

GEWERBERECHT - G25

Stand: Mai 2019

Ihr Ansprechpartner
Ass. Thomas Teschner
E-Mail
thomas.teschner@saarland.ihk.de
Tel.
(0681) 9520-200
Fax
(0681) 9520-690

Lebensmittelhygiene, Eigenkontrollkonzept (HACCP) und Leitlinien für eine gute Hygienepraxis

Alle Unternehmer, die gewerblich mit Lebensmitteln umgehen, haben die gesetzliche Verpflichtung, in ihrem Einflussbereich für eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Lebensmittel zu sorgen. D.h., auf allen Stufen der Lebensmittelverarbeitung, industriell oder handwerklich, im Lebensmittelhandel und in Verpflegungseinrichtungen - bis zum kleinsten Kiosk -, sind die Betreiber dafür verantwortlich, dass hygienisch einwandfrei gearbeitet wird und die Lebensmittel nicht in irgendeiner Weise nachteilig beeinflusst werden. Die rechtlichen Grundlagen finden Sie im hinteren Abschnitt.

Wie setze ich die Lebensmittelhygienevorschriften um?

Die EG-Verordnung 852/2004 (s. u.) verpflichtet alle lebensmittelherstellenden Betriebe, ein **Hygienemanagement** nach den Grundsätzen des **HACCP-Konzepts** einzuführen. Der Aufwand hierfür ist unter anderem abhängig von Art und Größe des Betriebes. Die zurzeit bei der EU-Kommission entwickelte Handlungshilfe für Kleinbetriebe besagt, dass für diese Betriebe nicht so sehr das beschriebene Managementsystem als vor allem die Einhaltung der Basishygiene-Maßnahmen wichtig sind. Vor allem diese können anstelle eines betriebsindividuellen Systems auf **Leitlinien für eine gute Hygienepraxis** zurückgreifen.

Was ist HACCP?

Hazard Analysis Critical Control Point heißt **Risikoanalyse und Festlegung kritischer Punkte**. Damit ist ein betriebseigenes **Kontrollkonzept** für den **gesamten Herstellungs- und Vertriebsprozess von Lebensmitteln** gemeint. In dem Eigenkontrollkonzept wird festgelegt, welche Maßnahmen derjenige, der Lebensmittel in den Verkehr bringt, ergreifen muss, um gesundheitliche Risiken für den Verbraucher zu vermeiden. Solche Risiken sind alle für den Verbraucher gesundheitsgefährdenden Umstände. Diese können biologischer/mikrobiologischer (z.B. Bakterien, Viren), chemischer (z.B. Aflatoxine) oder physikalischer Natur sein.

Wie führe ich eine HACCP-Analyse durch?

Möglichen **Risiken** und kritische Punkte müssen ermittelt werden. **Grenzwerte** für den kritischen Punkt (mikrobiologische, chemische und physikalische Grenzwerte) und ein Überwachungssystem (wer kontrolliert wann, wo, wie, welchen Zustand) müssen ebenso festgelegt werden wie **Korrekturmaßnahmen** (bei Abweichungen der Grenzwerte) und **Überprüfungsmaßnahmen**. **Kontroll-Checklisten** (z.B. Warenannahme, Kühlräume, Produktionsräume, Sozialräume, Verkaufsräume, Gasträume, Temperaturkontrollen, Personalhygiene) sind anzufertigen. Das firmeneigene **HACCP-Konzept** ist zu **dokumentieren**.

Ziel dieses Kontrollkonzepts muss es sein, von der Herstellung bis zur Abgabe an den Verbraucher die hygienische Unbedenklichkeit der Lebensmittel zu gewährleisten. **Mitarbeiter-schulungen** sind als Bestandteil des betriebseigenen Kontrollkonzepts vorgeschrieben. Jeder Betriebsinhaber hat zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet und geschult werden, vgl. dazu unser **Infoblatt G 28 „Infektionsschutzgesetz: Belehrungs- und Meldepflichten beim Umgang mit Lebensmitteln“** unter www.saarland.ihk.de → Kennzahl: 126.

Hilfestellungen

Leitlinien für eine gute Hygienepraxis

Zur Erleichterung der Einhaltung der von den Betrieben verlangten Hygienevorschriften gibt es zahlreiche **standardisierte** branchenspezifische "**Leitlinien für gute Hygienepraxis**", z.B. für Bäckereien, Metzgereien, Einzelhändler, Fruchtsaftbetriebe etc. Diese Normen werden von den betroffenen Verbänden und Berufsgenossenschaften gemeinschaftlich erarbeitet und von den Behörden geprüft. Sie stellen für alle Beteiligten - Betriebe und Lebensmittelkontrolleure - eine Orientierungshilfe dar. Beispiel hierfür sind die **Publikationen**: Hygiene in Küchen, Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten sowie Personalhygiene in lebensmittelverarbeitenden Betrieben, die Sie hier herunterladen können:

lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/11941 → Leitlinien und andere Praxishilfen

Ergänzend dazu gibt es DIN-Normen zu verschiedenen Hygienefragen wie z.B. zur Beschaffenheit von Kühlmöbeln, Sahneaufschlagmaschinen oder zur Frage der richtigen Lagertemperaturen für Lebensmittel.

Ansprechpartner

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. hat eine **Übersicht** der derzeit gültigen **Leitlinien für gute Hygienepraxis** mit Bestelladressen erstellt:

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

Postfach 06 02 50, 10052 Berlin
Haus der Land- und Ernährungswirtschaft
Claire-Waldoff-Straße 7, 10117 Berlin
Telefon: +49 30 206143 -0
Telefax: +49 30 206143 -190

Direkt-Link zur Übersicht der Leitlinien mit Bezugsquellen:

www.bll.de/download/themen/hygiene/leitlinien-fuer-eine-gute-hygienepraxis-bezugsquellen.pdf

Unter www.bll.de/ → Infomaterial finden sich zudem zahlreiche hilfreiche Broschüren, Richtlinien und Leitfäden.

Der Hotel- und Gaststättenverband **Saarland** bietet speziell für **Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes** zu Fragen der Lebensmittelhygiene **Informationen und Schulungen** an:

DEHOGA Saarland
Hotel- und Gaststättenverband Saarland e. V.
Feldmannstr. 26
66119 Saarbrücken
Tel.: (0681) 55493 + 51911

Die **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)** bietet ebenfalls zahlreiche Informationen zur Lebensmittelhygiene und zum HACCP-Konzept:

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)
Dynamostraße 7-11, 68165 Mannheim
Fon 06 21/44 56-0, Fax 06 21/44 56-36 45
E-Mail info@bgn.de
Internet: <https://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/11963/56854>

Recht

Gesetzliche Grundlagen

Die allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts wurden auf europäische Ebene 2002 überarbeitet, ebenso wie die Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, die auch für Futtermittel gelten. Auf allen Stufen der Lebensmittelkette vom Erzeuger bis zum Verbraucher erfolgen Kontrollen und Überwachung. Rechtsgrundlage hierfür ist die **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**. Den Text der Verordnung (korrigierte Fassung) können Sie hier herunterladen:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002R0178:DE:NOT>

Neben der Basis-Verordnung(EG)178/2002 regeln **drei** weitere **EG-Verordnungen** seit 2006 EU-weit den Umgang mit Lebensmitteln allgemein, die besonderen Anforderungen an Erzeugnisse tierischen Ursprungs und deren Überwachung. Gleichzeitig wurden 11 deutsche lebensmittelrechtliche Vorschriften im **Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch** zusammengefasst. Für Hersteller von Lebensmitteln besteht eine **Dokumentationspflicht** sowie bestimmte, **die Basishygiene betreffende Mindestanforderungen an Räumlichkeiten, Technik und Organisation**, etwa die getrennte Lagerung von Rohstoffen und verarbeiteten Erzeugnissen, eine Temperaturkontrolle kühlungsbedürftiger Lebensmittel sowie regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter.

EG-Verordnung 852/2004

Nach der Verordnung liegt die **Hauptverantwortung** für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim **Lebensmittelunternehmer**. Die **Sicherheit der Lebensmittel** muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, **gewährleistet** sein. Bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, insbesondere bei gefrorenen Lebensmitteln, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Die Verordnung 852/2004 enthält im Anhang II, Kapitel I bis XII **die Basishygiene betreffende Mindestanforderungen**. Sie betreffen:

- Betriebsstätten, Produktionsräume
- Wasser, Abfälle, Abwasser
- Maschinen und Anlagen
- Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung
- Umgang mit Lebensmitteln, Gestaltung des Herstellungsprozesses
- persönliche Hygiene, Verhalten am Arbeitsplatz, Ausbildung der Mitarbeiter.

Den Text der Verordnung (korrigierte Fassung) können Sie hier herunterladen:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:DE:NOT>

EG-Verordnung 853/2004

Die Verordnung regelt spezifische **Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs**. Sie **gilt nicht für** die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum **häuslichen privaten Verbrauch** und die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die die Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben.

Lebensmittelunternehmer dürfen in der Gemeinschaft hergestellte **Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn sie** ausschließlich in Betrieben be- und verarbeitet worden sind, die den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften genügen und von der zuständigen Behörde **registriert oder zugelassen worden sind**. Hierzu enthält die Verordnung zahlreiche Vorschriften für den Umgang mit Fleisch und Fleischerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen sowie Eiprodukten, da diese Lebensmittel hygienisch besonders empfindlich sind. Die Regelungen betreffen neben der Herstellung u.a. auch Lagerung, Transport, Verpackung und Etikettierung. Die Erzeugnisse müssen die Lebensmittel tierischen Ursprungs etwa ein gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 angebrachtes Genusstauglichkeitskennzeichen bzw. Identitätskennzeichen tragen.

Den Text der Verordnung (korrigierte Fassung) können Sie hier herunterladen:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0853:DE:NOT>

EG-Verordnung 854/2004

Die Verordnung enthält besondere **Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung** von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs. Dabei geht es sowohl um die Prüfung von neuen Betrieben zum Erwerb der Registrierung bzw. Zulassung als auch um Kontrollen von bestehenden Betrieben.

Den Text der Verordnung (korrigierte Fassung) können Sie hier herunterladen:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0854:DE:NOT>

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und Infektionsschutzgesetz

Als nationale, also deutsche übergeordnete Regelungen zum Thema Hygiene gelten die Gesetze **LFGB** (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) vom 01.09.2005 und das **IfSG** (Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen) vom 20.07.2000.

Das LFGB hat genauso wie die europäischen Verordnungen zum Ziel, die Gesundheit der Verbraucher zu schützen, vgl.

<https://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/>

Das IfSG gibt grundlegende Vorgaben für den Gesundheitsschutz der Bevölkerung, vgl.

<https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/>

Lebensmittelhygiene-Verordnung

Die **LMHV** (Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln – Lebensmittelhygiene-Verordnung) vom 08.08.2007 setzt direkt die europäischen Vorgaben in das nationale Recht um, vgl.

https://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/index.html

Aus diesem Grund wird sie auch häufig im Sprachgebrauch „Durchführungsverordnung“ genannt. Im § 2 Begriffsbestimmungen bezieht sich die Verordnung direkt auf die VO (EG) 852/2004. Darüber hinaus definiert sie den Begriff „nachteilige Beeinflussung“.

Dieses Merkblatt soll nur eine Information geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.