



## Betriebliches Eigenkontrollsystem – Dokumentierte Basishygiene und HACCP-basierte Elemente

LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

**Stand: August 2021**

Die Lebensmittelsicherheit muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette inklusive der Primärproduktion gewährleistet sein. Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.

Die Hygieneverordnung der Europäischen Gemeinschaft Nummer 852/2004 über Lebensmittelhygiene, die Verordnung der Europäischen Gemeinschaft Nummer 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ergänzt durch die Verordnung der Europäischen Gemeinschaft Nummer 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und die deutsche Verordnung zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts regeln die hygienischen Anforderungen an das gewerbsmäßige Gewinnen, Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

Erforderliche Basishygienemaßnahmen mit allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften sind in Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung der Europäischen Gemeinschaft Nummer 852/2004 über Lebensmittelhygiene und § 3 der deutschen Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) dargelegt.

Gemäß Artikel 5 der Verordnung der Europäischen Gemeinschaft Nummer 852/2004 ist jeder, der gewerbsmäßig Lebensmittel behandelt und/oder in Verkehr bringt, verpflichtet, im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht ein betriebliches Eigenkontrollsystem nach HACCP Grundsätzen einzuführen

und aufrecht zu erhalten. Die Maßnahmen sind nachweisbar zu dokumentieren und dem Überwachungspersonal auf Verlangen vorzulegen.

HACCP ist das Kürzel für „Hazard Analysis Critical Control Point“ und steht für eine Gefahrenanalyse des Prozesses, Festlegung und Kontrolle kritischer Punkte im Rahmen der Lebensmittelherstellung und zwar auf allen Stufen der Verarbeitung der Lagerung, Beförderung und des Verkaufs.

Die HACCP-Anforderungen sollen jedoch so flexibel sein, dass auch kleine Betriebe sie in allen Situationen anwenden können. Im Vordergrund steht auch hier das Beherrschen von Gefahren. Für Restaurants, Cafés, Bäckereien, Konditoreien, Einzelhandelsgeschäfte und Imbissbetriebe reicht es aus, eine **Gute Hygienepaxis** mit nachfolgend beschriebenen, dokumentiertem Eigenkontrollsystem einzurichten und einzelne HACCP-basierte Elemente zu berücksichtigen und zu dokumentieren.

### Welche Bausteine muss ein Eigenkontrollsystem mindestens enthalten?

- Wareneingangskontrolle
  - » Die Prüfung jeder angelieferten oder selbst eingekauften Ware auf Zustand auf Sauberkeit und Beschädigungen, Haltbarkeit der Ware, Temperatur bei Kühl- und Tiefkühlware, Zustand der Verpackung, gegebenenfalls auch die Sauberkeit von Transportfahrzeug und Fahrer sowie die Dokumentation der Ergebnisse der Prüfung. Am einfachsten kann dies direkt auf dem Lieferschein notiert oder mit einem für die Wareneingangskontrolle angepassten Stempel dokumentiert werden, dann ist auch die **Rückverfolgbarkeit**, von welchem Lieferanten kommt welche Ware, sichergestellt. Diese Dokumentation muss in der Betriebsstätte verfügbar sein, zum Beispiel durch eine Kopie des abgezeichneten Lieferscheins.

#### ■ Temperaturüberwachung

» Die Prüfung jeder angelieferten oder Die Überwachung der Lagertemperaturen beim Kühlen bzw. Tiefrieren von Lebensmitteln und gegebenenfalls beim Garen und Warmhalten.

Leicht verderbliche Lebensmittel, wie Milchprodukte, Fleischwaren oder Konditoreiprodukte, müssen gekühlt gelagert werden. Nur eine durchgängige Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen beziehungsweise empfohlenen Temperaturen\* kann ein verlangsamtes mikrobielles Wachstum sicherstellen.

Auch bei Verarbeitungsprodukten, die ausreichend hoch und lange erhitzt werden, ist sichergestellt, dass krankheitserregende Mikroorganismen abgetötet sind. Daher müssen überall dort, wo Produkte erhitzt beziehungsweise erwärmt werden, Erhitzungszeiten und -temperaturen überprüft werden (Kerntemperaturen\*).

Hier sind demnach Soll-Temperaturen festzulegen und diese sind mindestens einmal arbeitstäglich zu überprüfen und zu dokumentieren. Auch die Nichteinhaltung der Solltemperaturen muss unbedingt dokumentiert werden und was dann unternommen wurde (zum Beispiel Korrekturmaßnahme bei Abweichung) beziehungsweise was mit dem Lebensmittel passiert ist (zum Beispiel bei erhöhte Kühlraumtemperatur den Techniker informiert, Ware umgelagert oder ähnliches).

\*DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel

#### ■ Reinigungs- und Desinfektionsplan

» Die Festlegung von Reinigungs- und Desinfektionsintervallen für alle Betriebsräume und Arbeitsgeräte in einem Plan, der Auskunft darüber gibt, **wer, was, wann, wie und womit reinigt beziehungsweise desinfiziert** (Vorgabedokument). Die Kontrolle der gemäß den festgelegten Intervallen durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist dann ge-

gebenenfalls über eine Checkliste zu dokumentieren (Nachweisdokument).

Ergänzend dazu können bei Problemen und Hinzuziehung von Spezialisten Proben zur Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges (zum Beispiel Abklatschproben, Tupferproben) genommen werden, um Restkeimgehalte zu erfassen.

#### ■ Schädlingsmonitoring (präventiv)

» Lebensmittelbetriebe sind in hohem Maße durch Schädlingsbefall gefährdet. Diese verunreinigen Lebensmittel und übertragen Krankheitserreger.

Daher ist die regelmäßige Kontrolle der Räume und eingelagerter Produkte auf Schädlingsbefall, die Dokumentation dieser Kontrollen sowie eventuelle Bekämpfungsmaßnahmen durch einen professionellen Schädlingsbekämpfer, obligatorisch.

#### ■ Personalschulung

» Gemäß Verordnung der Europäischen Gemeinschaft Nummer 852/2004 Anhang II Kapitel XII müssen alle Mitarbeitenden, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Lebensmittelhygiene geschult werden. Dies muss entsprechend dokumentiert werden.

Es wird empfohlen, dies gegebenenfalls in Verbindung mit Fragen der Wiederholungsbelehrung nach § 43 Absatz Infektionsschutzgesetz über die Tätigkeitsverbote bei bestimmten Infektionen durchzuführen und ebenfalls zu dokumentieren.

Bitte beachten Sie hierzu auch die detaillierten Erläuterungen des Merkblattes MMB LMÜ-25-NE – Hygieneschulung des Rhein-Kreis Neuss unter Berücksichtigung der Vorgaben der DIN 10514 Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung.

### Welche HACCP-basierten Elemente sind darüber hinaus zu dokumentieren?

#### ■ Betriebsfluss und Gefahrenanalyse



- » Das betriebsspezifische Tätigkeitsprofil ist zu beschreiben und dabei auch der Personal- und Warenfluss schematisch darzustellen, so dass eine Gefahrenanalyse erfolgen kann. Hiermit sollen mögliche Gefahren und Problematiken, die sich negativ auf die Lebensmittelsicherheit (zum Beispiel Glassplitter) oder auf die Einhaltung der Lebensmittelhygienevorgaben (kreuzende Produkttransportwege rein/unrein) auswirken kann, im Vorfeld erkannt werden, um wirksame Maßnahmen zur Eindämmung der Gefahr einzurichten.

Diese Dokumentation lebt mit ihrem Betrieb und ist regelmäßig zu aktualisieren und im Bedarfsfall bei Änderungen der innerbetrieblichen Abläufe anzupassen.

- Betriebliche Umsetzung branchenspezifischer GHP-Leitlinien mit HACCP-basierten Elementen

» Das betriebsspezifische Tätigkeitsprofil Die Berücksichtigung und Einhaltung von Leitlinien für eine gute Hygienepraxis oder die Anwendung der HACCP-Grundsätze nach Artikel 8 der Verordnung der Europäischen Gemeinschaft Nummer 852/2004, die von Industrie- und Handwerksverbänden, Berufsgenossenschaften oder ähnlichen häufig branchenspezifisch mit dem aktuellen, allgemein anerkannten Stand der Hygienepraxis veröffentlicht werden, dienen ebenfalls als wichtige Hilfestellung zur Gewährleistung der notwendigen Lebensmittelsicherheit.

Insofern Sie diese Leitlinien nutzen, weisen Sie über eine geeignete Dokumentation, in der Regel mit den beigefügten Dokumentationshilfen, die auch immer individuell auf Ihren Betrieb angepasst werden können, die Anwendung der jeweiligen Leitlinie nach.

## Ansprechpartner

 Zentralrufnummer 02181 601-3901

## Herausgeber

Rhein-Kreis Neuss  
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
Auf der Schanze 4  
41515 Grevenbroich

02181 601-3900 (Telefon)  
02181 601-3999 (Telefax)  
veterinaeramt@rhein-kreis-neuss.de