

Merkblatt

Zur Einführung eines Eigenkontrollsystems über betriebliche Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit

Nach den Bestimmungen der Lebensmittelhygiene – Verordnung ist jeder Betrieb, in dem Lebensmittel hergestellt werden oder der Lebensmittel in den Verkehr bringt, verpflichtet, Eigenkontrollen über Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit durchzuführen und der Überwachungsbehörde nachzuweisen. Diese Eigenkontrollen dienen nicht nur dem Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsgefährdungen sondern dienen auch der Sicherheit des Gewerbetreibenden, der durch diese Maßnahmen in die Lage versetzt wird, bei entsprechenden Beschwerden nachzuweisen, dass er bei der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln sorgfältig gehandelt hat und seine Möglichkeiten der Gesundheitsprävention beachtet hat.

Was bedeutet das für Sie als Betriebsinhaber?

Lebensmittel können auf vielfältige Weise nachteilig beeinflusst werden, so dass durch den Verzehr Menschen erkranken (mikrobielle Verunreinigung) oder sonst zu Schaden gelangen können (Fremdkörper oder ähnliches). Derartige Beeinflussungen sind auf allen Stufen der Herstellung, Lagerung, Transport bis zur Abgabe an den Verbraucher möglich. Neben der Beachtung der ordnungsgemäßen baulichen und hygienischen Anforderungen an den Betrieb und der Produktionshygiene, müssen Sie ein Konzept erstellen, um festzustellen, welche Gefahren an welcher Stelle der Behandlung der Lebensmittel auftreten können und wie diese Gefahren soweit wie möglich auszuschließen sind. Das beinhaltet im Einzelnen, dass Sie über die grundlegende Dokumentation der einwandfreien Beschaffenheit der Lebensmittel bei der Anlieferung, der Temperaturkontrollen während der Lagerung und bei der Abgabe der Lebensmittel, der erfolgten Reinigung und gegebenenfalls auch der Desinfektion sowie der regelmäßigen Schulung der Mitarbeiter (Personalschulung), nachfolgende weitergehende Prüfungen und Dokumentationen durchzuführen haben:

1. Prüfung, welche Produktions- und Arbeitsabläufe können Gefahren beinhalten (z.B. bei Verwendung mikrobiell besonders empfindlicher Lebensmittel)
2. Welche Sicherheitsmaßnahmen sind zu beachten, um das Auftreten von Gesundheitsgefahren zu vermeiden (Kühlung, Erhitzung, Festlegung von Temperaturen, die regelmäßig überprüft werden)
3. Bei Änderungen im Produktionsablaufs sind auch die Sicherheitsmaßnahmen erneut zu prüfen und gegebenenfalls anzupassen

Nur durch eine Dokumentation Ihrer Kontrollmaßnahmen sind Sie in der Lage, jederzeit zweifelsfrei zu belegen, dass Sie alles in Ihrer Macht stehende berücksichtigt haben, um eine Gesundheitsgefährdung durch die von Ihnen hergestellten Lebensmittel auszuschließen.

Sofern Sie feststellen, dass bei der Herstellung von Lebensmitteln die Vorsichtsmaßnahmen nicht ausreichend berücksichtigt wurden oder durch einen technischen Defekt (zum Beispiel Ausfall der Kühlung) Fehler aufgetreten sind, sind von Ihnen Gegenmaßnahmen zum Schutz der Verbraucher zu ergreifen. Neben einer Prüfung der Beschaffenheit der Waren kann auch eine Vernichtung der Lebensmittel erforderlich sein.

In einem solchen Fall ist es ratsam sich umgehend mit der örtlichen Lebensmittelüberwachung in Verbindung zu setzen und die erforderlichen Maßnahmen einvernehmlich abzusprechen.

Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie auch bei den Berufs- und Fachverbänden sowie Innungen, die sich mit diesem Thema eingehend befasst haben.