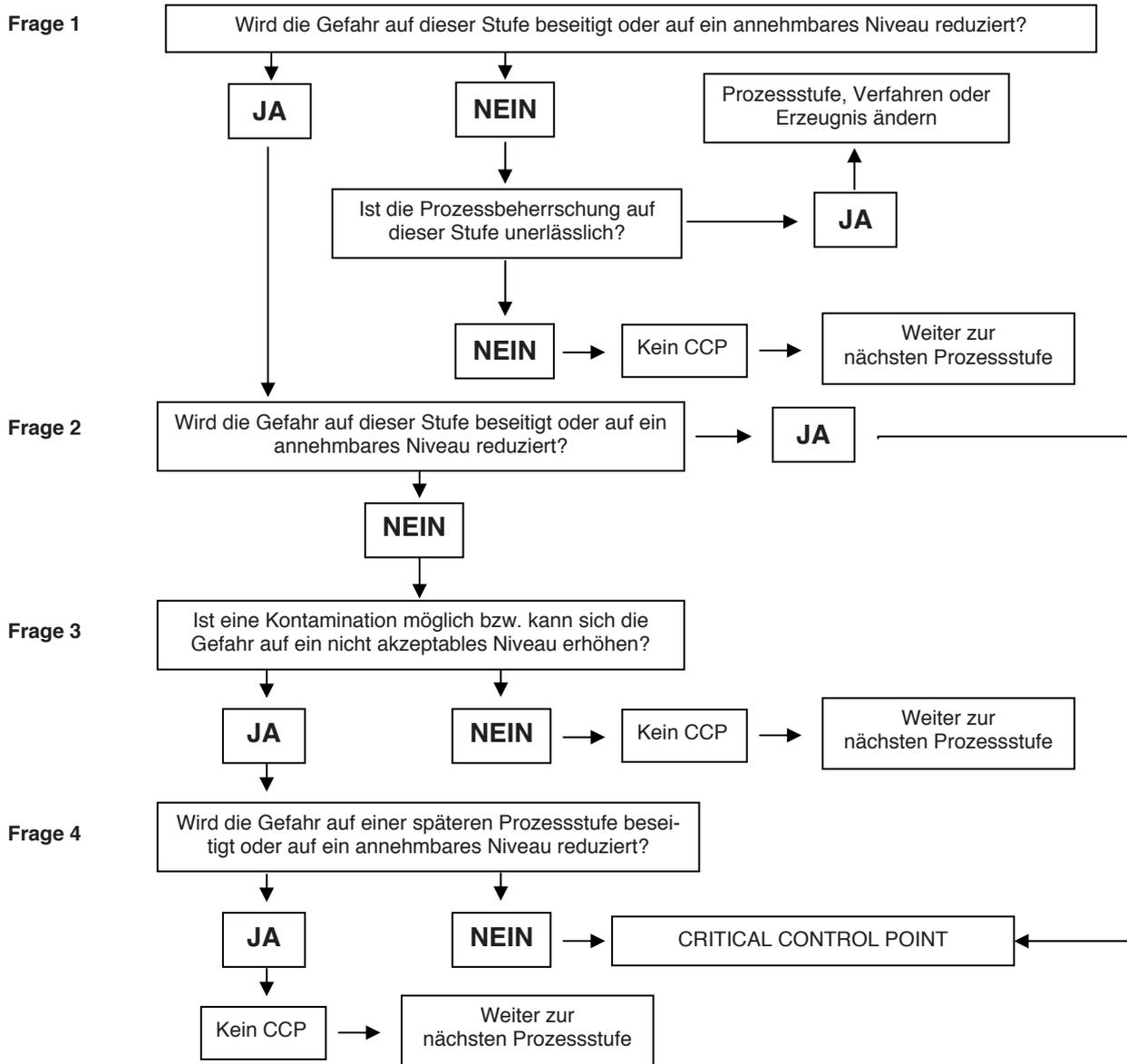
Mögliche Gefahren	Gründe	Kontrollpunkte	CP / CCP	Toleranzen/ Grenzwerte	Methode Überwachung	Maßnahmen bei Abweichung	Verantwortlich	Dokumentation
Anlieferung/ Wareneingang/ Verräumung								
Vorzeitiger Verderb	Temperaturabweichung	Liefertemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	Überlagerte Ware	MHD / Loskennzeichnung	CP	MHD / Loskennzeichnung laut Herstellerangabe abzüglich Restlaufzeit	Sichtkontrolle	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
Produktkontamination	Beschädigungen von Verpackungen	Verpackung / Gebinde	CP	Unversehrtheit	Sichtkontrolle (auch auf Ladefläche)	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
Lagerung								
Vorzeitiger Verderb	Temperaturabweichung	Umgebungstemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	MHD überschritten	MHD	CP	MHD laut Herstellerangabe	FIFO Sichtkontrolle	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
Produktkontamination	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen

Mögliche Gefahren	Gründe	Kontrollpunkte	CP / CCP	Toleranzen/ Grenzwerte	Methode Überwachung	Maßnahmen bei Abweichung	Verantwortlich	Dokumentation
Vorbereitung / Herstellung / Pre-Packing								
Vorzeitiger Verderb	Überlagerte Ware	MHD / Loskennzeichnung	CP	Verkehrsfähigkeit	Sensorik	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	Temperaturabweichung i.V.m. zu langer Standzeit		—	Standzeit möglichst kurz		EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
Produktkontamination	Kreuzkontamination		—	Zeitliche oder räumliche Trennung mit Zwischenreinigung		EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	Mängel in der Personalhygiene	Verhalten am Arbeitsplatz	CP	1xjährlich bzw. bei Neueinstellung	Regelmäßige Schulung	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	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 der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	Fremdkörpereintrag	Prüfung auf Fremdkörperisiko	CP	Nicht funktionierende Schutzmaßnahmen	Sichtkontrollen / Splitterchutz an Lampen / Fliegengitter / Schmutzverbot	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen

Mögliche Gefahren	Gründe	Kontrollpunkte	CP / CCP	Toleranzen/ Grenzwerte	Methode Überwachung	Maßnahmen bei Abweichung	Verantwortlich	Dokumentation
Lebensmittelinfektion / -intoxikation aufgrund des Überlebens pathogener Mikroorganismen	Abweichung Prozess-temperatur	Erhitzung	CCP	produktspezifische Temperatur- und/oder Zeitvorgabe	Zeit- und/oder Temperaturmessung	Nacherhitzen/Verwerfen und ggf. neu prüfen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
Fehldeklaration allergener Stoffe in Kladde oder Pre-Packing	Änderung Produktrezeptur	Aktualisierte Kennzeichnung	CP	Rezepturen	Arbeits-/Verfahrensanweisung	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
Produktkontamination	ungeeignetes Verpackungsmaterial	Konformitätserklärung (VO1935/2004)	CP	Produktspezifische Vorgabe	Überprüfung Konformitätsbescheinigung	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
Verkauf								
Vorzeitiger Verderb	Überlagerte Ware	Sicht- und Geschmackskontrolle	CP	Verkehrsfähigkeit	FIFO / tägliche Warenkontrolle	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	Temperaturabweichung	Umgebungstemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
Produktkontamination	Kreuzkontamination	Thekenlayout	---	Zeitliche oder räumliche Trennung mit Zwischenreinigung		EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	Mängel in der Personalhygiene	Verhalten am Arbeitsplatz	CP	1 x jährlich bzw. bei Neueinstellung	Regelmäßige Schulung	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen

Mögliche Gefahren	Gründe	Kontrollpunkte	CP / CCP	Toleranzen/ Grenzwerte	Methode Überwachung	Maßnahmen bei Abweichung	Verantwortlich	Dokumentation
	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 der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	Fremdkörpereintrag	Prüfung auf Fremdkörperisiko	CP	Nicht funktionierende Schutzmaßnahmen	Sichtkontrolle / Splitterschutz an Lampen / Fliegengitter / Schmuckverbot	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen

Anlage 2: Entscheidungsbaum zur Durchführung der betrieblichen Eigenkontrolle



Anlage 3:

Durch die Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816) sind die erforderlichen Vorschriften zur Durchführung des unmittelbar anzuwendenden EG-Lebensmittelhygienerechts erlassen und die erforderlichen Anpassungen des deutschen Lebensmittelrechts vorgenommen worden.

Als Orientierungshilfe bei der Prüfung der Frage, ob Anforderungen des unmittelbar anzuwendenden EG-Lebensmittelrechts oder der Lebensmittelhygiene-Verordnung oder der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung zu beachten sind, gibt die nachfolgende Übersicht erste Hinweise.

Verwendung/Weg der Abgabe/Weg des Inverkehrbringens	Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Verordnung (EG) Nr. 853/2004	Nationales Recht
Privater häuslicher Bereich	nein	nein	nein
Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an Endverbraucher oder Einzelhandel zur Abgabe an Endverbraucher	nein	nein	ja
Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel oder Hasentieren durch den Erzeuger an Endverbraucher oder Einzelhandel zur Abgabe an Endverbraucher	ja	nein	ja
Abgabe kleiner Mengen zerlegten Wildfleisches durch den Jäger an Endverbraucher oder Einzelhandel zur Abgabe an Endverbraucher	ja	nein	ja
Einzelhandel (Abgabe an Endverbraucher und im Falle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels im Rahmen einer nebensächlichen Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang)	ja	nein	ja
Andere Formen der Abgabe/des Inverkehrbringens (Einzelhandel mit einer über eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang hinausgehenden Abgabe an andere Betriebe des Einzelhandels, zulassungspflichtige Betriebe)	ja	ja	ja

**Hauptverband des
Deutschen Einzelhandels (HDE)**

Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin

Telefon: 030 726250-0

Telefax: 030 726250-19

E-Mail: hde@einzelhandel.de

Internet: www.einzelhandel.de

Büro Brüssel

9 – 31, Avenue des Nerviens

B - 1040 Brüssel

Telefon: 0032 2 2310281

Telefax: 0032 2 2308497

E-Mail: europa@einzelhandel.de