



# Die Selbstkontrolle der Lebensmittelunternehmer

## So können Handel, Handwerk und Gastronomie ihren Verpflichtungen nachkommen

Jeder Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet beim Umgang mit Lebensmitteln solche Einflüsse auszuschließen, die Erkrankungen des Menschen nach Verzehr eines Lebensmittels erwarten lassen. Dieser Verpflichtung gerecht zu werden, kann durch ein Eigenkontrollsystem nach den Prinzipien des HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)-Konzeptes sichergestellt werden.

Das HACCP-Konzept soll dem Unternehmer zur Abwehr gesundheitlicher Gefahren dienen, indem es ihm hilft, diese zu identifizieren, zu bewerten, kontinuierlich zu erfassen und zu beherrschen. Aufgrund der Analyse dieser Daten kann der Unternehmer die notwendigen vorbeugenden Maßnahmen festlegen, mit denen sich die ermittelten Gefahren bereits während der Herstellung des Lebensmittels vermeiden, ausschalten oder zumindest vermindern lassen.

### Wer ist zur Eigenkontrolle verpflichtet?

Jeder Lebensmittelunternehmer ist rechtlich nach dem EU-Hygieneverordnungs-Paket mit den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, Nr. 583/2004 und 854/2004 dazu verpflichtet, durch Dokumente und Aufzeichnungen

das betriebliche HACCP-Konzept nachweisen zu können. Bei durchgeführten amtlichen Lebensmittelkontrollen muss der Unternehmer dem Kontrolleur die Aufzeichnungen vorlegen können. Diese Verpflichtung gilt für alle Betriebe, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen. Dazu zählen neben den Großbetrieben auch klein- und mittelständische Betriebe des Handwerks, der Industrie, des Handels und der Gastronomie.

In vielen Bereichen der Lebensmittelherstellung, -behandlung und -verarbeitung lässt sich auf Grund der Betriebsgröße oder -struktur in der Praxis kein vollständiger HACCP-Plan erstellen. Auf Grund dessen kann ein flexibles System für die Erarbeitung strukturierter, spezifischer Gesundheitsschutzmaßnahmen eingesetzt werden, das sich an einzelnen Prinzipien des HACCP-Konzeptes orientiert. Die durchgeführten Maßnahmen sollen dabei verhältnismäßig bleiben.

### Was sind die HACCP-Grundsätze?

Die von dem Lebensmittelunternehmer durchzuführende Eigenkontrolle soll die Sicherheit von Lebensmitteln gewährleisten. So können mögliche und potenzielle Gefahren in

der Lebensmittelproduktion vermieden, wenn mögliche Schlüsselpositionen der Lebensmittelproduktion (CCP) kontrolliert werden.

Die einzelnen Schritte des HACCP Konzeptes ergeben sich aus Art. 5 Abs. 2 a-g der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Insgesamt gibt es sieben Grundsätze:

#### Grundsatz 1: Identifizierung der Risiken

Es sind die potentiellen gesundheitsrelevanten Gefahren auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung zu ermitteln, um die Risiken zu bewerten und die möglichen Kontrollmaßnahmen erkennen zu können (Gefahrenanalyse).

#### Grundsatz 2: Identifizierung und Festlegung der kritischen Punkte

Es sind die kritischen Kontrollpunkte (Critical Control Points-CCP) von allen Behandlungs- und Verfahrensstufen, an denen die Gefahren drohen, zu ermitteln. Eine „Stufe“ ist jedes Stadium der Lebensmittelherstellung und Lebensmittelbearbeitung einschließlich des Wareneingangs, der Lagerung, der Beförderung und Zusammenstellung.

#### Grundsatz 3: Festlegung von Grenzwerten

Es sind für jeden kritischen Kontrollpunkt die Grenzwerte festzulegen (critical limits), deren Einhaltung sicherstellt, dass der CCP unter Kontrolle ist.

#### Grundsatz 4: Festlegung von Maßnahmen zur Überwachung

Es ist ein System zur regelmäßigen Überwachung der CCPs festzulegen (monitoring),

um die kritischen Kontrollpunkte zu beherrschen. Dabei sollte geregelt werden, wer wie häufig die Kontrolle durchzuführen hat und wie diese dokumentiert werden soll.

#### Grundsatz 5: Festlegung bei Maßnahmen bei Überschreitung der Grenzwerte

Es sind Korrekturmaßnahmen (corrective actions) festzulegen, die durchzuführen sind, wenn die Überwachung anzeigt, dass ein bestimmter CCP nicht mehr beherrscht wird. Diese Maßnahmen sind vorbeugend zu erstellen und müssen in Form von Anweisungen verfügbar sein. Auch hier müssen die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten klar definiert sein.

#### Grundsatz 6: Festlegung von Maßnahmen zur Überprüfung des HACCP-Konzeptes

Es sind Verfahren zur Verifizierung (verification) festzulegen, die bestätigen, dass das HACCP-System erfolgreich arbeitet. Diese Maßnahmen sollen bestätigenden Charakter haben und nicht der Überwachung dienen.

#### Grundsatz 7: Dokumentationsorganisation

Es ist eine Dokumentation einzuführen, die alle Vorgänge und Aufzeichnungen bezüglich dieser Grundsätze und ihrer Anwendung berücksichtigt. Die Art und der Umfang der Dokumentation sind dem Lebensmittelunternehmer freigestellt und sollten je nach Betriebsgröße und -struktur verhältnismäßig sein. Die HACCP Dokumentation umfasst dabei sowohl die Ausarbeitung und Aufbau des HACCP-Konzeptes (z.B. Fließdiagramme, Kennzeichnung, Gefahrenanalyse, CCPs) als auch die Dokumentation und Kontrolle der CCPs (Temperaturlisten, Zeitangaben, Reinigungspläne).

*(red/Quelle: Merkblatt II „HACCP“ IHK München und Oberbayern; Information BfR „Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)- Konzept)*



# Gut vorbereitet auf mögliche Arbeitsunfälle

## Was zu tun ist, wenn bei Mitarbeitern der Kreislauf versagt oder ein Feuer ausbricht

**A**uch Unternehmen sind Orte, an denen sich ein Unfall oder ein Unglück ereignen kann. Egal ob Kreislaufkollaps eines Mitarbeiters oder der Ausbruch eines Brandes - im Fall des Falles ist die Verwirrung meist groß. Die Experten des TÜV SÜD erläutern deshalb, was bezüglich Erster Hilfe-Leistungen und funktionierendem Brandschutz zu beachten ist:

#### Ersthelfer

Jedes Unternehmen benötigt einen ausgebildeten betrieblichen Ersthelfer. Hat eine Firma mehr als 20 versicherte Mitarbeiter, müssen fünf bis zehn Prozent der Versicherten als Ersthelfer zur Verfügung stehen. Da sie im Ernstfall gerufen werden, brauchen sie alle zwei Jahre eine Fortbildung, damit das Wissen nicht in Vergessenheit gerät und auf dem aktuellen Stand ist.

#### Erste Hilfe-Material

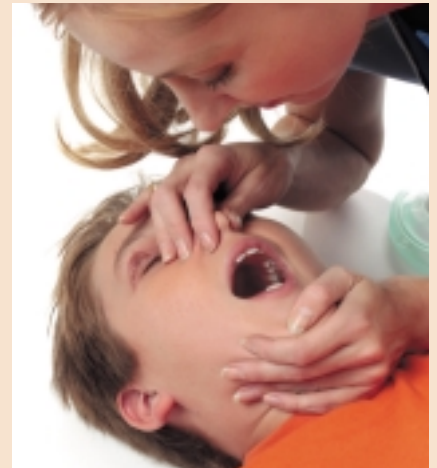
Verbandszeug muss in ausreichenden Mengen vorhanden sein. Es muss so aufbewahrt werden, dass es schnell erreichbar und vor äußeren Einflüssen wie Nässe oder extremen Temperaturen geschützt ist. Der Aufbewahrungsort muss deutlich mit einem weißen Kreuz auf grünem Hintergrund gekennzeichnet sein. Je mehr Mitarbeiter ein Betrieb hat, desto mehr Verbandkästen sind bereit zu halten. Der Inhalt ist regelmäßig auf Vollständigkeit und Haltbarkeit zu überprüfen und gegebenenfalls zu ersetzen.

#### Notruf

Auf dem Telefon oder in unmittelbarer Nähe sollten alle wichtigen Notrufnummern vermerkt sein, denn gerade in einer Extremsituation entfallen auch die einfachsten Telefonnummern. Hier sollten auch die Namen und Telefonnummern der Ersthelfer vermerkt sein.

#### Dokumentation

Jede Erste Hilfe-Leistung im Unternehmen muss in einem Verbandbuch dokumentiert werden, damit sie nachvollziehbar und nachweisbar ist. Das Buch ist fünf Jahre lang aufzubewahren.



#### Rettungswege und Notausgänge für den Brandschutz

Bei den baulichen Gegebenheiten muss darauf geachtet werden, dass Rettungswege und Notausgänge vorhanden sind. Sie dürfen nicht zugestellt oder mit Hindernissen wie verschlossenen Türen versehen sein. Zudem sind sie mit Rettungszeichen zu kennzeichnen, die auch im Dunkeln gut sichtbar sind.

#### Schulung und Unterweisung der Mitarbeiter

Mitarbeiter sind regelmäßig zu schulen und zu unterweisen, wie sie bei einem Brand das Gebäude schnellstmöglich verlassen, wie einem Brand vorgebeugt werden kann und wie sie kleine Feuer selbst bekämpfen können. Regelmäßige Räumungsübungen und Pläne mit den Notausgängen an der Wand helfen dabei, das Wissen zu behalten.

#### Verhalten im Notfall

Wird ein Brand festgestellt, ist dieser mit genauer Ortsbeschreibung sofort der Feuerwehr zu melden. Personen in der Umgebung müssen sofort gewarnt und zum Verlassen des Gebäudes aufgefordert werden. Dies sollte nach Möglichkeit auf den vorgeschriebenen Fluchtwegen und keinesfalls mit einem Aufzug geschehen. Sind alle Mitarbeiter in Sicherheit, können bei kleineren Bränden auch eigene Löschversuche gestartet werden. *(red/Mittelstanddirekt.de)*