

Merkblatt

Betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für den Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hat jeder Gewerbetreibende die Pflicht zur betrieblichen Eigenkontrolle.

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP- Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Das HACCP – System baut auf einem bereits existierenden Basishygenesystem auf.

Wichtige Basisdokumente für das betriebliche HACCP – System sind z. B.:

- Regelungen der Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten im Betrieb
- Wareneingangskontrolle
- Fortlaufende Temperaturkontrollen aller Kühl- und Heißhalteeinrichtungen
- Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Dokumente zur Personalhygiene, Personalschulung
- Dokumente zur Schädlingsbefallskontrolle und -bekämpfung

H AZARD	A NALYSIS	C RITICAL	C ONTROL	P OINTS
= Gefährdung, Gefahr für die Gesundheit	= Analyse, Untersuchung der Gefährdung	= kritisch, entscheidend für die Beherrschung	= Lenkung, Beherrschen der Bedingungen	= Prozessstufen im Verfahren

Die Verfahren beinhalten folgende HACCP- Grundsätze:

1. Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen.
2. Bestimmung kritischer Kontrollpunkte. (Stufen, auf denen es möglich ist, die gesundheitliche Gefahr durch Lebensmittel zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren).
3. Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte (z.B. Temperaturen, Zeit).
4. Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte (z.B. Temperaturmessungen).
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass kritische Kontrollpunkte nicht eingehalten werden (z.B. Nacherhitzen oder Verwerfen).
6. Festlegung von regelmäßig durchzuführenden Überprüfungen, ob das HACCP - System wirksam ist.
7. Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind. Diese gelten als Nachweis, dass die Vorschriften gemäß den Nummern 1- 6 eingehalten werden.

Die Dokumentation des HACCP - Systems ist vorgeschrieben und stets zu aktualisieren (z. B. bei Änderung eines Herstellungsprozesses).

Die Dokumentation kann zudem eine Absicherung nach dem Produkthaftungsgesetz sein und es wird daher empfohlen, die Dokumente mindestens ein Jahr aufzubewahren.

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1),

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816)

Empfehlung

Information des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) "**Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) -Konzept**" (Fassung 2005)

Hygieneleitlinien der Industrieverbände und Innungen

Weitere Auskünfte erteilt:

BA Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin

Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Bearbeiter/in: ☎ 030/90298 8700

Anschrift: Petersburger Str. 86 – 90, 10247 Berlin

E-Mail: vetleb@ba-fk.berlin.de