



**HDE-Leitlinie**  
**für eine gute Lebensmittelhygienepraxis**

**Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis**  
gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene

## **Gliederung**

- 1. Vorwort und Geltungsbereich und Ziel der Leitlinie**
- 2. Begriffsbestimmungen**
- 3. Allgemeine Verpflichtung – Verantwortung des Lebensmittelunternehmens**
- 4. HACCP**
  - 4.1. Zielsetzung
  - 4.2. HACCP
  - 4.3. HACCP-Konzeption
  - 4.4. HACCP-Team
  - 4.5. Gefahrenanalyse – Liste möglicher Gefahren
  - 4.6. Allergene Stoffe
  - 4.7. Identifizierung der kritischen Punkte (ccp's)
  - 4.8. Erstellung der HACCP-Pläne
  - 4.9. Validierung des HACCP-Konzeptes
  - 4.10. Verifizierung der HACCP-Konzeption
  - 4.11. Prozessdokumente
- 5. Schulung**
  - 5.1. Schulungsverpflichtungen
  - 5.2. Allgemeine Anforderungen an die Schulung
  - 5.3. Allgemeine Unterweisung in Hygiene bezogen auf den Arbeitsplatz
  - 5.4. Weitere spezielle Schulung für Mitarbeiter im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln
  - 5.5. Kontrolle der Schulung
  - 5.6. Dokumentation
- 6. Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften**
  - 6.1. Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
    - 6.1.1. Kapitel I / Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird
    - 6.1.2. Kapitel II / Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden
    - 6.1.3. Kapitel IV / Beförderung
    - 6.1.4. Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nicht selbstständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände, und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten
    - 6.1.5. Kapitel V / Vorschriften für die Ausrüstungen
    - 6.1.6. Kapitel VI / Lebensmittelabfälle
    - 6.1.7. Kapitel VII / Wasserversorgung
    - 6.1.8. Kapitel VIII / Persönliche Hygiene
    - 6.1.9. Kapitel IX / Vorschriften für Lebensmittel
    - 6.1.10. Kapitel IX / Vorschriften für Lebensmittel
    - 6.1.11. Kapitel X / Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln
- 7. Mikrobiologische Kriterien und Probenahme**
  - 7.1. Risikobeurteilung
  - 7.2. Stichprobenhäufigkeit
  - 7.3. Einbeziehung von vertikalen Sicherheitskonzepten
- 8. Temperaturkontrollfordernisse für Lebensmittel**
  - 8.1. Geltungsbereich
  - 8.2. Temperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel tierischen Ursprungs
  - 8.3. Temperaturerfassung
  - 8.4. Temperaturanforderungen für bestimmte kühlpflichtige Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben

werden

9. **Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs**
10. **Risikoorientierte Überwachungshäufigkeit für Lebensmittelbetriebe**

**Anlage**

## 1. **Vorwort, Geltungsbereich und Ziel der Leitlinie**

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 stellt die generelle Basisregelung der Lebensmittelhygiene für alle Betriebe in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelkette, beginnend bei der Urproduktion über alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen bis zur Abgabe der Lebensmittel an den Endverbraucher dar. Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen grundsätzlich jeder Lebensmittelunternehmer / Betrieb einhalten und erfüllen. Ergänzend hierzu werden für Lebensmittel tierischen Ursprungs in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften geregelt.

Beide Verordnungen enthalten eine Vielzahl unbestimmter Rechtsbegriffe zur Gewährleistung ausreichender Flexibilität. Damit tragen die Verordnungen den diversifizierten Unternehmensstrukturen und der Stärkung der unternehmerischen Eigenverantwortung Rechnung.

Der Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) e.V. hat von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, eine branchenspezifische Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis zu erstellen. Die Leitlinie bildet eine Orientierung für die Unternehmen des Einzelhandels i.S.d. Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Sie stellt eine Konkretisierung der EU-Vorgaben dar und bildet das einheitliche Verständnis der Regelungen aus Sicht der Branche in Abstimmung mit den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden ab.

In ihrem Geltungsbereich bezieht sich die Leitlinie auf die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und die in den Anhängen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelten einzelhandelsrelevanten Themen (lebende Muscheln und Fischereierzeugnisse), da die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 grundsätzlich auf den Einzelhandel keine Anwendung findet.

Unabhängig davon sind die einschlägigen Regelungen der nationalen Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts zu berücksichtigen.

Diese Leitlinie soll einen Rahmen für die Erstellung und die regelmäßig zu verifizierenden unternehmensindividuellen Eigenkontrollsysteme darstellen. Sie zielt auf Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels ab, die bereits detaillierte Qualitätssicherungskonzepte in ihren Unternehmenszentralen und Filialen implementiert haben.

## 2. Begriffsbestimmungen

Es gelten u.a. folgende Definitionen:

Belehrung	Vermittlung von personal- und lebensmittelhygienischen Kenntnissen insbesondere der spezifischen Rechte und Pflichten in schriftlicher oder mündlicher Form ohne eine Wissenskontrolle;
Betrieb	jede Einheit eines Lebensmittelunternehmens; dies umfasst nicht Verkaufsfahrzeuge und mobile Verkaufseinrichtungen;
Einzelhandel	Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants u. ä. Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen;
Gefahr	ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel oder Futtermittel oder einen Zustand eines Lebensmittels oder Futtermittels, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann;
Gefahrenanalyse	Identifizierung biologischer, chemischer und physikalischer Gefahren;
Kontamination	Vorhandensein oder das Hereinbringen einer Gefahr;
Kritischer Kontrollpunkt (ccp)/Kontrollpunkt (cp)	ccp ist eine Stufe, ein Schritt oder eine Phase in einem Herstellungsprozess, an dem eine Gefahr durch gezielte Maßnahmen der Überwachung beseitigt wird oder die Gefahr auf ein akzeptables Niveau verringert wird. Im Gegensatz dazu ist ein cp ein Qualitätskontrollpunkt, dessen Lenkung zwar für den Betrieb von großer Bedeutung ist, aber keinen unmittelbaren Einfluss auf eine Ge-

sundheitsgefährdung hat;

Lebensmittelhygiene	Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist;
Lebensmittelunternehmer	natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden;
Leichtverderbliche Lebensmittel	Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann;
Luftdicht verschlossener Behälter	Behälter, der seiner Konzeption nach dazu bestimmt ist, seinen Inhalt gegen das Eindringen von Gefahren zu schützen;
Mitarbeiter	alle Personen, die im Rahmen ihrer betrieblichen Tätigkeit mit Lebensmitteln umgehen;
Nachteilige Beeinflussung	Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren;
Risiko	Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr;

Risikoanalyse	Prozess aus den drei miteinander verbundenen Einzelschritten Risikobewertung, Risikomanagement und Risikokommunikation;
Risikobewertung	wissenschaftlich untermauerten Vorgang mit den vier Stufen Gefahrenidentifizierung, Gefahrenbeschreibung, Expositionsabschätzung und Risikobeschreibung;
Sauberes Meerwasser	natürliches, künstliches oder gereinigtes Meer- oder Brackwasser, das keine Mikroorganismen, keine schädlichen Stoffe und kein toxisches Meeresplankton in Mengen aufweist, die die Gesundheitsqualität von Lebensmitteln direkt oder indirekt beeinträchtigen können;
Sauberes Wasser	sauberes Meerwasser und Süßwasser von vergleichbarer Qualität;
Schulung	lernzielorientiertes Unterweisen, Einweisen oder Unterrichten von Personen - einzeln oder in einer Gruppe - zur Vorbereitung auf bestimmte Tätigkeiten oder Verhaltensweisen und zur Vertiefung bereits erworbener Kenntnisse und Fähigkeiten;
Trinkwasser	Wasser, das den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entspricht;
Umhüllung	Platzieren eines Lebensmittels in eine Hülle oder ein Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben, sowie diese Hülle oder dieses Behältnis selbst;
Unverarbeitete Erzeugnisse	Lebensmittel, die keiner Verarbeitung unterzogen wurden, einschließlich Erzeugnisse, die geteilt, ausgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthülst, geschliffen, gekühlt, gefroren, tief gefroren oder aufgetaut wurden;
Validierung	bedeutet einen Beweis zu erhalten, dass die

Elemente des HACCP-Konzeptes effektiv sind;

Verarbeitung	wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren;
Verarbeitungserzeugnisse	Lebensmittel, die aus der Verarbeitung unverarbeiteter Erzeugnisse hervorgegangen sind; diese Erzeugnisse können Zutaten enthalten, die zu ihrer Herstellung oder zur Verleihung besonderer Merkmale erforderlich sind;
Verifizierung	stichprobenartige Überprüfung, ob die HACCP-Konzeption und die daraus resultierenden HACCP-Pläne eingehalten werden und um deren Richtigkeit festzustellen;
Verpackung	Platzieren eines oder mehrerer umhüllter Lebensmittel in ein zweites Behältnis sowie dieses Behältnis selbst.



### **3. Allgemeine Verpflichtung – Verantwortung des Lebensmittelunternehmers**

Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer. Er muss auf seiner Stufe die Sicherheit von Lebensmitteln gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewährleisten. Hierzu sind entsprechende organisatorische Voraussetzungen durch den Lebensmittelunternehmer zu schaffen. Mit deren Hilfe haben die Lebensmittelunternehmer sicher zu stellen, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

Dies steht in engem Zusammenhang mit Artikel 5 dieser Verordnung wonach die Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten haben.

Diese Verpflichtung zum aktiven Tätigwerden bezieht sich dabei ebenfalls auf die Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen, die der Kontrolle der Lebensmittelunternehmer unterstehen. Die hygienerechtliche Verantwortung bezieht sich danach also auf die Rahmenbedingungen und Handlungen, die der jeweiligen Kontrolle – oder mit anderen Worten: dem jeweiligen Verantwortungsbereich – des Lebensmittelunternehmers unterliegen.

Daraus ergeben sich für die Lebensmittelunternehmer folgende Schritte in der Vorgehensweise:

- Festlegung des jeweiligen Tätigkeits- bzw. Verantwortungsbereichs;
- Identifizierung der einschlägigen Hygienevorschriften für den jeweiligen Bereich;
- Festlegung der Aktivitäten, die die Erfüllung dieser Rechtsvorschriften gewährleisten.

Der Lebensmittelunternehmer stellt gemäß § 3 der Lebensmittelhygieneverordnung sicher, dass Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

## **4. HACCP**

### **4.1. Zielsetzung**

Lebensmittelsicherheit durch Prozesssteuerung und damit einhergehender Fehlervermeidung ist die oberste Prämisse für die Implementierung eines sachgerechten HACCP-Konzeptes. Hierbei gilt insbesondere, dass die Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer durch die allgemeine Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gestärkt werden soll.

### **4.2. HACCP**

Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP ist ein systematischer Weg zur Lebensmittelsicherheit. Siehe hierzu auch HACCP Konzeption.

### **4.3. HACCP-Konzeption**

Die HACCP-Konzeption ist eine systematische Analyse der Prozessabläufe, um Gefahren - biologischer, chemischer und physikalischer Art - zu ermitteln, zu bewerten und anhand von Kontrollpunkten die Lebensmittelsicherheit innerhalb der gesamten Prozesskette zu gewährleisten.

- Die Vorgehensweise folgt 7 Grundsätzen:
- Ermittlung von Gefahren;
- Feststellung der kritischen Kontrollpunkte;
- Festlegung der Grenzwerte für kritische Kontrollpunkte;
- Festlegen von Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte;
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen;
- Festlegen von Verfahren zur Verifizierung;
- Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen.

Die HACCP-Konzeption stellt das umfassende System zur Einführung und kontinuierlichen Überwachung eines HACCP-Systems dar. Dabei ist es von der jeweiligen Unternehmensstruktur abhängig, ob dieses zentral oder dezentral bearbeitet und dokumentiert wird.

### **4.4. HACCP-Team**

Das HACCP-Team setzt sich aus geschulten Mitarbeitern zusammen.

### **4.5. Gefahrenanalyse – Liste möglicher Gefahren**

Für die Erstellung einer umfassenden Gefahrenanalyse müssen produktbezogene Prozessschritte auf mögliche Gefahren (biologische, chemische und physikalische Gefahren sowie Kreuzkontaminationen) überprüft werden um zu entscheiden, ob diese eine Bedeutung für die Lebensmittelsicherheit haben und daher in die HACCP-Konzeption aufzunehmen sind. Bei der Analyse sind bekannte aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse zu berücksichtigen, wie die gesundheitliche Relevanz für die Verbraucher.

Grundsätzlich sind die Lebensmittel nach den gesetzlichen bzw. herstellerseits vorgegebenen Temperaturen zu transportieren und zu lagern. Die Einhaltung der Kühlkette ist zu gewährleisten (vgl. Kapitel H).

#### **4.6. Allergene Stoffe**

Immer mehr Personen reagieren auf unterschiedlichste Stoffe allergisch. Im Rahmen der gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnung nach Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) werden Allergene deklariert.

#### **4.7. Identifizierung der kritischen Punkte (ccp's)**

Für die anhand der Risikoeinschätzung festgestellten Risiken, werden anhand des Entscheidungsbaums die kritischen Kontrollpunkte (ccp's) ermittelt.

- Folgende Kriterien stellen keine kritischen Kontrollpunkte dar, sondern lediglich Kontrollpunkte:
- Temperaturen (Ausnahme: Prozesstemperaturen);
- Kreuzkontaminationen;
- Allergene.

#### **4.8. Erstellung der HACCP-Pläne**

In den HACCP-Plänen werden alle prozessorientiert ermittelten Kontrollpunkte (cp's) und ggf. kritische Kontrollpunkte (ccp's) aufgeführt. Für alle cp's und ccp's werden Überwachungs- und Kontrollverfahren sowie Lenkungs- und Beherrschungsmöglichkeiten festgelegt und im HACCP - Plan dokumentiert.

Im sich in der in der **Anlage** befindlichen HACCP-Plan wurden exemplarisch Prozessschritte im Lebensmitteleinzelhandel unter Berücksichtigung o.g. HACCP-Konzeptionen erarbeitet, die in den jeweiligen Eigenkontrollsystemen der Lebensmittelunternehmen zu berücksichtigen sind.

#### **4.9. Validierung des HACCP-Konzeptes**

Bei der Validierung des HACCP-Konzeptes überprüft der Lebensmittelunternehmer, ob das HACCP-Konzept effektiv ist, in dem er zusätzliche Untersu-

chungen zur Absicherung durchführt, die im Eigenkontrollsystem verankert sind.

#### **4.10. Verifizierung der HACCP-Konzeption**

Die Verifizierung der HACCP-Konzeption dient dazu, festzustellen, ob die HACCP-Konzeption, sowie alle HACCP-Pläne richtig und zutreffend sind, eingehalten werden und alle relevanten Gefahren durch die erstellten HACCP-Pläne identifiziert und die festgelegten Verfahren eingehalten werden.

Für eventuelle Risiken, die im Rahmen dieser HACCP-Konzeption noch nicht erkannt wurden und um Änderungsbedarf in der HACCP-Konzeption zu ermitteln, erfolgt eine regelmäßige Überarbeitung des Systems. Dies kann z.B. nach Änderung der Produktpalette oder Änderung des Herstellungsprozesses geschehen.

Die Entscheidung zur Änderung der HACCP-Konzeption und den daraus resultierenden HACCP-Plänen, sowie den Prozessdokumenten und mitgelieferten Unterlagen wird vom HACCP Team getroffen. Es ist vom Unternehmen abhängig, wo in welchem Umfang eine Überarbeitung erfolgt und dokumentiert wird.

#### **4.11. Prozessdokumente**

Prozessabhängige HACCP-Dokumente sind vor Ort zu führen und zwei Jahre aufzubewahren. Prozessunabhängige übergeordnete Dokumente könne vor Ort oder in den Zentralen aufbewahrt werden.

## **5. Schulung**

### **5.1. Schulungsverpflichtungen**

- Die Verpflichtung zur Schulung ergibt sich derzeit aus der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. XII;
- Die Verpflichtung zur Schulung nach HACCP für die dafür beauftragten Personen ergibt sich ebenfalls aus der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. XII, Nr. 2;
- Die Verpflichtung zur Belehrung bezüglich des Infektionsschutzgesetzes ergibt sich aus dem § 43 IfSG;
- § 4 i.V.m. Anlage 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

### **5.2. Allgemeine Anforderungen an die Schulung**

Bei der Schulung der Mitarbeiter sollten folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Die zu schulenden Mitarbeiter sind entsprechend ihrer Vortätigkeit, Ausbildung, aktuellen Tätigkeit bzw. ihrer vorhersehbaren Tätigkeit beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln zu erfassen und es ist festzulegen in welchem Umfang Schulungen erforderlich sind;
- Diese Schulungen sind regelmäßig (mindestens 1 x jährlich), unter Berücksichtigung der Hygienesituation und der Gefahrenanalyse im Betrieb, erstmalig bei Aufnahme des Arbeitsverhältnisses durchzuführen. Bei Saison- und Aushilfskräften sollte bei der Arbeitsaufnahme eine spezielle Unterweisung in Hygiene bezogen auf den Arbeitsplatz erfolgen;
- Es ist geeignetes Schulungspersonal erforderlich;
- Es sind geeignete Schulungsmaterialien bzw. -instrumente zu verwenden und ggf. auszuhändigen;
- Erfolgskontrollen werden durchgeführt;
- Die Schulungen sind zu dokumentieren;
- Die Belehrungen müssen dokumentiert werden.

### **5.3. Allgemeine Unterweisungen in Hygiene bezogen auf den Arbeitsplatz**

Die Mitarbeiter werden über die hygienischen Besonderheiten ihres Arbeitsplatzes im Hinblick auf die betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen informiert und über mögliche Auswirkungen ihres Verhaltens auf das Produkt aufgeklärt. Die Schulungen können je nach Arbeitsplatz umfassen:

- Verarbeitungs- und Produkthygiene, z.B. Beachtung von Temperatur-Zeit-Beziehung, Standzeiten und Lagertemperaturen;
- Rohstoff-, Lager- und Transporthygiene, z.B. Temperaturanforderungen, Maßnahmen zur Erkennung von Schädlingsbefall, Regelungen und Maßnahmen bei erkanntem Schädlingsbefall, Kontaminationsformen durch Schädlinge, gesundheitliche Folgen, Lebensweise von Schädlingen sowie Möglichkeiten zur Vorbeugung von Schädlingsbefall und Bekämpfungsmaßnahmen;
- Personalhygiene, z.B. Darstellung persönlicher und betriebsspezifischer Hygieneregeln (Händereinigung und ggf. Desinfektion, angemessene Arbeitskleidung, Verbot des Rauchens, Essens und Trinkens am Arbeitsplatz, Verhalten bei Erkrankungen und Verletzungen, hygienegerechtes Verhalten bei Husten sowie Niesen und bei Toilettenbenutzung sowie Körperhygiene);
- Raum und Anlagehygiene, z.B. Grundkenntnisse über Reinigung und Desinfektion, Maßnahmen Auswahl und Anwendung geeigneter Mittel (Temperatur, Einwirkzeit, Konzentration, Intervalle und Intensität), hygienegerechte Ausführung von Wartungsmaßnahmen und Reparaturen sowie Aufzeigen von Gefährdungen z.B. durch unzureichende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Schmierstoffen, ungeeigneten Bedarfsgegenständen und Kontrollinstrumenten sowie durch Fremdkörper;
- Entsorgungshygiene, z.B. hygienische Behandlung von Wertstoffen und Abwässern;
- Einschlägige Vorschriften des Lebensmittelrechtes und des IfSG (sofern erforderlich), rechtliche Konsequenzen bei Verstößen gegen diese Vorschriften.

#### **5.4. Weitere spezielle Schulungen für Mitarbeiter im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln**

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf folgenden Sachgebieten verfügen:

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels;
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels;
- Lebensmittelrecht;
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung;
- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit;

- Havarieplan, Krisenmanagement;
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels;
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels;
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Neben-erzeugnissen und anderen Abfällen;
- Reinigung und Desinfektion.

### **5.5. Kontrolle der Schulung**

Der Erfolg der Schulung sollte überprüft werden. Dazu könnten z.B. Fragebögen eingesetzt werden, eine fachspezifische Diskussion am Ende der Schulung oder eine Erfolgskontrolle am Arbeitsplatz durchgeführt werden.

### **5.6. Dokumentation**

Für die Dokumentation der Schulung/Belehrung ist folgendes anzugeben:

- Die Belehrungen müssen dokumentiert werden;
- Schulungsperson/Verantwortlicher (mit Unterschrift);
- Datum und Ort der Schulung;
- Teilnehmer der Schulung (z.B. Teilnehmerliste mit Unterschrift);
- Thema und ggf. verwendetes und ausgehängtes Schulungsmaterial.

Die Dokumente sind eine angemessene Frist (mind. zwei Jahre) aufzubewahren.

## **6. Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften**

Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitung- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die der Primärproduktion nachgeordnet sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zu erfüllen.

### **6.1. Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004**

#### **6.1.1. Kapitel I / Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird**

Kapitel I beschäftigt sich insbesondere mit den baulichen Gegebenheiten, die so beschaffen sein müssen, dass eine einwandfreie Betriebshygiene möglich ist. Die Betriebsstätten müssen in der Form instand gehalten werden, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen jeglicher Art bei den Arbeitsabläufen vermieden werden. Geregelt werden Materialanforderungen bezogen auf Arbeitsflächen, sanitäre Anlagen, Belüftung und Umkleieräume. Insbesondere hervorzuheben sind:

- Sofern keine ausreichenden Arbeitsflächen für die im Betrieb zu bearbeitenden sich gegenseitig negativ zu beeinflussenden Produktgruppen zur Verfügung stehen, können hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge über eine zeitliche Trennung der Arbeitsabläufe ermöglicht werden. Zeitliche Trennung bedeutet, dass zwischen der Bearbeitung der unterschiedlichen Produktgruppen eine Reinigung und Desinfektion der Arbeitsflächen und Geräte stattfinden muss. Z.B.: Trennung von Rohen und gegarten Produkten, Rotfleisch und Geflügel, Obst / Gemüse-Waschen und Putzen und Fleischveredelung;
- Toilettenräume ohne Waschkabine dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird;
- Eine angemessene Beleuchtung muss Abweichungen in der Beschaffenheit der Lebensmittel und Verschmutzungen der Räume und Einrichtungen erkennen lassen. Die Mindestlichtstärke muss auf der Arbeitsstättenverordnung beruhen;
- In Trockenräumen und -zonen (z. B. Verpackungsräume, Kühl- und Gefrierräume) kann auf Abflurrinnen verzichtet werden. Die Fußböden der Verpackungsräume, und der Kühlräume müssen so beschaffen sein, dass eine optimale Hygiene gewährleistet ist. Das bedeutet, wenn die Böden kein ausreichendes Gefälle zum Abfluss aufweisen kann durch manuelle Tätigkeit stehendes Wasser beseitigt werden;
- Umkleieräume müssen so beschaffen sein, dass im Hygienebereich saubere Schutzkleidung von anderen Kleidungsstücken getrennt aufbewahrt werden kann ("Schwarz-Weiß-Prinzip im Hygienebereich");



- Abwasserableitungssysteme sind dann zweckdienlich, wenn Abwässer zu geruchs- und schadnagersicheren und abgedeckten Abflüssen geschlossen geleitet werden;
- In Räumen, in denen unverpackte Lebensmittel bearbeitet und behandelt werden, müssen sich im Arbeitsumfeld leicht erreichbare Handwaschbecken befinden.

### **6.1.2. Kapitel II / Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden**

Kapitel II beinhaltet besondere Vorschriften für den Hygienebereich. Darunter fallen alle Bereiche, in denen unverpackte Lebensmittel bearbeitet und behandelt werden (z.B. Fisch-, Fleisch-, Käsetheken und Vorbereitungsräume, Imbiss). Kapitel II beschäftigt sich mit besonderen Vorschriften für Räume (Bodenbeläge, Wandflächen, Decken, Fenster, Türen und Arbeitsflächen). Darüber hinaus geregelt werden Anforderungen für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen sowie das Waschen von Lebensmitteln. Insbesondere hervorzuheben sind:

- Die Böden müssen keine direkten Abflüsse aufweisen, aber so geneigt sein, dass Wasser leicht zu den vorhandenen Abflüssen ablaufen kann. Abwasserableitungssysteme sind dann zweckdienlich, wenn Abwässer zu geruchs- und schadnagersicheren und abgedeckten Abflüssen geleitet werden;
- Sämtliche Fenster des Hygienebereiches, die geöffnet werden können, müssen mit Gaze ausgestattet sein, so dass das Eindringen von Schädlingen verhindert wird;
- Vorrichtungen, Geräte und Mittel zum Reinigen und Desinfizieren müssen getrennt von Lebensmitteln gelagert werden. Ausnahmen sind z.B. fest installierte Hoch- und Niederdruckanlagen.

### **6.1.3. Kapitel IV / Beförderung**

Kapitel IV umfasst Vorschriften für Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln. Dafür gelten insbesondere folgende Regelungen:

- Transportmittel und oder Container sind vor Benutzung zu überprüfen, ob sie den Anforderungen an das jeweilige Produkt genügen. Wo erforderlich (z.B. Fleischsäfte in E – Kisten) ist eine Reinigung und ggf. eine Desinfektion durchzuführen;
- Behältnisse für unverpackte Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden;
- Bei Transportbehältern/Containern, in denen tiefgefrorene Lebensmittel transportiert werden, sind die Verordnungen über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) sowie die VO (EG) Nr. 37/2005 zur Überwachung

der Temperaturen von tief gefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen sind zu beachten.

**6.1.4. Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nicht selbstständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände, und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten**

Auf die Voraussetzungen für diese Angebotsformen wird im Rahmen der Leitlinie nicht näher eingegangen.

**6.1.5. Kapitel V / Vorschriften für Ausrüstungen**

Kapitel V beschäftigt sich mit Vorschriften für Gegenständen, Armaturen und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Dabei sollten folgende Punkte besonders Beachtung finden:

- Arbeitsmittel müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2002 genügen;
- Reinigung und Desinfektion müssen mindestens nach Arbeitsende erfolgen; bei Bedarf sind Zwischenreinigungen und Desinfektionen durchzuführen;
- Arbeitsgeräte sind produktspezifisch einzusetzen (z.B. Fischmesser nicht zum Schneiden von Wurst verwenden, Geflügelfleischgabel nicht für Käseportionierung verwenden etc.);
- Holz sollte im Hygienebereich nur in Ausnahmefällen Verwendung finden. Sofern Holz verwendet wird z.B. für Hackklötze oder Paletten für den Transport von Lebensmitteln, müssen diese in gutem Zustand gehalten werden damit das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich gehalten wird.

Erforderlichenfalls vorhandene Kontrollvorrichtungen zur Gewährleistung der Einhaltung der Verordnung können z.B. sein:

- Alarmgeber für Kühlanlagen;
- Thermometer; Registrierthermometer;
- Kerntemperaturmessgeräte.

**6.1.6. Kapitel VI / Lebensmittelabfälle**

Kapitel VI behandelt die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen. Folgende Vorgaben sind insbesondere zu beachten:

- Lebensmittelabfälle müssen mindestens täglich aus Räumen in denen unverpackte Lebensmittel bearbeitet und behandelt werden, entfernt bzw. in geschlossene hierfür vorgesehene Behältnisse verbracht werden;
- Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt sein, dass sie frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können;
- Lebensmittel, das verwendete Wasser und die betrieblichen Einrichtungen dürfen nicht durch die Abfälle negativ beeinflusst werden;
- Abfälle sind in regelmäßigen Abständen zu entsorgen bzw. so häufig, dass keine negative Beeinträchtigung auftreten kann.

#### **6.1.7. Kapitel VII / Wasserversorgung**

Kapitel VII regelt den Umgang mit Wasser, das in Lebensmittelbetrieben verwendet wird. Dabei geht es um Trinkwasser, Brauchwasser, aufbereitetes Wasser, Eis und Dampf. Ergänzend gilt:

- Das Wasser zur Reinigung und Desinfektion muss Trinkwasserqualität aufweisen;
- Das im Lebensmitteleinzelhandel verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.

#### **6.1.8. Kapitel VIII / Persönliche Hygiene**

Kapitel VIII stellt Anforderungen an die Personalhygiene. Dabei geht es sowohl um die persönliche Hygiene als auch um Fallgestaltungen des Infektionsschutzgesetzes. Erfasst werden sowohl Mitarbeiter als auch betriebsfremde Personen. Zur Personalhygiene ist ergänzend hinzuzufügen:

- Die Festlegung der Art der Arbeits- und Schutzkleidung und deren Wechselrhythmus sind entsprechend dem Arbeitsbereich des jeweiligen Mitarbeiters und unter Berücksichtigung betriebsspezifischer Gesichtspunkte zu regeln;
- Das Tragen von sichtbarem Schmuck (inkl. Piercing, Ohrschmuck und Handschmuck) und Nagellack, Nagelverzierungen und künstliche Fingernägel sind in Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird, grundsätzlich untersagt;
- Arbeits- und Schutzkleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend gebraucht werden;
- Die personalhygienischen Anforderungen gelten auch für Personen, die nicht unmittelbar zum Kreis der Beschäftigten gehören, wie z.B. Mitarbeiter von Dienstleistern, Reinigungsfirmen, Handwerker und Überwachungspersonal sowie für abteilungsfremde Personen.

#### **6.1.9. Kapitel IX / Vorschriften für Lebensmittel**

Kapitel IX regelt unterschiedliche Anforderungen für Lebensmittel, um diese vor Kontaminationen verschiedenster Art zu schützen und beinhaltet Regelungen zur Kühlkette. Insbesondere sind folgende Punkte zu beachten:

- Bei jedem Wareneingang muss eine stichprobenartige Kontrolle durchgeführt werden. Insbesondere ist auf Schädlingsbefall, Verunreinigungen und Beschädigungen der Umverpackungen zu prüfen. Ware mit Mängeln muss nachbearbeitet, aussortiert oder zurückgewiesen werden. Dieses ist zu dokumentieren. Es muss eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, um die erforderlichen Prüfungen durchführen zu können;
- Die Lagerung der Rohstoffe und Verarbeitungserzeugnisse muss in einer produktgerechten Art und Weise geschehen, die den einwandfreien Zustand der Ware gewährleistet. Sie sind so zu lagern, dass sie sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen können, d.h. sofern getrennte Räumlichkeiten für die Lagerung nicht zur Verfügung stehen, ist durch eine geeignete Lagerordnung dafür Sorge zu tragen;
- Gleiches gilt für die Lagerung von unverpackten tierischen Lebensmitteln und kartonverpackter Ware. Sofern getrennte Räumlichkeiten nicht zur Verfügung stehen, ist durch eine geeignete Lagerordnung eine nachteilige Beeinflussung zu vermeiden;
- Die Einhaltung der Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten ist regelmäßig zu überprüfen. Grundsätzlich gilt das „first in - first out - Prinzip“;
- Geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen beinhalten auch die Prüfung, ob ein Befall vorliegt. Ein festgestellter Befall ist nach dem Stand der Technik zu bekämpfen. Lebensmittel dürfen durch Schädlingsbekämpfungsmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden;
- Die Kühlkette ist grundsätzlich durchgängig einzuhalten. Sofern eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird, darf kurzfristig von den angegebenen Temperaturen abgewichen werden, wenn dieses beim Be- und Entladen von Beförderungsmitteln, von Lagerungs- und Aufbewahrungseinrichtungen, bei der Zubereitung, Behandlung und Verarbeitung und bei der Beförderung in der Betriebsstätte aus Gründen der Zweckmäßigkeit erforderlich ist. Die Gesundheit des Endverbrauchers darf hierdurch nicht gefährdet werden.

#### **6.1.10. Kapitel X / Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln**

Kapitel X regelt den Umgang mit Umhüllungen und Verpackungen von Lebensmitteln. Insbesondere gilt:

- Die Verordnung über „Bedarfsgegenstände“ Verordnung (EG) Nr. 1935/ 2004 ist zu beachten;

- Verpackungen, mit denen die Lebensmittel direkt in Berührung kommen, dürfen nicht– auch nicht in Umverpackungen – im Freien gelagert werden bzw. müssen vor Kontamination, wie Feuchtigkeit, Schädlingen, Schmutz und anderen Verunreinigungen geschützt werden.

## **7. Mikrobiologische Kriterien und Probenahme**

Die Leitlinie gilt für das Herstellen, Bearbeiten und Verpacken von leicht verderblichen Lebensmitteln im LEH. Das Verfahren bei mikrobiologischen Kriterien folgt einem risikoorientierten Ansatz.

Die Sicherheit der im LEH angebotenen Lebensmittel wird durch die praktizierten Eigenkontrollsysteme sowie durch die damit verbundene Prozessgestaltung sichergestellt. Hierbei wird auf sichere Lebensmittel im Sinne von Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 der vorgelagerten Stufen, sowie auf die dort implementierten Eigenkontrollsysteme aufgebaut. Zusätzlich durchgeführte Analysen im LEH stellen eine Verifizierung der eingeführten Systeme dar.

Die Analysen haben insbesondere das Ziel, mögliche Schwachstellen im System zu identifizieren. Hierzu werden die Analysen im Sinne eines Monitoring-Verfahrens durchgeführt. Die Ergebnisse des Monitorings müssen als Indiz verstanden werden, nicht als Befund. Ergeben sich hierbei Ansatzpunkte für mögliche Schwachstellen, so werden die Stichprobenanzahlen erhöht um so belastbare Ergebnisse zu erhalten.

Bei der Verifizierung der Ergebnisse aus den Monitoring-Verfahren, sind insbesondere die Grenzwerte der „Mikrobiologischen Kriterien“ der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 heranzuziehen.

Im Falle eines unbefriedigenden Ergebnisses gemäß Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ist insbesondere Artikel 14 Absatz 3 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu beachten, wonach auch die normalen Bedingungen der Verwendung des Lebensmittels sowie die dem Verbraucher vermittelten Informationen – einschließlich der Angaben auf dem Etikett – zu berücksichtigen sind.

### **7.1. Risikobeurteilung**

Die Risikobeurteilung erfolgt durch das jeweilige Unternehmen anhand folgender Punkte, die in der Leitlinie bereits inhaltlich behandelt sind:

- Betriebsart (z.B. Umgang mit den Produkten und das jeweilige Produkt-risiko);
- Unternehmensmanagement (z.B. Umsetzung rechtlicher Vorgaben, Mitarbeiterschulung, Rückverfolgbarkeit);
- Eigenkontrollsystems (z.B. HACCP, Untersuchung von Produkten, Temperatureinhaltung);
- Hygienemanagement (z.B. bauliche Gegebenheiten, Personalhygiene, Reinigung und Desinfektion und Schädlingsbekämpfung).

Daraus leitet sich die Stichprobenhäufigkeit ab.

### **7.2. Stichprobenhäufigkeit**

Bei der Intensität der durchzuführenden Verifizierungsanalysen sind folgende Kriterien zu beachten:

- Das Produktrisiko der zu überwachenden Produkte: Hierbei ist davon auszugehen, dass insbesondere leicht verderbliche Lebensmittel im Rahmen des Monitorings LEH überwacht werden sollten;
- Prozesssicherheit: Hierbei sind die Ergebnisse der im Rahmen der Eigenkontrolluntersuchung durchgeführten Betriebsbegehungen als Entscheidungsgrundlage u.a. heranzuziehen;
- Die Menge und Sortimentsbreite bei gleichzeitiger Bearbeitung in einem Bereich (z.B. mehrere unterschiedliche Warengruppen innerhalb einer Bedienabteilung).

### **7.3. Einbeziehung von vertikalen Sicherungskonzepten**

Im LEH besteht keine weitere mögliche Gefahr in der Vermehrung von pathogenen Keimen, solange die produktspezifische Kühlkette eingehalten wird. (siehe Leitlinie Temperaturen). Es ist daher zwingend erforderlich, dass der LEH auf bestehende Analysen aus Qualitätssicherungssystemen der vorgelagerten Stufe zurückgreifen kann.

Sollten im LEH aufgrund der eigenen Prozessgestaltung darüber hinaus Analysen notwendig sein, so können die hierzu ggf. erforderlichen, repräsentativen Stichprobenpläne, auch über mehrere Märkte hinweg angelegt sein.

Die Ausgestaltung geschieht in den unternehmensspezifischen Eigenkontrollsystemen unter Berücksichtigung der jeweiligen Unternehmensstrukturen.

## **8. Temperaturkontrollerfordernisse für Lebensmittel**

### **8.1. Geltungsbereich**

Lebensmittelunternehmer sind gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene gehalten, die allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften des Art. 4 sowie die Vorgaben zur Gefahrenanalyse und Kritischen Kontrollpunkte gemäß Art. 5 zu erfüllen. Hierbei spielen die Einhaltung geeigneter Temperaturen und Temperaturführung eine entscheidende Rolle.

Diese Leitlinie für gute Verfahrenspraxis im Sinne des Art. 8 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 beinhaltet Temperaturen für die Lagerung und Abgabe von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Betrieben des Einzelhandels im Sinne des Artikel 3 Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Hierzu zählen insbesondere Betriebe des filialiserten und nicht filialiserten Lebensmittel-Einzelhandels sowie Betriebe der Gastronomie und des Fleischerhandwerks.

Geltungsbereich und Umfang dieser Leitlinie orientieren sich an den Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Diese Leitlinie gilt nur für die Betriebe des Einzelhandels, die nicht in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen und somit der allgemeinen Hygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 unterliegen. Ferner umfasst die Leitlinie nur Produktgruppen, die unter Bezugnahme auf § 7 in Verbindung mit Anlage 5 Kapitel VII der nationalen „Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ (Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel, LMHV-Tier) relevant sind.

Folglich gilt diese Leitlinie nur für

- Betriebe des Einzelhandels, die Lebensmittel tierischen Ursprungs im Betrieb – ggf. nach eigener Herstellung – lose oder selbst verpackt an Verbraucher abgeben / verkaufen;
- Einzelhandelsunternehmen, die Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsunternehmen abgeben, lagern und/oder transportieren und dies eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang<sup>1</sup> darstellt.

### **8.2. Temperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel tierischen Ursprungs**

Kühlung allein kann die Vermehrung von Mikroorganismen nur verlangsamen, nicht aber unterbinden. Wesentlich für die absoluten Keimzahlen sind die Dauer der Kühlung und die Kühltemperatur. Die Vermehrungsgeschwindigkeit von Mikroorganismen ist darüber hinaus von weiteren inneren (z. B. pH- und  $a_w$ -Wert) und äußeren Faktoren (z. B. Atmosphäre) abhängig.

In der folgenden Tabelle sind Temperaturen für einige kühlbedürftige Lebensmittelgruppen aufgeführt. Die Zusammenstellung bildet nur die Produkt-

<sup>1</sup> §6 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung



bereiche, für die es in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bzw. in Anlage 5 der Verordnung zur „Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel“ explizite Temperatur-Vorschriften gibt und die entsprechend Kapitel VII der Anlage 5 differieren können.

Bezüglich Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln wird auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt VIII Nr. 2 und Anhang III, Abschnitt VII Nr. 3 verwiesen.

Weitere Temperaturempfehlungen und Produktgruppen können ggf. in den jeweiligen Leitlinien für Gute Hygienepraxis der verschiedenen Branchenverbände aufgenommen werden.

Die in der Tabelle genannten Temperaturen gelten nur für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels

- lose an den Verbraucher abgegeben werden; oder
- selbst verpackt und anschließend an den Verbraucher abgegeben werden.

Kühlpflichtige Lebensmittel in Fertigpackungen, die vom Hersteller verpackt und mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum versehen wurden, sind in der Originalpackung bei den Temperaturen gemäß der Herstellerangabe auf der Packung zu lagern und zu transportieren. Ab Öffnung der Originalpackung, z. B. bei Großpackungen, gelten die Temperaturen der Leitlinie.

### **8.3. Temperaturerfassung**

Sowohl im Rahmen von Eigenkontrollmaßnahmen als auch für die amtliche Überwachung spielt die Ermittlung der jeweiligen Temperatur eine wichtige Rolle. Für Eigenkontrollen wird in der Regel die Bestimmung der Lagertemperatur bzw. Umgebungstemperatur der Produkte für ausreichend erachtet; auf diesem Weg ist eine zerstörungsfreie Messung möglich.

Im Folgenden sind einige Aspekte zur Temperaturerfassung aufgeführt:

Messgeräte	Flüssigkeitsthermometer (Alkohol, kein Quecksilber); Kontaktthermometer (elektronisch); Strahlungsmessgeräte (berührungslos);
Kalibrierung	physikalischer Fixpunkt (Eis – Wasser – Mischung); Vergleichsmessung mit geeichten oder kalibrierten Temperaturmessgeräten höherer Genauigkeit;
Messart	Einmalmessung (kurzzeitig); Messung mit Registriergeräten (langfristig), ortsfeste oder

bewegliche Einrichtung;

Messort	Produktoberfläche / Kernbereich (Produkttemperatur); Umgebungsluft bei der Lagerung (Umgebungstemperatur);
Temperaturfühler	Beachten der spezifischen Eigenschaften wie Temperaturbereich, Messpunkt am Fühler und dessen chemische sowie mechanische Beständigkeit.

#### 8.4. Temperaturanforderungen<sup>2</sup> für bestimmte kühlpflichtige Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden.

Lebensmittel <sup>3</sup>			Temperatur <sup>4</sup> (nicht mehr als / max.)
frisches Fleisch von Huftieren			+7°C
Hackfleisch (lose oder selbst verpackt)	zur alsbaldigen Abgabe	Umgebungstemperatur	+7°C
	Abgabe am Tag der Herstellung oder unter besonderer Dokumentation 24 h-Abgabe	Umgebungstemperatur <sup>5</sup>	+4°C
		Produkttemperatur <sup>6</sup>	+7°C
Fleischzubereitungen			+7°C
Fleischerzeugnisse, leichtverderblich			+7°C
frisches Geflügelfleisch			+4°C
Geflügelhackfleisch/Geflügelhackfleischzubereitungen			+4°C
Geflügelfleischzubereitungen			+4°C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch			+4°C
Kleinvild			+4°C
Großwild			+7°C
Farmwild			+7°C
Frischfisch, ganz oder filetiert			Annähernde Schmelzeistemperatur
Gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse			Annähernde Schmelzeistemperatur
Räucherfisch			+7°C
Frischkäse			+7°C
Feinkostartikel			+7°C
Andere leichtverderbliche Lebensmittel			+7°C

<sup>2</sup> gilt bis zur Abgabe an den Endverbraucher bzw. bis zur Entnahme aus der Selbstbedienungseinrichtung durch den Verbraucher; kurzfristig kann von den Temperaturanforderungen abgewichen werden, sofern dies erforderlich ist, die Gesundheit des Endverbrauchers nicht gefährdet wird und die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden

<sup>3</sup> siehe Begriffsbestimmungen Anhang I Verordnung (EG) Nr. 853/2004

<sup>4</sup> sofern nicht anders angegeben, handelt es sich um Produkttemperaturen

<sup>5</sup> kumulativ

<sup>6</sup> kumulativ

## 9. Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Welche zusätzlichen Vorschriften für den Einzelhandel beim Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs zur Anwendung kommen, ist komplex.

Zusätzliche Vorschriften enthält zum einen die EU-Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften tierischen Ursprungs (EG) Nr. 853/2004, die für den Einzelhandel unter bestimmten Voraussetzungen zur Anwendung kommen können. Darüber hinaus beinhaltet die Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung einschlägige nationale Hygienevorschriften für den Umgang mit tierischen Erzeugnissen im Einzelhandel, die die Lebensmittelhygiene-Verordnung (EG) 852/2004 und die nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung ergänzen.

Gemäß Artikel 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält diese spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Ergänzung der Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 gelten.

Die Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten für unverarbeitete und Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs. Grundsätzlich gilt die Verordnung zwar nicht für Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten. Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die zur Herstellung dieser Lebensmittel verwendet werden, müssen jedoch im Einklang mit dieser Verordnung gewonnen und bearbeitet werden.

Für den Einzelhandel ergibt sich Folgendes:

Grundsätzlich gilt die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht für den Einzelhandel. Sie gilt jedoch für Einzelhandelstätigkeiten, die zur Deckung des Bedarfs eines anderen Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs ausgeübt werden.

Etwas anderes ergibt sich in zwei Fällen: Erstens, wenn sich die Tätigkeiten auf die Lagerung oder den Transport beschränkt, wobei die spezifischen Temperaturanforderung des Anhangs III dennoch gelten. Zweitens, wenn die Abgabe lediglich von einem Einzelhandelsunternehmen an andere Einzelhandelsunternehmen erfolgt und eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang dar. In diesem zuletzt genannten Fall greifen die Vorschriften der nationalen Hygiene-Verordnung Tier.

Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 werden für die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit in Einzelhandelsunternehmen für ausreichend erachtet, wenn die Lebensmittel tierischen Ursprungs direkt an den Endverbraucher verkauft bzw. abgegeben werden. Für Großhandelstätigkeiten sollen zusätzlich generell die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten. Nur wenn die Abgabe von einem Einzelhandelsunternehmen an andere Einzelhandelsunternehmen eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang darstellt, gelten die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht.

Entscheidend ist daher, ob es sich bei der Abgabe von Lebensmitteln an andere Einzelhandelsunternehmen um eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang handelt. Die Definition dieser unbestimmten Rechtsbegriffe hat der nationale Gesetzgeber in der Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung

vorgenommen. Gemäß § 6 der Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung stellt die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs von einem Betrieb des Einzelhandels an andere Betriebe des Einzelhandels dann eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang dar, wenn die Abgabe

- auf höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge des abgebenden Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs und
- auf im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern gelegene Betriebe beschränkt ist.

Übersteigt die abgegebene Menge das Drittel der Herstellungsmenge oder liegt der belieferte Betrieb weiter als 100 km entfernt, handelt sich nicht mehr um eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang, mit der Folge, dass die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zur Anwendung kommen.

Andernfalls gelten die Regelungen der Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung gemäß § 7 in Verbindung mit Anlage 5 der Verordnung. Diese bestimmt die Anforderungen an die Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel. Dazu gehören

- Anforderungen an die Zerlegung und Behandlung von Fleisch
- Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen
- Herstellung von Fleischerzeugnissen
- Eier, Eiprodukte und Flüssigei
- Anforderungen an die Herstellung von Milcherzeugnissen
- Kennzeichnung von aus oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellten Lebensmitteln
- Abweichende Temperaturanforderungen.

Die Vorschriften über die Zerlegung und Behandlung von Fleisch sowie die Anforderungen an Räume und Einrichtungen bei der Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen und die Vorschriften über die Anforderungen an Räume und Einrichtungen beim Umgang mit Eiern, Eiprodukten und Flüssigei gelten u.a. nicht für Verkaufsräume sowie an Verkaufsräume unmittelbar angrenzende Räume, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher vorbereitet werden. Die gleiche Ausnahme gilt für Küchenräume in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

Für den Umgang mit lebenden Muscheln und Fischereierzeugnissen enthält die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 explizierte Vorgaben für den Einzelhandel.

## **10. Risikoorientierte Überwachungshäufigkeit für Lebensmittelbetriebe**

Seit Inkrafttreten der Kontrollverordnung (EG) Nr. 882/2004 am 1.1.2006 hat die Kontrolle von Betrieben risikoorientiert, d.h. unter Berücksichtigung bestimmter Parameter wie Betriebs- und Produktart, Verhalten des Unternehmers, Verlässlichkeit der Eigenkontrollen und Hygienemanagement zu erfolgen. Mit der Anlage 2 der Erste Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Änderung der AVV Rahmen-Überwachung wurde ein diese Parameter berücksichtigendes Schema den Bundesländern zur Berechnung des Risikos von Betrieben an die Hand gegeben. Die AVV sowie die Erläu-

terung zur Anwendung der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben ist zu finden unter:

([http://www.bmelv.de/cln\\_045/nn\\_827890/SharedDocs/downloads/02-Verbraucher-schutz/Lebensmittelsicherheit/AVVRuebAend1,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/AVVRuebAend1.pdf](http://www.bmelv.de/cln_045/nn_827890/SharedDocs/downloads/02-Verbraucher-schutz/Lebensmittelsicherheit/AVVRuebAend1,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/AVVRuebAend1.pdf)) .

Danach sind die zu überwachenden Betriebe zuerst in Risikokategorien einzustufen und die Überwachungshäufigkeit (Risikoklasse) dieser Betriebe zu bestimmen. Dabei ist ein risikoorientiertes Beurteilungssystem anzuwenden. Die Einstufung ist für jeden Betrieb zu dokumentieren und fortzuschreiben. In Abhängigkeit vom Ergebnis der risikoorientierten Beurteilung von Betrieben sind Überwachungshäufigkeiten von täglich bis in der Regel maximal alle drei Jahre einzuhalten.

Anhand der Risikokategorie der Betriebe und der vor Ort bestimmten Werte für die übrigen Parameter errechnet sich - unter Berücksichtigung der letzten hinterlegten Betriebskontrolle - die Kontrollfrequenz und der nächste Kontrolltermin des Betriebes. Das System „startet“ erstmals unter Annahme mittlerer Werte für die flexiblen Bewertungsparameter, eine Anpassung der flexiblen Parameter erfolgt mit jeder Kontrolle vor Ort.

Der Lebensmittelunternehmer ist damit in die Lage versetzt, die Kontrollfrequenz durch die Behörden ganz aktiv zu beeinflussen und die Kontrollintervalle in einem bestimmten zeitlichen Rahmen zu verkürzen oder zu verlängern.

Stand: Dezember 2007

## Anlage: HACCP-Plan

### Geltungsbereich: nicht kühlpflichtige, kühlpflichtige und tiefgekühlte Lebensmittel

Anlieferung/ Wareneingang/ Verräumung								
Mögliche Gefahren	Gründe	Kontrollpunkte	CP / CCP	Toleranzen/ Grenzwerte	Methode Überwachung	Maßnahmen bei Abweichung <sup>3</sup>	Verantwortlich	Dokumentation
<b>Vorzeitiger Verderb</b>	Temperaturabweichung	Liefer-temperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	MHD überschritten	MHD	CP	MHD laut Herstellerangabe abzüglich Restlaufzeit	Sichtkontrolle			
<b>Produktkontamination</b>	Beschädigungen von Verpackungen	Verpackung / Gebinde	CP	Unversehrtheit	Sichtkontrolle (auch auf Lade-fläche)			
	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle			

<sup>3</sup> Beispiele: Rückweisung, Nachschulung, Belehrung, Nachbearbeitung, Nachreinigung, Nachdesinfektion, Durcherhitzung, Kennzeichnungskorrektur

<b>Lagerung</b>								
<b>Vorzeitiger Verderb</b>	Temperaturabweichung	Umgebungstemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung			
	MHD überschritten	MHD	CP	MHD laut Herstellerangabe	FIFO Sichtkontrolle			
<b>Produktkontamination</b>	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle			
<b>Verkauf</b>								
<b>Vorzeitiger Verderb</b>	Temperaturabweichung	Umgebungstemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung			
	MHD überschritten	MHD	CP	MHD laut Herstellerangabe	FIFO Sichtkontrolle			
<b>Produktkontamination</b>	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle			
	Personalhygiene	Schulung und Unterweisung	CP	1xjährlich bzw. bei Neueinstellung	Regelmäßige Schulung			



## Lose und/oder im Markt verpackt und Verarbeitung

**z.B. Fisch, Fleisch, Wurst, Käse, Feinkost, Backwaren, Bulk-Food, Tee, Kaffee, Obst und Gemüse**

Anlieferung/ Wareneingang/ Verräumung								
Mögliche Gefahren	Gründe	Kontrollpunkte	CP / CCP	Toleranzen/ Grenzwerte	Methode Überwachung	Maßnahmen bei Abweichung	Verantwortlich	Dokumentation
<b>Vorzeitiger Verderb</b>	Temperaturabweichung	Liefertemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen	EKS der Unternehmen
	Überlagerte Ware	MHD / Loskennzeichnung	CP	MHD / Loskennzeichnung laut Herstellerangabe abzüglich Restlaufzeit	Sichtkontrolle			
<b>Produktkontamination</b>	Beschädigungen von Verpackungen	Verpackung / Gebinde	CP	Unversehrtheit	Sichtkontrolle (auch auf Ladefläche)			
	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle			

<b>Lagerung</b>								
<b>Vorzeitiger Verderb</b>	Temperaturabweichung	Umgebungstemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung			
	MHD überschritten	MHD	CP	MHD laut Herstellerangabe	FIFO Sichtkontrolle			
<b>Produktkontamination</b>	Nachteilige Beeinflussung der Ware durch Schmutz oder Schädlinge	Palette / Verpackung	CP	Kein Befall / keine Spuren	Sichtkontrolle			
<b>Vorbereitung / Herstellung / Pre-Packing</b>								
<b>Vorzeitiger Verderb</b>	Überlagerte Ware	MHD / Loskennzeichnung	CP	Verkehrsfähigkeit	Sensorik			
	Temperaturabweichung i.V.m. zu langer Standzeit		—	Standzeit möglichst kurz				
<b>Produktkontamination</b>	Kreuzkontamination		—	Zeitliche oder räumliche Trennung mit Zwischenreinigung				
	Personalhygiene	Schulung und Unterweisung	CP	1xjährlich bzw. bei Neueinstellung	Regelmäßige Schulung			
	Prozesshygiene (Raum-/ Gerätehygiene)	Hygiene-/ Reinigungspläne	CP	Sichtbare Verschmutzung und/oder erhöhte Keimbelastung	Regelmäßige Reinigung und Desinfektion sowie			

					Verifikation			
	Fremdkörpereintrag	Prüfung auf Fremdkörperisiko	CP	Nicht funktionierende Schutzmaßnahmen	Sichtkontrolle / Splitterschutz an Lampen / Fliegengitter / Schmuckverbot			
<b>Lebensmittelvergiftung</b>	Abweichung Prozesstemperatur	Zeit und Temperatur	CCP	produktspezifische Temperatur- und/oder Zeitvorgabe	Zeit- und/oder Temperaturmessung			
<b>Fehldeklaration allergener Stoffe in Kladde oder Pre-Packing</b>	Änderung Produktrezeptur	Aktualisierte Kennzeichnung	CP	Rezepturen	Arbeits-/Verfahrensanleitung			
<b>Produktkontamination</b>	ungeeignetes Verpackungsmaterial	Konformitätserklärung (VO1935/2004)	CP	Produktspezifische Vorgabe	Überprüfung Konformitätsbescheinigung			
<b>Verkauf</b>								
<b>Vorzeitiger Verderb</b>	Überlagerte Ware	Sicht- und Geschmackskontrolle	CP	Verkehrsfähigkeit	FIFO / tägliche Warenkontrolle			
	Temperaturabweichung	Umgebungstemperatur	CP	Temperatur laut Herstellerangabe	Messung			

<b>Produktkontamination</b>	Kreuzkontamination	Thekenlayout	—	Zeitliche oder räumliche Trennung mit Zwischenreinigung				
	Personalhygiene	Hygieneschulung	CP	1xjährlich bzw. bei Neueinstellung	Regelmäßige Schulung			
	Prozesshygiene (Raum-/ Gerätehygiene)	Hygiene-/ Reinigungspläne	CP	Sichtbare Verschmutzung und/oder erhöhte Keimbelastung	Regelmäßige Reinigung und Desinfektion sowie Verifikation			
	Fremdkörpereintrag	Prüfung auf Fremdkörperisiko	CP	Nicht funktionierende Schutzmaßnahmen	Sichtkontrolle / Splitterschutz an Lampen / Fliegengitter / Schmuckverbot			