

Umsetzung der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Aufbau eines Eigenkontrollkonzepts mit Dokumentation, Schulungspflichten Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln gemäß Verordnung (EG) 178/2002

Entsprechend der Verordnung (EG) 852/04 über Lebensmittelhygiene müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die einschlägigen Vorschriften dieser Verordnung erfüllt sind. Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels trägt der Lebensmittelunternehmer.

Aufbau eines Eigenkontrollsystems nach den HACCP Grundsätzen

Seit dem 1.1.06 ist die Buchführungspflicht (Dokumentation) für die Eigenkontrollmaßnahmen bindend. Das Eigenkontrollsystem muss nun allen HACCP Grundsätzen entsprechen. Die Entstehung gesundheitlicher Gefahren durch Faktoren biologischer, chemischer oder physikalischer Natur sind im Prozessablauf festzustellen und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden.

Für ihr Unternehmen bedeutet dies:

- Erstellung von Gefahrenanalysen (welche Fehler können passieren, Festlegung eines Grenzwertes, vorbeugende Maßnahmen, Korrekturmaßnahmen)
- Durchführung von Wareneingangskontrollen, insbes. Temperaturkontrollen (Dokumentation ist z.B. mit einem Stempel der durchgeführten Kontrollen auf dem Lieferschein möglich)
- Durchführung von Temperaturkontrollen (Überprüfungen der Kühl-/ Tiefkühleinrichtungen)
- Erstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen
- Vorbeugende Maßnahmen zur Schädlingsfrüherkennung (Monitoring)
- Schriftliche Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen (Buchführungspflicht)

Seit 2006 besteht eine **Buchführungspflicht** für alle Eigenkontrollmaßnahmen und die Gefahrenanalysen. Die durchgeführten Eigenkontrollmaßnahmen können Ihnen auch im Rahmen eines möglichen Zivilprozesses im Rahmen der Produkthaftung helfen. Die durchgeführten Maßnahmen sind auf Verlangen der Lebensmittelüberwachung vorzulegen und müssen nachvollziehbar sein.

Schulungspflichten

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

1. alle Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden,
2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung der Eigenkontrollmaßnahmen nach den HACCP Grundsätzen und deren Umsetzung zuständig sind, müssen in allen Fragen der Anwendung der HACCP Grundsätze angemessen geschult sein „**HACCP Beauftragte**“.

Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Stoffen, die mit ihnen in Berührung kommen

Des Weiteren gibt es seit 2005 die Verpflichtung zur Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel. Das heißt, dass sie in der Lage sein müssen, die Produkte dem Vorlieferanten zuzuordnen zu können (z.B. durch Lieferscheine). Sofern sie an weitere Unternehmen Lebensmittel abgeben, müssen sie auch diese Wege rückverfolgen können (auch hier ist der Weg über Lieferscheine zu empfehlen). Endkunden (private Abnehmer) sind von dieser Regelung natürlich ausgenommen. Die Rückverfolgbarkeit dient der schnellen Rücknahme nicht sicherer Produkte vom Markt.

Unterstützung finden Sie auch in den Leitlinien zur Guten Hygienepraxis der einzelnen Berufsverbände.