



Informationen zur Einführung eines Eigenkontrollsystems / betrieblicher Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit

Infoblatt Nr.: 03 Stand 31.03.2017

Durch die Lebensmittelhygiene-Verordnung sind Sie **verpflichtet**, ein **dokumentiertes** betriebliches Eigenkontrollsystem zur Lebensmittelsicherheit einzuführen. Dieses besteht aus den Punkten Gefahrenanalyse und Risikobewertung sowie der Festlegung von Lenkungspunkten (auch CCP = kritische Kontroll-Punkte).

Was bedeutet das für Sie ?

Lebensmittel können durch Bakterien, Chemikalien, Fremdkörper etc. so negativ beeinflusst werden, dass durch den Verzehr Menschen erkranken können. Diese Beeinflussung kann bei Herstellung, Behandlung, Verarbeitung, Transport, Lagerung und Verkauf auftreten. Die Anforderungen an räumliche und technische Ausstattungen sowie Personal- und Betriebshygiene (Reinigungs- und Desinfektionsplan), Ungezieferbekämpfung, Abfallentsorgung usw. müssen als Grundlage **erfüllt** sein.

Neu ist, dass Sie ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem einführen müssen. Anders ausgedrückt: Sie müssen ein Konzept erstellen und mögliche Gefahren identifizieren, die Risiken bewerten und damit zur Gefahrenbeherrschung beitragen. Das Konzept hat damit auch den **Ablauf** des Geschehens in Ihrem Betrieb zum Inhalt.

Wie wird ein Eigenkontrollsystem eingeführt:

- Sie müssen überlegen, wo bei Produktions- und Arbeitsabläufen in Ihrem Betrieb Beeinflussungen und Gefahrenpunkte auftreten können (z.B. Verwendung von Frischeiern, die nicht durcherhitzt werden, oder Kühlung von leichtverderblichen Lebensmitteln).
- Zu den festgestellten Gefahrenpunkten müssen Sie dann entsprechende Sicherungsmaßnahmen ein- und durchführen und diese überwachen, damit Sie weitestgehend ausschließen können, dass von den Gefahrenpunkten ein Risiko ausgeht. Dieses erreichen Sie durch Festlegung und Kontrolle bestimmter Grenzwerte, z.B. Einhaltung von Kühlvorschriften (regelmäßige dokumentierte Kontrolle der Einhaltung = Monitoring) oder ggfs. Durcherhitzung (Kontrolle der Kerntemperatur/Garzeit).
- Die o.g. Maßnahmen sind ständig zu überprüfen und bei Änderungen im Betriebsablauf anzupassen. Für Abweichungen von den Grenzwerten sind Korrekturmaßnahmen festzulegen und ggf. durchzuführen. Wenn Sie feststellen, dass eine Beeinflussung möglicherweise erfolgt ist (z.B. durch Ausfall der Kühlung), müssen Sie die Ware überprüfen und ggfs. sofort verbrauchen bzw. vernichten.

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 sollte sich nach Möglichkeit 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.

Schulungs-/Belehrungspflichten des Lebensmittelunternehmers:

1. IFSG (Erstbelehrung/Gesundheitszeugnis: NUR durch das Gesundheitsamt)
 - Eingangsbelehrung gem. § 43 (4) IFSG bei Arbeitsaufnahme
 - 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 wird zukünftig auch prüfen, ob und wie Sie dieser Eigenkontrollverpflichtung nachkommen. Verstöße können mit gebührenpflichtigen Verwarnungen oder auch mit Bußgeldern geahndet werden.



Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie bei Berufs- und Fachverbänden, Innungen, externen Beratern usw..

Besonders wird auf die Nutzung von Branchen-Leitlinien der einzelnen Verbände zur Umsetzung der Hygieneanforderungen hingewiesen (z.B. für Restaurants von der DEHOGA; siehe hierzu <http://www.bll.de/themen/hygiene/> mit den Bezugsquellen für Leitlinien). In diesen Leitlinien finden sich auch Hilfen zur praktischen Einführung und Anwendung der Eigenkontrollen (HACCP).

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABI EU L 139, S. 1 ff) in der zur Zeit gültigen Fassung
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20.07.2000 in der zur Zeit gültigen Fassung
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) vom 08.08.2007 in der zur Zeit gültigen Fassung

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen		für Bremerhaven	
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen			
Dienststelle Bremen		Dienststelle Bremerhaven	
Lötzener Str. 3		Freiladestr. 1	
28207 Bremen		27572 Bremerhaven	
	0421/361 15240		0471/596 15240
Fax	0421/361 15244	Fax	0471/596 13881
e-Mail:	office@lmtvet.bremen.de	e-Mail:	officebhv@lmtvet.bremen.de