

Anforderungen an betriebliche Eigenkontrollen

Durch das EU-Lebensmittelrecht ist jeder Lebensmittelunternehmer verpflichtet, sowohl die „gute Hygienepraxis“ einzuhalten als auch Eigenkontrollverfahren (im Sinne eines HACCP-Konzeptes) einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Die betrieblichen Eigenkontrollen dienen der Überprüfung und Sicherung der Produktion gesundheitlich unbedenklicher Speisen und Lebensmittel. Sie helfen auch dem Lebensmittelunternehmer als Beweismittel in einem Schadensfall.

Verpflichtende Eigenkontrollen (müssen schriftlich festgehalten werden):

1. Wareneingangskontrollen:

- Temperaturmessung
- Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- Zustand der Verpackung
- Kennzeichnung
- Hygienestatus beim Lieferanten (Fahrzeug, Personal, Transportbehältnisse)

2. Temperaturkontrollen:

Tiefkühlrichtungen, Erhitzungs- und Gartemperaturen, Heiße Theke, Speisenausgabe)

3. Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes:

Auflistung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in allen Betriebsbereichen (**Was wird wie, wann, womit und von wem** gereinigt und desinfiziert). Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein.

4. Schädlingskontrolle (z.B. Fliegen, Schaben, Motten, Mäuse, Ratten):

Regelmäßige Überprüfung aller Räume auf Schädlingsbefall. Bei Schädlingsbefall kann die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers notwendig sein.

5. Personalschulungen:

- Durchführung einer Hygieneschulung zu Beginn der Arbeitsverhältnisse
- Die Folgebelehrung der Mitarbeiter nach Infektionsschutzgesetz ist alle zwei Jahre durchzuführen; die Erstbelehrung muss durch das Gesundheitsamt erfolgen
- Mindestens einmal jährlich Lebensmittelhygieneschulungen der Mitarbeiter, der Tätigkeit angemessen; Unterlagen sind 2 Jahre aufzubewahren

6. Mikrobiologische Untersuchungen:

- Für bestimmte Lebensmittel sind mikrobiologische Kriterien verbindlich festgelegt, die vom Lebensmittelunternehmer einzuhalten sind. Um die Einhaltung nachzuweisen, sind eigene Probenahmen und Analysen vorgeschrieben.
- Es handelt sich hierbei um Lebensmittel aus folgenden Warengruppen:
 - i. Fleisch und Fleischerzeugnisse
 - ii. Milch und Milcherzeugnisse
 - iii. Eiprodukte
 - iv. Fischereierzeugnisse
 - v. Gemüse, Obst und daraus hergestellte Erzeugnisse

- Für weitere Informationen hierzu beachten Sie auch das Merkblatt „Mikrobiologische Untersuchungen in handwerklichen Metzgereien und Schlachtbetrieben“ sowie Anhang I der VO (EG) Nr. 2073/2005

7. Rückstellproben:

- Wer im Rahmen von vorgeschriebenen Eigenkontrollen oder anderen betriebseigenen Kontrollen Lebensmittel auf **Zoonoseerreger** (Zoonosen = von Tieren auf Menschen übertragbare Krankheitserreger), Produktreste von Lebensmitteln, Schmierwasser in der Käseherstellung oder Umgebungsproben auf *Listeria monocytogenes* untersucht, hat zum Zweck der Durchführung von weitergehenden Untersuchungen Rückstellproben des Probenmaterials anzufertigen und bis zum Vorliegen des Ergebnisses der Untersuchungen in geeigneter Weise aufzubewahren.
 - i. Im Falle des **Nachweises** von Zoonoseerregern sind
 1. das Untersuchungsergebnis der zuständigen Behörde mitzuteilen,
 2. wenn möglich Isolate des nachgewiesenen Erregers herzustellen,
 3. die Rückstellproben des Probenmaterials und die Isolate während eines von der zuständigen Behörde festzusetzenden Zeitraumes (jedoch nicht länger als drei Monate) in geeigneter Weise aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und auszuhändigen.
 - ii. Wer zur Durchführung von Untersuchungen gemäß VO 2073/2005 verpflichtet ist, hat hierüber zeitlich geordnet Nachweise zu führen. Die Nachweise sind zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.
- Erkennt ein Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm in Verkehr gebrachtes Lebensmittel möglicherweise die Gesundheit des Menschen schädigen kann, teilt er dies unverzüglich den zuständigen Behörden mit. Lebensmittelunternehmer, die der zuständigen Behörde eine entsprechende Mitteilung machen, müssen von Lebensmitteln der gleichen Partie, die noch nicht in den Verkehr gebracht worden sind, eine Rückstellprobe von mindestens 150 Gramm anfertigen und für die Dauer von mindestens sieben Tagen vom Zeitpunkt der Mitteilung an aufbewahren. Diese Rückstellproben sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und auszuhändigen.

Empfohlene Eigenkontrollen:

- 1. Rückstellproben** von leicht verderblichen Speisen:
Mengenmäßig reichen 2 Proben mit je 100 g/Komponente aus, die für mindestens 7 Tage tiefgefroren aufbewahrt werden sollten.
- 2. Mikrobiologische Untersuchung** des Keimgehaltes von Oberflächen und Arbeitsgeräten zur Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges

Weitere Information bieten die Leitlinien für Gute Hygienepraxis, die von den jeweiligen Berufsverbänden herausgegeben worden sind. Die Leitlinien stellen die branchentypischen, für jeden Betrieb erforderlichen und zumutbaren Anforderungen dar und werden von der Lebensmittelüberwachung als Überprüfungsgrundlage verwendet. Durch Umsetzung der Leitlinien im Betrieb sind alle Anforderungen an ein gutes Eigenkontrollsystem erfüllt.

z.B.:

- „Leitlinie für Gute Hygienepraxis in der Gastronomie“, DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband)
- „Leitlinien für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien“, Deutscher Fleischer Verband
- „Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis im Konditor- und Bäckerhandwerk“, Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Eine Übersicht der nationalen „Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis“ mit Bezugsquellen erhalten Sie auf der Internetseite des Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) (<http://www.bll.de/themen/hygiene>).

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.