

Merkblatt

für eine Gute Hygienepraxis und ein HACCP-Konzept

(Stand Juni 2015)



✓ **Wareneingangskontrolle:**

Die angelieferte Ware wird zum Zeitpunkt der Anlieferung stichprobenartig auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft. Hierbei sind folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Ordnungsgemäße Einhaltung der Kühltemperaturen,
- Zustand der Verpackung,
- Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum,
- vollständige Kennzeichnung,
- Hygienestatus beim Lieferanten (z. B. Fahrzeug, Transportbehälter usw.)

✓ **Warenlagerung:**

In allen Betriebsbereichen, in denen leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bzw. tiefgefroren vorrätig gehalten werden, muss regelmäßig der Zustand der Ware beurteilt, die Lagertemperatur überprüft und dokumentiert (Muster für die Dokumentation der Lager-/Kühltemperaturen siehe Seite 5) werden. Auf selbst eingefrorene Lebensmittel ist ein Einfrierdatum zu schreiben. Die Warenbeurteilung sollte auch für nicht gekühlte Lebensmittel durchgeführt werden.

Kühlpflichtige Produkte sollten mindestens bei folgenden Temperaturen gelagert werden:

Beispiele:

Warenart	Sollwert	Grenzwert
Frischgeflügel	-2°C	<+4°C
Frischfisch, Meeresfrüchte	-2°C	<+2°C
Kaninchen	<+2°C	<+4°C
Hackfleisch u. gleichgestellte Produkte	<+2°C	<+4°C
Fleisch, frisch	<+4°C	<+7°C
Wurstzeugnisse nicht vollständig haltbar	<+4°C	<+7°C
leicht verderbliche Lebensmittel	<+4°C	<+7°C
geschälte Kartoffeln	<+4°C	<+7°C
Eiprodukte gekühlt	<+2°C	<+4°C
Tiefkühlprodukte	<-18°C	<-15°C

✓ **Personalschulung:**

- Nachweis einer Schulung nach § 4 Abs. 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Nachweis einer Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz

In der Schulung nach § 4 Abs. 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung werden folgende Fachkenntnisse vermittelt:

- Eigenschaften und Zusammensetzungen 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 Lebensmittels
- Anforderung 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

✓ **Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in allen Bereichen:**

Hier sollte ein Nachweis geführt werden, was wie oft, womit, von wem und wie gereinigt/ desinfiziert wird.

Beispiel:

KW: 14 Jahr: 2015			Ort: Kalte Küche							Gereinigt von:
Objekt	Intervall	Reiniger	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Unterschrift
Arbeitstische	täglich	Spülmittel	X							
Geräte	täglich	Spülmittel								
Fußboden	täglich	Reiniger								
Abzugshaube	wöchentl.	Fettlöser								
Kühlung	täglich	Spezialreiniger								

✓ **Schädlingsbekämpfung:**

Der Betrieb sollte regelmäßig auf Schädlingsbefall überprüft werden. Dies kann durch im Handel erhältliche Köderfallen durchgeführt werden. Bei einem Schädlings- oder Schädnerbefall ist die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers vorgeschrieben.

✓ **Betriebshygiene der Räume:**

An geeigneten Standorten müssen genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

(Anhang II Kapitel I Nr. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene)

Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, einschließlich Räume in Transportmitteln, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.

BODENBELÄGE und **WANDFLÄCHEN** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

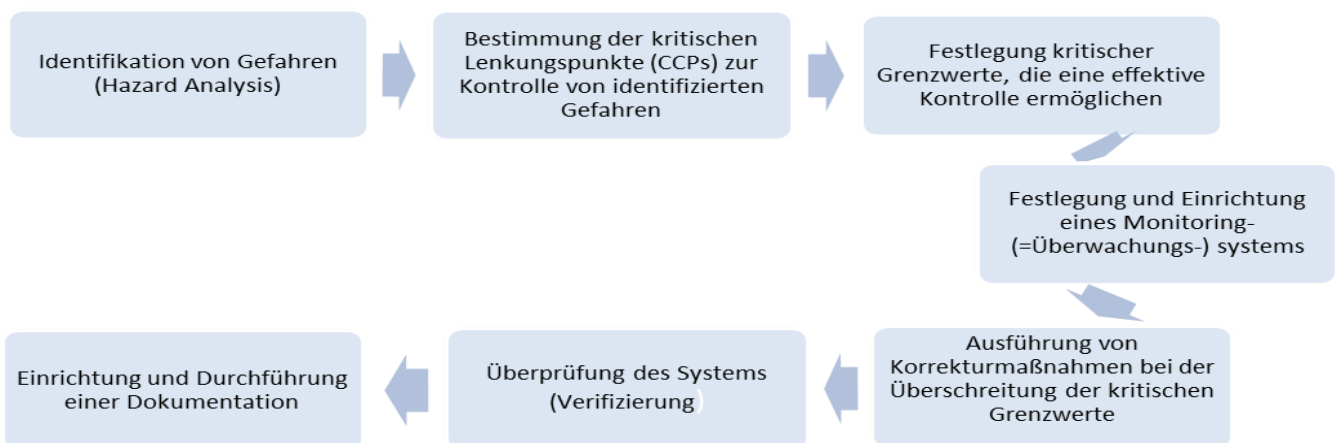
DECKEN und **DECKENSTRUKTUREN** müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

FENSTER und **ANDERE ÖFFNUNGEN** müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.

FLÄCHEN in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

(Anhang II Kapitel II Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene)

Das HACCP-Konzept



✓ **Eigenkontrolle nach HACCP-Grundsätzen:**

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte:

Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

HACCP-Grundsätze:

- Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen.
- Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.
- Festlegung von Grenzwerten, für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.
- Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte.
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist.

- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird.
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.

(Art. 5 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene)

Lebensmittel können nachteilig beeinflusst werden durch:

Physikalische Gefahren: z.B. Metallsplitter (Konservendosen, Schmuck), Glassplitter (Flaschen, Gläser, Beleuchtung), Knochensplitter, andere Fremdkörper

Chemische Gefahren: z.B. Reinigungs- u. Desinfektionsmittel, Rückstände aus nicht geeignetem Verpackungsmaterial, alte Frittierfette (Acrylamid)

Biologische Gefahren: Bakterien (krankheitserregende Bakterien wie Salmonellen) und ihre Giftstoffe, Viren, Parasiten, Schimmelpilze und ihre Giftstoffe, Toxine

✓ Rückstellproben:

In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung für Menschen, die auf Grund ihres Alters, einer Erkrankung oder einer Beeinträchtigung des körpereigenen Abwehrsystems gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen besonders empfindlich sind, dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt worden sind, nur an Verbraucher abgegeben werden, wenn die Lebensmittel einem Erhitzungsverfahren, das die Abtötung von Salmonellen sicherstellt oder ein Verfahren gleicher Wirkung, unterzogen worden sind. Von verzehrfertigen Lebensmitteln, die nach Satz 1 abgegeben werden, hat der Lebensmittelunternehmer vor der Abgabe eine Rückstellprobe, die mit dem Datum und der Uhrzeit der Herstellung zu kennzeichnen ist, anzufertigen und bei einer Temperatur von nicht mehr als -18 °C für die Dauer von sieben Tagen ab dem Zeitpunkt der Abgabe aufzubewahren. Die Rückstellproben sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und auszuhändigen.

(§ 20a Abs. 2 und 3 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung)

In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sind von allen Lebensmitteln, die unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt und anschließend nicht einem Erhitzungsverfahren unterzogen worden sind und die eine Menge von 30 Portionen übersteigen, Rückstellproben bei einer Temperatur von maximal +4°C für den Zeitraum von 96 Stunden vom Zeitpunkt der Abgabe an den Verbraucher an aufzubewahren. Die Proben sind mit dem Datum und der Stunde des Herstellungszeitpunktes zu kennzeichnen und der zuständigen Behörde auf Verlangen auszuhändigen.

(Norm DIN 10526 Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung. Ausgabe 2010-10)

In Anbetracht der Produkthaftung und der vielfältigen Möglichkeiten von Kontaminationen im Küchenbereich ist es sinnvoll, Rückstellproben von jeder selbst hergestellten oder behandelten Menükomponente anzulegen.

Empfehlungen zur Probenahme und -lagerung: mindestens 200 Gramm für 10 Tage tiefgefroren aufbewahren

Rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EG) 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1) zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts.
- Verordnung (EG) 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 (ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 3) über Lebensmittelhygiene.
- Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 14. Juli 2010 (BGBl. I S. 929) geändert worden ist.
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1828), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 10. November 2011 (BGBl. I S. 2233) geändert worden ist.
- Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 2 Absatz 36 u. Artikel 4 Absatz 21 des Gesetzes vom 7. August 2013 (BGBl. I S. 3154) geändert worden ist.
- Norm DIN 10526 - Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung. Ausgabe 2010-10.
- Produkthaftungsgesetz vom 15. Dezember 1989 (BGBl. I S. 2198), das zuletzt durch Artikel 9 Absatz 3 des Gesetzes vom 19. Juli 2002 (BGBl. I S. 2674) geändert worden ist.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

Dokumentation der Lager- / Kühltemperaturen

Betrieb: _____

Tag	Monat:		Jahr:		Kühlschrank 1	Kühlschrank 2	Kühlzelle	Bemerkung/ Korrekturmaßn.	Überprüfer
	Soll <-18°C	Soll<-18°C	Soll <+7°C	Soll <+7°C					
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

Kritische Temperaturgrenzen:

Tiefkühlschrank/ Tiefkühlraum: -18°C; Kühlschrank: +4 bis +7°C;

Kühlung Hackfleisch/ Geflügel: max. +4°C; Frischfisch max. +2°C;

Hackfleisch aus EU-Betrieben ungeöffnet: max. +2°C; Eistresen zur Ausgabe -10°C

Die Temperaturangaben der Produkte des Herstellers müssen beachtet werden.

Korrekturmaßnahme: Bei sensorischer Veränderung Entnahme und evtl. Verwerfen der Ware, Information an den Verantwortlichen.

Korrektur der Kühltemperatur bzw. Reparaturauftrag an Fachfirma im Formular vermerken.