

## **Merkblatt**

# **zum betrieblichen Eigenkontrollsystem zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit**

### **Rechtliche Grundlagen**

Gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nummer 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene müssen Lebensmittelunternehmer die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß den Anhängen I und II dieser Verordnung erfüllen („Basishygienemaßnahmen“).

Gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nummer 852/2004 müssen Lebensmittelunternehmer ständige Verfahren einrichten, durchführen und aufrechterhalten, die auf den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte beruhen (folgend: HACCP“).

Grundsätze der 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 (zum Beispiel Rückverfolgbarkeit und Rückrufsysteme).

### **Bedeutung des betrieblichen Eigenkontrollsystems**

Es handelt sich um ein ganzheitliches System, das aus Präventions- und Notfallvorkehrungen sowie Eigenkontrollen besteht und dem Zweck dient, die Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene in einem Lebensmittelunternehmen zu gewährleisten. Die Dokumentation der Eigenkontrollen erfolgt in einem selbst festgelegten Intervall.

Einrichtung betrieblicher Eigenkontrollsysteme zu:

- Gefahrenanalyse / Einhaltung kritischer Kontrollpunkte (CCP)
- Wareneingangs- / Warenausgangskontrolle
- Temperaturüberwachung
- Reinigungs- und Desinfektionsplan; Ausführungsplan
- Personalhygiene / Mitarbeiterschulungen
- Schädlingskontrolle / -bekämpfung
- Rückverfolgbarkeit
- Mikrobiologische Eigenkontrollen

Nachfolgend einige Beispiele für Eigenkontrollinhalte:

• **Schädlingskontrolle und Schädlingsbekämpfung**

- Überwachung des Befall Status in den Betriebs- und Lagerräumen durch regelmäßige optische Kontrollen
- befallene Ware unverzüglich entsorgen
- bei Schädlingsbefall ist ein Vertrag mit einem zugelassenen Fachbetrieb zu empfehlen

Betriebsbereich	kontrolliert am	Befall			Maßnahme	Unterschrift
		ja	nein	welcher		
Lager	02.10.20		X		/	Meier
Küche	04.10.20	X		Fliegen	Fenster und Türen geschlossen halten oder mit Insektengitter versehen, Kauf und Installation einer Klebefalle	Meier

**Tabelle:** Beispiel regelmäßige Dokumentation der Schädlingskontrolle

• **Wareneingangskontrolle**

- stichprobearartige Überprüfung der angelieferten Ware auf ihren ordnungsgemäßen Zustand bei jeder Lieferung (Dokumentation kann auch auf dem Lieferschein sein)
  - Hygienestatus des Transportfahrzeuges
  - Zustand der Verpackung
  - Sichtkontrolle auf Schädlingsbefall, Schimmelbildung, Verderb (zum Beispiel Fäulnis) oder Fremdkörper
  - Einhaltung der vorgeschriebenen (Kühl-)Temperaturen
  - Haltbarkeit der Ware
  - Geruch der Ware
  - Kennzeichnung

Datum	Lieferant	Produkt	Mängel			Korrekturmaßnahme	Unterschrift
			ja	nein	welche		
05.10.20	Firma Schäfer	Frischfleisch	X		Anlieferungstemperatur 20 °C	Ware an den Lieferanten zurückgegeben	Meier
07.10.20	Firma Apfel	Obst		X		/	Meier

Tabelle 2 Beispiel Dokumentation Wareneingangskontrolle

• Temperaturkontrolle

- Sicherstellung der mikrobiologischen Qualität bei leicht verderblichen, kühl- und tiefkühlpflichtigen Lebensmitteln
- Festlegung der Lagertemperaturen, siehe auch Deutsches Institut für Normung (DIN) 10508 „Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel“
- tägliche Kontrolle der Räume/Geräte für die Kühl-/Tiefkühlagerung
- Ablesen der Temperatur am eingebauten Messgerät oder Messung der Temperatur mit einem Thermometer im Bereich der Kühl-/Tiefkühlschranktür
- kurzfristig kann von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies erforderlich ist (zum Beispiel beim Transport) und eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird (zum Beispiel Abgabe zum alsbaldigen Verzehr)

Oktober 2020					
Tag	Kühlschrank 1 Soll: Maximum + 4 °C	Tiefkühltruhe 1 Soll: Minimum - 18 °C	Tiefkühltruhe 2 Soll: Minimum - 18 °C	Korrekturmaßnahme	Unterschrift
1	+ 3,4 °C	- 19,6 °C	- 12 °C	Kundendienst angefordert, Umlagerung der Lebensmittel in Tiefkühltruhe 1	Meier
2	+ 5 °C	- 19,2 °C	- 18,8 °C	Gerät reguliert	Meier
3	+ 3,4 °C	- 19,0 °C	- 18,3 °C	/	Meier

Tabelle 3 Beispiel Dokumentation Temperaturkontrolle

## Die HACCP-Grundsätze

Bevor die HACCP-Verfahren angewandt werden, sollte der Lebensmittelunternehmer die Basishygienemaßnahmen aus Punkt 3 umgesetzt haben sowie die Verfahren der Verordnung (EG) Nummer 178/2002 (zum Beispiel Rückverfolgbarkeit und Rückrufsysteme) einhalten.

HACCP-Verfahren sind erforderlich bei Gefahren durch Lebensmittel, die durch die Basishygienemaßnahmen (siehe Punkt 3) nicht vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden können.

Die HACCP-Verfahren basieren auf den folgenden sieben Grundsätzen:

### 1. Gefahrenanalyse

- **Ermittlung** von Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können:
  - **Physikalische Gefahren**, zum Beispiel Metallsplitter (Konservendosen, Schmuck), Glassplitter (Flaschen, Gläser, Beleuchtung), Knochensplitter, andere Fremdkörper.
  - **Chemische Gefahren**, zum Beispiel Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Rückstände von Pflanzschutzmitteln, verdorbene Frittierfette (Acrylamid)
  - **Mikrobiologische Gefahren**, zum Beispiel Bakterien (Infektions- und Intoxikationserreger wie Salmonellen) und ihre Giftstoffe, Viren (Noroviren), Parasiten, Schimmelpilze und ihre Giftstoffe, Fischtoxine
- Zuordnung der möglichen Gefahren zu den Arbeitsschritten, zum Beispiel Durchgaren leicht verderblicher Lebensmittel

### 2. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)

- ein Arbeitsschritt ist dann ein CCP, wenn alle folgenden Bedingungen zutreffen:
  - der betreffende Arbeitsschritt führt zur Minimierung einer **spezifischen gesundheitlichen Gefahr** (zum Beispiel Durchgaren eines leicht verderblichen Lebensmittels, wie rohes Geflügel)
  - eine **Überwachung** dieses Arbeitsschrittes (zum Beispiel Temperaturmessung) ist möglich
  - **geeignete und durchführbare Korrekturmaßnahmen** sind in diesem Arbeitsschritt möglich (zum Beispiel Erhöhung der Temperatur und/oder Verlängerung der Gardauer)

Produkt	Arbeitsschritt			Bemerkungen
	Warenannahme	Lagerhaltung	Speisenzubereitung	
rohes Geflügel	Basishygiene (Wareneingangskontrolle)	Basishygiene (Temperaturkontrolle), Verbrauchsdatum beachten	CCP bei Garprozess	
Eier und Eispeisen mit Rohei	Basishygiene (Wareneingangskontrolle)	Mindesthaltbarkeitsdatum beachten	CCP bei Garprozess	bei Verwendung von pasteurisiertem Ei: kein CCP!

**Tabelle:** Beispiel Übersicht kritischer Kontrollpunkte in einer Speisenproduktion

### 3. und 4. Festlegung von Grenzwerten und Überwachungsverfahren

- Festlegung von Grenzwerten, die geeignet sind, eine gesundheitliche Gefahr zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren
  - zum Beispiel + 80 °C für mindestens 3 Minuten beim Garen von rohem Geflügel
- Festlegung effizienter Verfahren zur Überwachung dieser Grenzwerte
  - Messverfahren wie zum Beispiel Temperatur und/oder Zeitmessungen
  - Sensorische Verfahren wie zum Beispiel Sicht-, Tast- und/oder Geschmacksprüfung

### 5. Festlegung und Durchführung von Korrekturmaßnahmen

- für den Fall, dass die festgelegten Grenzwerte nicht eingehalten werden, sind geeignete Korrekturmaßnahmen vorzusehen
  - Beispiel: am Ende eines Garprozesses von rohem Geflügel wird festgestellt, dass dieses nicht ganz durchgebraten ist  
  
Korrekturmaßnahme: Verlängerung der Garzeit/Erhöhung der Gartemperatur
- Benennung der Personen, die für die Durchführung von Korrekturmaßnahmen zuständig sind

### 6. Festlegung der Verifizierungsverfahren

- regelmäßige Überprüfung der HACCP-Verfahren auf ihre Wirksamkeit

- zum Beispiel durch Beaufsichtigung des Personals im Hinblick auf die Beachtung der Grenzwerte und Überwachungsverfahren
- zum Beispiel stichprobenartige mikrobiologische Untersuchung der Enderzeugnisse
- Aktualisierung und Anpassung der HACCP-Verfahren an die aktuellen Bedingungen im Betrieb
  - zum Beispiel bei Änderung betrieblicher Abläufe, Personalwechsel, neue Arbeitsgeräte

## 7. Dokumentation

- entsprechend der Art und Größe des Betriebes, zum Beispiel in Form von Checklisten
- Nachweis der Durchführung betrieblicher Maßnahmen und Kontrollen, zum Beispiel gegenüber der Lebensmittelüberwachung oder bei juristischen Streitfällen
  - zum Beispiel Aufzeichnungen über die gemessene Temperatur beim Garen von rohem Geflügel, siehe Beispiel Tabelle:

<b>Arbeitsschritt: Garen von rohem Geflügel</b>				
<b>Datum</b>	<b>Temperatur Grenzwert (Soll)</b>	<b>Temperaturmessung Fleisch (Ist)</b>	<b>Korrekturmaßnahme</b>	<b>Unterschrift</b>
03.05.18	80 °C	64 °C	Nachgaren	Franz
04.05.18	80 °C	82 °C	/	Kopler

**Tabelle** Beispiel Dokumentation der Überwachung der CCP's

### **Hinweis**

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Verfügung.

Landratsamt Nordsachsen

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt / Sachgebiet Lebensmittelüberwachung

LÜVA  
Richard-Wagner-Str. 7a  
04509 Delitzsch  
Tel.: 03421-758 5202

Außenstelle Torgau  
Südring 17  
04860 Torgau  
E-Mail: [lueva@lra-nordsachsen.de](mailto:lueva@lra-nordsachsen.de)