



## Merkblatt

über

# Umsetzung HACCP für Klein- und Kleinstbetriebe leicht gemacht

HACCP ist die Abkürzung für die englischen Begriffe: hazard analysis und critical control point (wörtlich übersetzt heißt das Gefahren-bzw. Risikoanalyse und kritischer Lenkungspunkt)

Das Merkblatt ist anwendbar für:

- Einzelhandelsgeschäfte (z.B. Lebensmittelgeschäfte, Geschäfte für Obst/ Gemüse),
- Einrichtungen mit Ausschank von Getränken (Bars, Cafés usw.),
- Transport und Lagerung vorverpackter oder nicht verderblicher Lebensmittel,
- Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge, die normalerweise keine Lebensmittel zubereiten, herstellen oder verarbeiten.

Seit dem 1.Januar 2006 gelten für alle EU-Mitgliedsstaaten neue Hygienevorschriften („Hygienepaket“). Die geltende Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert in Artikel 5 Absatz 1:

**„Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.“**

Ziel von Hygienemaßnahmen ist es, die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln zu sichern und damit den Verbraucher vor Lebensmittelinfektionen und –vergiftungen zu schützen.

### **1. Unabdingbare Grundvoraussetzung ist eine ausreichende Basishygiene.**

Die Basishygiene umfasst:

- Einhaltung einer ordentlichen Personalhygiene, Personalgesundheit
- Einhaltung des Hygienestandards von Räumen, Geräten, Einrichtungen und Flächen
- Verantwortungsvoller Umgang mit dem Lebensmittel
- Kühl –und Tiefkühlung in ausreichendem Umfang, Einhaltung der Kühlkette
- ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion
- wirksame Schädlingsbekämpfung
- vorschriftsmäßige Abfallbeseitigung

2. Nachdem mit einem funktionierenden Hygienemanagement die Basishygiene sichergestellt wurde, kann das betriebseigene Kontrollsyste anhand der Sieben HACCP Grundsätze aufgebaut werden:

1) Gefahren ermitteln

Erkennen von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen.

*Welche Gefahren sind abzuwehren?*

- Chemische Gefahren wie z.B. Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Chemikalien aus Verpackungen
- Biologische Gefahren wie z.B. durch krankheitserregende Bakterien, Viren, Parasiten, Schimmelpilzgifte
- Physikalische Gefahren wie z.B. Metall, Glas u.a. Fremdkörper

2) Lenkungspunkte (CCP's) festlegen

Nachdem Lebensmittel auf Gefahren betrachtet worden sind, geht es jetzt darum, einen gelenkten Prozess sicherzustellen. Lenkungspunkte werden an Stationen des Prozesses vorgesehen, um eine Gefahr auszuschalten oder auf ein akzeptables Niveau zu reduzieren.

3) Grenzwerte festlegen

An jedem Lenkungspunkt werden Grenzwerte festgelegt, die nicht über- oder unterschritten werden dürfen.

4) Lenkungspunkte (kritische Kontrollpunkte) überwachen

Die Überwachung kann durch Beobachtung oder Messung geeigneter Parameter (z.B. Temperatur, Zeit, pHWert) erfolgen.

5) Korrekturmaßnahmen festlegen

Wenn bei der Überwachung der Lenkungspunkte Abweichungen zum Sollwert festgestellt werden, müssen Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden.

6) Verifizieren

Es wird geprüft, ob der Prozess sicher ist und die richtigen Lenkungspunkte festgelegt worden sind.

7) Dokumentieren

Gefahrenanalyse, Lenkungspunkte, Korrekturmaßnahmen und Verifikation sind zu dokumentieren.

→ Wenn kein Gefahrenpunkt festgestellt wird, kann die Durchführung von betriebsspezifischen Eigenkontrollmaßnahmen ausreichend sein.

3. Für eine wirksame und nachvollziehbare Eigenkontrolle ist es sinnvoll, folgende Maßnahmen durchzuführen:

Hygienekontrollplan:

- -Zustand und Temperaturen der angelieferten Waren erfassen
- -bei Eigenbeschaffung, Einhaltung der Temperaturanforderungen,
- -tägliche Temperaturmessung in Kühl- und Tiefkühleinrichtungen

Reinigungs- und Desinfektionsplan

- -Dokumentation wer, was, wie, womit und wie oft mit entsprechendem Kontroll- und Erledigungsvermerk

### Personalhygiene

- -Hygieneschulung nach DIN 10514- nachweislich 1x im Jahr
- -persönliche Hygiene
- -ggf. Arbeitsanweisung für den Umgang mit Lebensmitteln (Hygienekleidung, Handschuhe usw.)

### Schädlingsbekämpfung

- -Aufzeichnung über eigene Kontrollmaßnahmen wie z.B. Aufstellen von Klebefallen zur Sichtkontrolle
- -bei Bedarf Bekämpfung durch eine Fachfirma und entsprechende Dokumentation

Die Verantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel wird an den Lebensmittelunternehmer übertragen.

Ziel ist es, die betrieblichen Vorgänge so zu gestalten, dass mögliche Gefahrenquellen für die menschliche Gesundheit auf ein Mindestmaß reduziert werden. Den Betrieben ist grundsätzlich auch die Verwendung von branchenspezifischen Leitlinien zu empfehlen.

### **4. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)**

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- <http://vorschriften.portal.bgn.de/files/9427/24460/currentVersion/wcoi4c72360b3dacc.pdf>
- <http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/>

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

### **5. 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 Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Dresden, Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden; Telefon: 03 51 / 40 80 52 1; [veterinaeramt@dresden.de](mailto:veterinaeramt@dresden.de) zur Verfügung.