

# EU-Hygienepaket

## Praktische Hinweise

- EU Basis Verordnung (VO (EG) 178/2002)
- Europäisches Hygiene-Paket (VO (EG) 852/2004)
- Europäisches Hygiene-Paket (VO (EG) 853/2004)
- Mantelverordnung (LMHV neu – v. 07.08.2007)

Zulassungsvoraussetzungen für  
Betriebe die Fleischerzeugnisse  
herstellen oder verarbeiten.

Die Registrierung der Betriebe und die Kooperation der Lebensmittelunternehmer sind erforderlich, damit die zuständigen Behörden die amtlichen Kontrollen wirksam durchführen können.

Eine Zulassung ist erforderlich, wenn:

- Die Abgabe oder Lieferung mehr als 1/3 der Produktionsmenge umfasst
- Die Abgabe oder Lieferung auf mehr als lokaler Ebene (in nahe gelegene Filialen oder Einzelhandelsbetriebe im Umkreis von 100km) erfolgt



- **Keine baulichen Mängel**
- **Benennung Hygienebeauftragter**
- **Personalschulung Lebensmittelrecht und Dokumentation**
- **Angabe der Zusatzstoffe**
- **Umsetzung Rückverfolgbarkeit**
- **Umsetzung Havarie- und Krisenmanagement**

- Erstellung einer Gefahrenanalyse mit CCP's
- Erstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen mit Dokumentation
- Dokumentation der Tiefkühl- und Kühlkette
- Schädlingsmonitoring mit Dokumentation
- Betriebsplan mit Wasseranschlüssen und Ablaufsystemen
- Hygieneschleusen (Schuhreinigung, Händereinigung, Kleiderwechsel, Zutritt verboten Hinweis)
- Abklatschproben nach der Reinigung und Desinfektion
- Betriebsangaben mit der Größe, Umfang der Tätigkeit

Fragen

Fragen bis hierher ?



- Erkundungspflicht
- Prüfungspflicht
- Vertretungspflicht
- Meldepflicht
- Rückverfolgbarkeit
- Schulungspflicht

- Aus den grundsätzlichen Erwägungen, die Sicherheit der Lebensmittel gewährleisten zu müssen, ergibt sich, dass sich der Lebensmittelunternehmer laufend über die für ihn zutreffenden nationalen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen informieren muss. Dieses hat rechtzeitig, umfassend zu erfolgen. Möglichkeiten hierzu sind:
- Tagespresse
- Regelmäßiges Lesen von Fachzeitschriften
- Besuch von Fachtagungen (**z.B. heute VKD**)

- Nach Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr.852/2004 über Lebensmittelhygiene müssen Lebensmittelunternehmer ein auf HACCP - Grundsätzen beruhendes Kontrollverfahren einrichten, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten.

- Ein Lebensmittelunternehmer kann in der Regel nicht alle Pflichten wahrnehmen. Deshalb ergibt sich die Maßnahme der Delegation um Aufgaben und Pflichten nachzukommen. Neben der sorgfältigen Auswahl und Überwachung der beauftragten Person zur Durchführung der Pflichten ist es zwingend erforderlich ein funktionierendes Vertretungssystem zu etablieren. Dies setzt eine klare Organisation des Betriebes voraus.
- Die nachfolgende Kriterien sind hierbei zu berücksichtigen:
- **Auswahl des Vertreters**
- fachliche Kompetenz
- Zuverlässigkeit
- Führungseigenschaften
- Gesundheitliche Eignung



- **Meldepflicht gemäß Artikel 19 der Basisverordnung (EG) Nr. 178/2004**
- (1) Erkennt ein Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel den
- Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, so leitet er unverzüglich Verfahren ein, um das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen, sofern das Lebensmittel nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des ursprünglichen Lebensmittelunternehmers steht, und die zuständigen
- Behörden darüber zu unterrichten. Wenn das Produkt den Verbraucher bereits erreicht haben könnte, unterrichtet der Unternehmer die Verbraucher effektiv und genau über den Grund für die Rücknahme und ruft erforderlichenfalls bereits an diese gelieferte Produkte zurück, wenn andere Maßnahmen
- zur Erzielung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus nicht ausreichen.



- Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln wurde durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ab dem 01.01.2005 als generelles Gebot für alle Lebensmittelunternehmer eingeführt.
- Dies ist erforderlich zur Sicherstellung, dass zumindest das Unternehmen feststellen kann, wer das Lebensmittel geliefert hat, damit bei einer Untersuchung die Rückverfolgbarkeit in allen Stufen gewährleistet ist.
- So können gezielte und präzise Rücknahmen vorgenommen werden beziehungsweise die Verbraucher informiert und damit unnötige, weitergehende Eingriffe bei Problemen der Lebensmittelsicherheit vermieden werden.

- **Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass:**
- Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden
- Die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens der neuen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zuständig sind, müssen in allen Fragen der Anwendung der HACCP - Grundsätze angemessen geschult werden
- Alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden

- 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 Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- Reinigung und Desinfektion

**Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit!**

Ulrich Kuhn-Hein  
CJD



- Betriebskontrollen durch die Lebensmittelüberwachung



Woraus leitet sich in Zukunft die  
Häufigkeit der Betriebskontrollen durch  
die amtliche Lebensmittel-  
überwachung ab?

## **Art. 3 VO 882/2004**

### **Organisation**

### **Amtliche Kontrollen der Lebensmittelaufsicht:**

Die Mitgliedstaaten stellen sicher, dass

- regelmäßig,
- auf Risikobasis und
- mit angemessener Häufigkeit

amtliche Kontrollen durchgeführt werden.



- Art des Betriebes
- Bedeutung des Betriebs
- Produkte- Rohstoff-Verfahren
- Risiko der Rohstoffe, Zutaten, Zwischenprodukte  
und der Verarbeitungsverfahren für den Verbraucher
- Haltbarkeit und Risiko der Endprodukte
- Unter Heißhaltung bzw. nur unter Kühlung/Tiefkühlung  
haltbarer Produkte
- Verzehr durch empfindliche Personengruppen

# Variable Risiken eines Betriebes

- Individuelle Maßnahmen
- Hygiene (Arbeit und Personal) = Status des Betriebes
  - gut*
  - besser als ausreichend*
  - ausreichend*
  - bedingt ausreichend*
  - nicht ausreichend*
- Bauliche Konzeption / Zustand der (technischen) Ausstattung
  - gut*
  - besser als ausreichend*
  - ausreichend*
  - bedingt ausreichend*
  - nicht ausreichend*



# Einstufung der Betriebe in eine Risikoklasse



Die statistischen und variablen Risiken ergeben jeweils eine Punktzahl. Die Gesamtsumme ist Grundlage dann für die Einstufung in eine Risikoklasse. Die verschiedenen Lieferanten, Unternehmen der Industrie können dem Kunden helfen, bei den variablen Risiken eine niedrige Punktzahl zu erreichen, um somit in eine bessere Risikoklasse zu kommen.



- Empfehlung aus der Praxis:
- von Anfang die lokalen Kontrollorgane mit ins Boot holen und in die Vorbereitung der Betriebsprüfung einbeziehen.
- Damit beweist der Betrieb seine Kooperationsbereitschaft und kann von einer grundsätzlich positiven Einstellung der Prüfer ausgehen.