

Infoblatt für Lebensmittelbetriebe

Art. 5 der VO (EG) 852/2004

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

Die Dokumente und Aufzeichnungen müssen der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sein, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß der Verordnung entsprochen wird.

1. Wareneingangskontrolle

- Vor der Annahme der Lebensmittel muss sich der Verantwortliche von der einwandfreien Beschaffenheit der Produkte überzeugen.
- Die Temperaturen müssen mit einem Temperaturmessgerät gemessen werden und sind zu dokumentieren.
- Abweichungen und Auffälligkeiten sind ebenfalls zu dokumentieren.
- Werden Lebensmittel selbst beschafft, ist die Kühlkette einzuhalten.

Folgende Punkte zählen zu den mindestprüfungspunkten bei der Wareneingangskontrolle:

- Temperatur
- Beschaffenheit der Ware
- Zustand der Verpackung
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Verbrauchsdatum
- Schädlingsbefall
- Kühlkette Lieferant
- Lieferantenfahrzeug/Fahrer
- Kennzeichnung

Wareneingang	✓	✗
Verpackung sauber/unbeschädigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fahrzeug hygienisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geruch und Aussehen der Ware	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
keine Verunreinigung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
keine Schädlinge erkennbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MHD/Verbrauchsdatum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperatur	___ °C	
Mangel/Maßnahme/Bemerkung	_____	

Unterschrift Verantwortlicher		
✓ in Ordnung ✗ nicht in Ordnung		

(=Wareneingangsstempel)

2. Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel

nach Artikel 18 VO (EG) 178/2002

- „**Rückverfolgbarkeit**“ im Sinne der Verordnung ist „die Möglichkeit, ein Lebensmittel durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen“.
- Entsprechend verpflichtet diese Verordnung die Lebensmittelunternehmen dazu, die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln „sicherzustellen“.
- Hierzu müssen die Unternehmen in der Lage sein, **jeden Vorlieferanten** und die **gewerblichen Abnehmer** der eigenen Produkte festzustellen.
- Zur Feststellbarkeit der Vorlieferanten oder gewerblichen Abnehmer müssen die Unternehmen „**Systeme und Verfahren einrichten**“, mit denen diese Informationen den zuständigen Behörden auf Anforderung mitgeteilt werden können.
- Grundsätzlich ist davon auszugehen, dass nach den Vorgaben der Verordnung eine ordnungsgemäße Eingangs- und Ausgangsbuchhaltung ausreichen.

Folgende Angaben müssen mindestens erfasst und schriftlich dokumentiert werden:

- Name und Anschrift des Lieferanten
- Art des gelieferten Produkts, Umfang und Menge des Produkts
- ggf. Nummer der Charge / Mindesthaltbarkeitsdatum
- Beschreibung des Produktes (verpackt, lose, roh, verarbeitet)
- Datum der Lieferung

3. Schädlingsbekämpfung

- Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren und der evtl. festgestellte Befall ist sachgerecht zu bekämpfen.
- Wird ein Schädlingsbefall festgestellt, ist dies zu dokumentieren und Gegenmaßnahmen sind einzuleiten.
- Werden Verträge mit Fachfirmen abgeschlossen, sind Berichte aufzubewahren und eine Dokumentation zum durchgeführten Verfahren (Plan für Köder / eingesetzte Mittel) für das Schädlingskonzept ist zu erstellen.
- Auch das Abfalllager ist auf einen Schädlingsbefall hin zu überprüfen.

Eine Vorlage für das Schädlingsmonitoring befindet sich in **Anlage 2**.

4. Speiseresteentsorgung / Abfallentsorgung

- Die Abfalllager müssen sauber und frei von Schädlingen sein.
- Abfälle müssen in geschlossenen Behältnissen gelagert werden.
- Abfallbehälter sind regelmäßig zu reinigen.
- Als Lebensmittelunternehmer sind Sie verpflichtet, tierische Nebenprodukte (Speisereste, Altfett) getrennt, durch eine Fachfirma entsorgen zu lassen. Ein Nachweis für die ordnungsgemäße Entsorgung erhalten Sie durch die Fachfirma.
- Wertstoffe (z.B. Glas, Kunststoffverpackungen, Blech, Papier) sind gemäß Gewerbeabfallverordnung getrennt zu erfassen und zu entsorgen.

Für weitere Informationen über Abfallentsorgung wenden Sie sich bitte an die Abfallberatung der Stadt Amberg unter der Rufnummer: ☎ **09621 / 10-1248**.

5. Reinigungs- und Desinfektionspläne

Reinigungs- und Desinfektionspläne sind betriebspezifisch aufzustellen und schriftlich festzulegen. In diesen Plänen sollte geregelt werden:

- Die zu reinigenden und gegebenenfalls zu desinfizierenden Bereiche, Anlagen und Gegenstände,
- die Häufigkeit der Reinigung und der durchzuführenden Desinfektionen und
- die die Einhaltung der Herstellerangaben der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Eine Vorlage für Reinigungs- / und Desinfektionspläne befinden sich in **Anlage 4 & 5**.

6. Temperaturaufzeichnungen erhitzter Speisen

- Die Kerntemperaturen von **kritischen Lebensmitteln** sind zu prüfen und zu dokumentieren.
- Die Temperaturen sind mit einem Stichthermometer zu messen, in eine Checkliste einzutragen und mit Unterschrift zu bestätigen.
- Bei der Speisenwarmhaltung (mind. 65° C.) ist die Temperatur ebenfalls stichprobenartig zu überprüfen und zu dokumentieren.

7. Dokumentation der Kühltemperaturen

- Die Temperaturen aller Kühleinrichtungen sind mit geeigneten Thermometern zu überwachen und entsprechend zu dokumentieren.
- Abweichungen und Auffälligkeiten sind ebenfalls zu dokumentieren und mit entsprechenden Gegenmaßnahmen abzustellen.
- Bei Feststellung von längeren Kühltemperaturabweichungen sind die Lebensmittel auf ihre Genussstauglichkeit zu prüfen und ggf. zu entsorgen.

Eine Muster-Dokumentationsvorlage für die Aufzeichnung der Kühl- / Gefriertemperaturen findet sich in **Anlage 6**.

8. Belehrung nach Infektionsschutzgesetz

Bei folgenden Erkrankungen besteht ein **gesetzliches Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot**:

- Personen, die an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- Personen, die an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können und

- Personen, die Krankheitserreger wie Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Cholera vibrios ausscheiden dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

Erstbelehrung:

Für Personal, das mit folgenden Lebensmitteln umgeht

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

ist eine Erstbelehrung vorgeschrieben.

Diese Erstbelehrung hat **vor Aufnahme der Tätigkeit** beim Gesundheitsamt oder einem beauftragten niedergelassenen Arzt zu erfolgen. Die Erstbelehrung darf bei erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als 3 Monate sein.

Belehrung durch den Arbeitgeber:

Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der oben genannten Tätigkeiten ausüben, **nach Aufnahme ihrer Tätigkeit** und im Weiteren **alle zwei Jahre** über die oben genannten Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

Die Bescheinigungen über die Belehrungen sind an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot begründen, so hat dieser **unverzüglich** die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten. Personen, bei denen die genannten Hinderungsgründe auftreten, sind verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen.

9. Hygiene-Schulung nach Art. 4 Abs. 2 nach Anh. II, Kap. XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Eine Vorlage für die Belehrung nach Infektionsschutzgesetz sowie einer Hygienebelehrung findet sich in **Anlage 8**.

Beispiele für Schulungsthemen:

- Persönliche Hygiene (Haare, Fingernägel, Erscheinungsbild, Körpergeruch usw.)
- Arbeitskleidung und Kopfbedeckung
- Nachteilige Beeinflussung und Verunreinigung von Lebensmitteln durch Anhalten, Niesen, Anhauchen usw.
- Rauchverbot in Küchen/Produktionsstätten
- Richtiges und gründliches Händewaschen bei Arbeitsbeginn, nach dem Toilettengang sowie nach Schmutzarbeiten
- Zusätzlich Händedesinfektion nach sensiblen Tätigkeiten, wie Aufschlagen von rohen Eiern, Würzen von Geflügel usw.
- Händewaschen nur an dafür vorgesehenen Handwaschbecken
- Hygienische Wundabdeckung bei Verletzungen
- Tragen von Schmuck in Küchen/Produktionsstätten

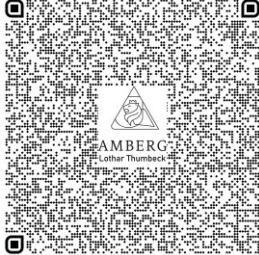


10. Kontrolle Frittierfett

- Das Frittierfett ist regelmäßig zu kontrollieren.
- Die Kontrolle erfolgt sensorisch (Geruch, Farbe) und / oder mit einem Testsystem (Teststreifen oder Messgerät).
- Die Temperatur wird mit einem geeigneten Thermometer überprüft (z.B. Kartoffelprodukte max. 175°C).
- Die Kontrolle wird in die Checkliste eingetragen und mit Unterschrift bestätigt.

Eine Vorlage für die Frittierfettkontrolle findet sich in **Anlage 7**.

Für Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der Stadt Amberg gerne zur Verfügung.

Stadt Amberg
Amt für Ordnung und Umwelt
-Lebensmittelüberwachung-
Herrnstraße 1 – 3
92224 Amberg
E-Mail: Lebensmittelueberwachung@Amberg.de

<p>Lebensmittelkontrolleur Technischer Oberinspektor Lothar Thumbeck Sachgebietsleiter Telefon: 09621/10-1306 Fax: 09621/10-7306 E-Mail: Lothar.Thumbeck@Amberg.de</p> 	<p>Lebensmittelkontrolleur Technischer Hauptsekretär Timothy Wing Stellv. Sachgebietsleiter Telefon: 09621/10-1360 Fax: 09621/10-7360 E-Mail: Timothy.Wing@Amberg.de</p> 	<p>Lebensmittelkontrolleur Technischer Obersekretär Daniel Balk Sachbearbeiter Telefon: 09621/10-1307 Fax: 09621/10-7307 E-Mail: Daniel.Balk@Amberg.de</p> 
--	--	--

Die Erstellung und Veröffentlichung dieses Merkblattes ist ein Service der Stadt Amberg.

Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung grundlegender Informationen, die nur erste Hinweise enthält und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl dieses Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, wird keine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit übernommen. Änderungen und Neuerungen sind selbstständig anzupassen.

Jeder Lebensmittelunternehmer ist für die korrekte Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene selbst verantwortlich.

Anlage 4

Reinigungs- / & Desinfektionsplan

Arbeitsgegenstände	Reinigungsintervalle	Desinfektionsintervalle
Arbeitsflächen und Tische sowie angrenzende Wandbereiche	nach der Benutzung	Nach Arbeitsende, nach Verarbeitung von Geflügel, Fleisch, Fisch und rohen Eiern
Maschinen, Arbeitsgeräte, Schneidbretter	nach der Benutzung	Im Anschluss an die Reinigung
Waschbecken und Ausgüsse	täglich	täglich
Abflüsse und Fußboden	täglich	wöchentlich
Entsorgungsbehälter	täglich	Tägliches reinigen und desinfizieren, sofern keine Müllbeutel zum Einsatz kommen
Kühlschränke und Fußböden der Kühlräume	wöchentlich	Wöchentlich
Geflieste Wände	wöchentlich	/
Filter, Abzugshauben	monatlich	/
Tiefkühleinrichtungen	monatlich	/

Anlage 1

Temperaturgrenzwerte für Lebensmittel

Lebensmittel	Temperatur Wareneingang	Temperatur Lagerung
Frischfleisch (Huftiere, Großwild)	max. +7°C	
Frischgeflügel, Hasentiere, Klein-/ Niederwild	max. +4°C	
Innereien	max. +3°C	
Hackfleisch (aus EU-Betrieben)	max. +2°C	
Hackfleisch (alsbaldige Abgabe vor Ort)		max. +7°C
Hackfleisch Herstellung		max. +4°C
Fleischzubereitung (Herstellung/ Verkauf vor Ort)	max. +4°C	
Fleisch-/ & Wurstwaren		max. +7°C
Frischfisch	max. +2° C. oder auf schmelzendem Eis	
Räucherfisch	max. +7° C.	
Tiefgefrorene Lebensmittel	mind. -18° C.	
Speiseeis, Abgabe abgepackt an den Endverbraucher	mind. -18° C.	
Speiseeis, Abgabe aus der Eisvitrine (Eisdiele)	mind. -18° C.	

Kalte Küche		max. +7° C.
Warme Küche (Durcherhitzung/Kerntemperatur)		mind. +70° C.
Warme Küche (Essensausgabe)		mind. +65° C.
Rückstellproben (je 200g, Aufbewahrung mind. 14 Tage)		mind. -18° C.

Die Temperaturvorgaben der Hersteller sind zu beachten!

Die Temperaturempfehlungen sind angelehnt an die Veröffentlichungen des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)

Anlage 5

Reinigung/Desinfektion
Bereich: _____

Jahr: ----- Monat: ----- Tag:															K O N T R O L L E
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															
27															
28															
29															
30															
31															

Reinigungsmittel (R) Desinfektionsmittel (D)
Bei ungenügender Reinigung/Desinfektion ist eine
Nachreinigung/-desinfektion erforderlich

Dokumentation Kühl-/ und Tiefkühltemperaturen

Monat und Jahr								
Tag	Soll-Temperatur: _____ °C.	Soll-Temperatur: _____ °C.	Soll-Temperatur: _____ °C.	Soll-Temperatur: _____ °C.	Soll-Temperatur: _____ °C.	Soll-Temperatur: _____ °C.	Soll-Temperatur: _____ °C.	Unterschrift
1	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
2	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
3	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
4	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
5	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
6	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
7	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
8	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
9	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
10	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
11	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
12	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
13	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
14	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
15	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
16	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
17	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
18	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
19	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
20	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
21	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
22	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
23	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
24	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
25	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
26	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
27	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
28	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
29	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
30	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	
31	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	_____ °C.	

Dokumentation der Maßnahmen bei Abweichungen der Solltemperaturen:
