

# **Betriebseigene Kontrollen zur Einhaltung der allgemeinen Hygienevorschriften und deren Dokumentation**

## **Umsetzung der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 178/2002 in Betrieben**

Lebensmittelunternehmer sind natürliche und juristische Personen, welche dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden. Als Lebensmittelunternehmen werden alle Unternehmen bezeichnet, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmittel zusammenhängende Tätigkeit ausführen. Dabei ist es gleichgültig, ob die Unternehmen auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind. Jeder Lebensmittelunternehmer ist für die Sicherheit der Lebensmittel verantwortlich, welche von ihm produziert werden.

Neben den baulichen Voraussetzungen sind die Einhaltung von allgemeinen Hygienevorschriften und deren Dokumentation Voraussetzung, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

### **Im Einzelnen sind dies:**

#### **1. Reinigung und Desinfektion:**

Erstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen, die die Mitarbeiter jederzeit einsehen können. Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan beschreibt, auf welche Weise gereinigt und desinfiziert werden soll (Wer reinigt/desinfiziert, Was wird gereinigt/desinfiziert, Wann wird gereinigt/desinfiziert, Womit wird gereinigt/desinfiziert, Wie wird gereinigt/desinfiziert). Der verantwortliche Mitarbeiter trägt seine Namen/Unterschrift in eine Liste für durchgeführte Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ein. Für alle R u. D – Mittel müssen die Sicherheitsdatenblätter (Arbeitsschutz!) vorhanden sein und im Betrieb aufbewahrt werden.

#### **2. Personalhygiene und Hygieneschulungen:**

Kopien der Gesundheitszeugnisse bzw. der Nachweise über die Erstbelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz sind bereitzuhalten. Jährlich muss die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz wiederholt werden (sog. Folgebelehrung). Es wird empfohlen, Stuhlprobenuntersuchungen des Betriebspersonals bei Neueinstellung, Durchfallerkrankungen sowie nach Auslandsaufenthalten in Risikoländern durchführen zu lassen.

Ebenfalls jährlich muss eine Hygieneschulung des Betriebspersonals (z. B. Schulungen zum Umgang mit Lebensmitteln / persönliche Hygiene / Umgang mit Abfällen Maßnahmen bei Erkrankungen etc.) durchgeführt werden. Tätigkeit, Ausbildung und betriebsspezifische Schwerpunkte oder Probleme müssen berücksichtigt werden. Die Schulungsinhalte müssen protokolliert und das Schulungsprotokoll (oder Teilnehmerliste) von den Mitarbeitern gegengezeichnet werden.

Hygieneschulungen und die Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz können miteinander kombiniert werden.

Arbeitskleidung muss getrennt von Straßenkleidung aufbewahrt werden.

#### **3. Vorsorge gegen Schädlinge und Schädlingsbekämpfung**

Die Betriebsräume müssen regelmäßig (z. B. 3 -4 Mal pro Jahr) auf das Freisein von Schädlingen kontrolliert werden. Dies geschieht durch das Aufstellen von Köderstationen. Sind Schädlinge im Betrieb aufgetreten, muss ein Plan zur Bekämpfung vorhanden sein. Die Beauftragung einer Fachfirma ist in diesem Fall sinnvoll. Die getroffenen Maßnahmen müssen protokolliert werden. In diesen Protokollen müssen die Fundorte von Schädlingen z. B. in den Indikatorfallen, die verwendeten Köder und die Art der Befunde (z. B. Fraßspuren am Köder) beschrieben werden. Die regelmäßige Kontrolle der Köder ist zu dokumentieren.

Weiter sollten Sicherheitsdatenblätter für die Bekämpfungsmittel vorhanden sein.

#### **4. Messung von Temperaturen und Dokumentation**

Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Daher müssen Temperaturen von mikrobiologisch empfindlichen Lebensmitteln während Lagerung und Transport sowie beim Wareneingang gemessen werden. Die Messungen müssen z. B. auf einer Liste eingetragen werden.

Verzehrfertige, heiß gehaltene Lebensmittel müssen bei einer Produkttemperatur von mindestens +65°C heiß gehalten werden. Dies gilt auch für Auslieferung von heiß gehaltenen Lebensmitteln.

Beim Abkühlen heißer Lebensmittel sollte der Bereich zwischen +65°C und 10°C innerhalb von drei Stunden durchlaufen werden, um eine Keimvermehrung zu vermeiden.

#### **5. Wareneingangskontrolle**

Die Wareneingangskontrolle dient der Überprüfung der eingehenden Lebensmittel sowie der Zutaten und Rohstoffe. Dabei muss sich der Lebensmittelunternehmer vergewissern, dass die Verpackungen unbeschädigt, die angelieferten Waren nicht verdorben und nicht durch Mikroorganismen, Parasiten, Schimmel oder andere fremde, toxische Stoffe verunreinigt sind. Die Wareneingangskontrolle muss

# Betriebseigene Kontrollen zur Einhaltung der allgemeinen Hygienevorschriften und deren Dokumentation

## Umsetzung der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 178/2002 in Betrieben

dokumentiert werden z.B. durch einen Vermerk auf dem Lieferschein oder das Führen einer Wareneingangliste.

### 6. Speiseabfallentsorgung

Speisereste, die Reste von Lebensmittel tierischer Herkunft enthalten oder enthalten können, müssen von gewerblichen, zugelassenen Entsorgern abgeholt werden. Die Verfütterung an Tiere oder die Abgabe zur Verfütterung ist verboten.

### 7. Rückverfolgbarkeit und Rücknahme/Rückruf von Lebensmitteln

Rückverfolgbarkeit bedeutet: „Ein Schritt vor und ein Schritt zurück“

Lebensmittelunternehmer müssen die Rückverfolgbarkeit von Lebensmittel gewährleisten. „Rückverfolgbarkeit“ heißt, dass ein Lebensmittel oder Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass es in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen verfolgt werden kann.

Lebensmittelunternehmer müssen daher Systeme und Verfahren einrichten, mit denen sie folgendes ermitteln können:

<b>Was? Woher? Wann?</b>
<b>Was? Wohin? Wann?</b>

Welche und wie viele Lebensmittel und/oder Zutaten von welchem Lieferant, wann bezogen wurden.

Welche Lebensmittel geliefert/verkauft wurden, welche Kunden Lebensmittel, wann erhalten haben. Endverbraucher müssen nicht mit Namen erfasst werden.

Diese Informationen müssen der Lebensmittelüberwachungsbehörde unmittelbar, d.h. innerhalb von 24 Stunden zur Verfügung gestellt werden.

Die Rückverfolgbarkeit kann computergestützt z. B. durch das Führen von Listen erfolgen. Die Vorlage von Liefer- und/oder Kundenlisten oder die Sammlung von Lieferscheinen ist ebenfalls möglich.

Für große Betriebe kann zusätzlich eine interne betriebseigene Dokumentation während der Produktion oder Lagerung sinnvoll sein, um im Falle eines Rückrufes die betroffene Charge ermitteln zu können. Ohne die Möglichkeit, betriebsintern Chargen ermitteln zu können, müssen im Zweifelsfall alle Erzeugnisse zurückgerufen bzw. zurückgenommen werden, die in Frage kommen könnten!

### 8. Lebensmittelsicherheit:

Erkennt ein oder nimmt ein Lebensmittelunternehmer an, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, muss er unverzüglich Verfahren einleiten, um das Lebensmittel vom Markt zu nehmen (Rückruf/Rücknahme/ Öffentliche Warnung).

Die Benachrichtigung der Lebensmittelüberwachungsbehörde im Falle eines firmeneigenen Rückrufes ist vorgeschrieben. Das Formular für diese Meldung können Sie in unserem Amt anfordern.

**In unserem Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung können Sie folgende Formularmuster erhalten:**

Musterformblatt **„Wareneingangskontrolle“**

Musterformblatt **„Temperaturkontrolle“**

Musterformblatt **„Reinigung und Desinfektion“**

Musterformblatt **„Meldung eines Rückrufes“**

Musterformblatt **„Prüfung auf Ungezieferbefall“**