

## Informationen zur Einführung eines Eigenkontrollsystems / betrieblicher Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit

Infoblatt Nr.: 03 Stand 11.03.2024

Nach Art. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 liegt die Hauptverantwortung für die Sicherheit von Lebensmitteln **bei Ihnen als Lebensmittelunternehmer**. Die Sicherheit der Lebensmittel hat stets auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet zu sein.

Gemäß Art. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 gilt die allgemeine Verpflichtung, dass Sie als Lebensmittelunternehmer sicherzustellen haben, dass auf allen, Ihrer Kontrolle unterstehenden Stufen der Produktion, Verarbeitung oder Vertrieb von Lebensmitteln, die Hygienevorschriften der oben genannten Verordnung erfüllt werden.

### Was bedeutet das für Sie?

Im Rahmen dessen sind Sie **verpflichtet**, ein **dokumentiertes** betriebliches Eigenkontrollsystem zur Lebensmittelsicherheit **zu etablieren** und **dauerhaft zu führen**.

Basis des Eigenkontrollsystems ist die gute Hygienepraxis und die gute Herstellungspraxis (PRPs = Präventivprogramme oder Basisprogramme) in Verbindung mit Grundsätzen zu Verfahren der Rückverfolgbarkeit (Rücknahme, Rückruf) und zur Verbraucherinformation.

Aufbauend darauf ergänzen HACCP-gestützte Verfahren zur Gefahrenanalyse, Risikobewertung und Festlegung von Lenkpunkten (CCPs = kritische Kontrollpunkte) das System der Lebensmittelsicherheit.

Sie benötigen somit ein Eigenkontrollsystem, dass **auf Ihren Betrieb** abgestimmt ist. Das Konzept hat mögliche individuelle Gefahren zu identifizieren, die Risiken zu bewerten und damit der in Ihrem Betrieb vorliegenden Gefahrenbeherrschung beizutragen. Das Konzept hat damit den **Ablauf** des Geschehens in Ihrem Betrieb zum Inhalt.

### Wie ist ein Eigenkontrollsystem aufgebaut:

Als Basis sind die allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften nach Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. etwaigen speziellen Anforderungen nach VO (EG) Nr. 853/2004 sowie die Vorgaben der VO (EG) Nr. 178/2002 zu Rückverfolgbarkeit und Verbraucherinformation zu berücksichtigen.

Kernpunkte sind somit entsprechende Anforderungen an Ihre bauliche/räumliche und technische betriebliche Ausstattung, Personal und Betriebshygiene, Wareneingangskontrolle, Temperaturkontrolle, Schädlingsbekämpfung, Personalbelehrungen und Personalschulungen, Rückverfolgbarkeit und Abfallentsorgung.

Darüber hinaus haben Lebensmittelunternehmer nach Art. 5 VO (EG) Nr. 852/2004 ein oder mehrere ständige Verfahren einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen:

1. Gefahrenermittlung
2. Festlegung der kritischen Kontrollpunkte, um Gefahren zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren
3. Festsetzung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte
4. Festsetzung und Durchführung effektiver Verfahren zur Überwachung der festgelegten Grenzwerte der kritischen Kontrollpunkte
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen, falls ein festgelegter Grenzwert eines kritischen Kontrollpunktes außer Kontrolle ist
6. Festsetzung von durchzuführenden Verifizierungsverfahren, zur Darstellung der Erfüllung der oben genannten Vorgaben

Des Weiteren besteht die Forderung, dass im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten ist, dass Ihr Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, entsprechend der jeweiligen Tätigkeit und unter Berücksichtigung seiner Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult wird. Wir empfehlen Ihnen, hierüber Nachweise zu führen und aufzubewahren. Die Schulung / Unterrichtung kann sich an der DIN 10514 (Hygieneschulung) orientieren.

Weitere Hinweise und Checklisten finden Sie in Info 34, 39 und 41 auf der Webseite des LMTVet zum Download.

Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen bei Berufs- und Fachverbänden, Innungen, externen Beratern usw.

Besonders wird auf die Nutzung von Branchen-Leitlinien der einzelnen Verbände zur Umsetzung der Hygieneanforderungen hingewiesen. In diesen Leitlinien finden sich auch Hilfen zur praktischen Einführung und Anwendung der Eigenkontrollen (HACCP).

**Schulungs-/Belehrungspflichten des Lebensmittelunternehmers:**

1. IfSG (Erstbelehrung/Gesundheitszeugnis: NUR durch das Gesundheitsamt)
  - Eingangsbelehrung gem. § 43 (4) IfSG bei Arbeitsaufnahme durch den Arbeitgeber
  - Wiederholungsbelehrung gem. § 43 (4) IfSG **mind. alle zwei Jahre**
  
2. LMHV (Fachkenntnis)
  - Schulung zum Erwerb der erforderlichen Fachkenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln gem. § 4 LMHV Anl. 1, wenn keine beruflichen Vorkenntnisse nachgewiesen werden können (die Themenliste der Anlage 1 gilt auch beispielhaft für alle Hygieneschulungen)
  - Schulungen nach § 4 LMHV sollten dem Anlass entsprechend angemessen dokumentiert werden
  
3. VO (EG) 852/2004 (Hygiene)
  - Hygieneschulungen des Personals gem. VO (EG) 852/2004 Anh. II Kap. XII Nr. 1 und 3 **mindestens einmal jährlich**; sinnvoller Weise mit einer Wiederholungsbelehrung gem. § 43 (4) IfSG
  - Schulungen des verantwortlichen Personals (z.B. Küchenleitungen und ihre Vertretungen) gem. VO (EG) 852/2004 Anh. II Kap. XII Nr. 2 **mindestens einmal jährlich** in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze

**Hinweis:**  
**Der LMTVet prüft, ob und wie Sie dieser Eigenkontrollverpflichtung nachkommen. Verstöße können mit gebührenpflichtigen Verwarnungen oder auch mit Bußgeldern geahndet werden.**

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl EU L 139, S. 1 ff) in der derzeit gültigen Fassung
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20.07.2000 in der derzeit gültigen Fassung
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) vom 08.08.2007 in der derzeit gültigen Fassung

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
<b>Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen</b>	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötze Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 15240	☎ 0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: <a href="mailto:office@lmtvet.bremen.de">office@lmtvet.bremen.de</a>	e-Mail: <a href="mailto:officebhv@lmtvet.bremen.de">officebhv@lmtvet.bremen.de</a>