

Gefahrenanalyse Überproduktion

Gesundheitliche Gefahren bestehen bei:

- Kontamination mit Mikroorganismen
- Temperaturüberschreitung
- Verunreinigung mit Fremdkörpern

Durch sachgerechte Aufbewahrung die Speisen, die noch nicht ausgegeben wurden, vor Verderb schützen.

Anforderungen an die Überproduktion

Verfahren	Anforderung	Korrekturmaßnahmen
Kühllagerung	warme Speisen in flachen Behältnissen innerhalb 3 Stunden auf $\leq +10^{\circ}\text{C}$ herunterkühlen	Bei Verderb entsorgen
Tiefkühlung	Einfrieren nach der Kühlung, mit Datum und Namen versehen, nicht unter -18°C einfrieren	Bei Verderb entsorgen

Speisen, die bereits einmal wiedererwärmt wurden, dürfen nicht wieder verwendet werden, sondern müssen entsorgt werden.

Überproduktion muss innerhalb von zwei Tagen verarbeitet werden und darf nicht mit Frischprodukten zusammengeführt werden.

Gefahrenanalyse Entsorgung von Abfällen

Gesundheitliche Gefahren bestehen bei:

- Schädlingsbefall
- Geruchsbelästigung

Vermeiden von Hygienerisiken, welche durch unsachgemäßen Umgang mit Abfällen entstehen können. Beachten von Kostensenkungsmöglichkeiten und Umweltschutz.

Anforderungen an die Entsorgung von Abfällen

- Treffen Sie vertragliche Regelungen mit einem zugelassenen Entsorgungsunternehmen. Regeln Sie darin eine termingerechte Abfallentsorgung (mindestens 1 x wöchentlich), die Bereitstellung sauberer Abfallbehälter, Abfalllagerung entsprechend vorgesehener Verwendung, Verarbeitung der Abfälle gemäß Tierkörperbeseitigungsgesetz.***
- Die Eingabe in die kommunale Entsorgung ist bei geringen Mengen erlaubt. Eine geringe Menge im Sinne des § 6 (2) Nr.3 oder § 7 (2) des Tierkörperbeseitigungsgesetzes ist dann gegeben, wenn die Menge an Tierkörperteilen bzw. Erzeugnissen (Speiseabfällen) die in einem Vier-Personen-Haushalt anfallende Menge nicht überschreitet.
- Zu empfehlen ist das Lagern und Aufbewahren von Lebensmittelabfällen in so genannten Konfiskat-Kühlern, welche zum Teil von den zugelassenen Speiseabfallentsorgern bereitgestellt werden. Diese kann man beim regionalen Veterinäramt oder Wirtschafts- und Kontrolldienst in Erfahrung bringen.
- Regelmäßige Überprüfung durch Sichtkontrollen.

Abfallarten	Anforderung
Speisereste	Separater Speiseresteraum bzw. -bereich, getrennt von Anlieferung, Lagerung und Ausgabe und dichtschießende Behältnisse.
Sonstige Abfälle	Abfalltrennung nach verschiedenen Abfallarten in die dafür vorgesehenen Abfallbehältnisse. Alle Behältnisse müssen leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein.

*** Weiterführende Texte im Anhang

Gefahrenanalyse Spülmaschinen und Topfspülen

Achten Sie stets auf hygienisch einwandfreies Geschirr, Besteck, Küchengeräte, Arbeitsmittel, Töpfe und Pfannen. Eine Trennung der Arbeitsbereiche von unreinen und reinen Gegenständen sollte erfolgen.

Anforderungen

- Regelmäßige Überprüfung durch Sicht- und Temperaturkontrollen
- Regelmäßige Thermostatkontrolle

Verfahren	Anforderung	Korrekturmaßnahmen
Maschinelles Spülen	Planmäßige Wartung. Tägliche hygienisch gründliche Reinigung (Hygieneplan beachten). Aufzeichnung über Temperatur sowie Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch	Maschine überprüfen durch Kundendienst
Manuelles Spülen	siehe oben	

Die Solltemperatur-Angaben entnehmen Sie bitte den Angaben des Herstellers.

Checkliste: Kontrolle Spülmaschinen

Tag	Spülmaschine Datum	Temperatur korrekt		Thermostat korrekt	
		ja	nein	ja	nein

01.					
02.					
03.					
04.					
05.					
06.					
07.					
08.					
09.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

Korrekturmaßnahmen bei Beanstandungen

Gerät reguliert	
Kundendienst angefordert	

Vorgang verantwortlich geprüft _____ Datum _____ Unterschrift _____

Vorbereiten, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln in Kiosk und Cafeteria

Gesundheitliche Gefahren bei:

- Verderb
- abgelaufenem MHD
- Kontamination mit Mikroorganismen
- Schädlingsbefall
- Über- bzw. Unterschreitung der Lagertemperaturen

Erstellung eines Qualitätssicherungssystems für alle Lebensmittel, die der gesetzlichen Bestimmung, Vorschrift und Richtlinie unterliegen, so dass von diesen keine Gefahr für den Gast ausgeht.

Anforderungen

Kiosk bzw. Cafeteria unterliegen den Anforderungen der Hygienerichtlinien §1 LFBG. Unterweisungen im Rahmen der Personalschulung werden gesondert durch Küchenleitungen durchgeführt.

Hygienemaßnahmen sind nur erfolgreich, wenn alle Beteiligten engagiert, sinnvoll und verantwortungsbewußt denken, handeln und zusammenarbeiten.

Wohnbereich, Gruppenküche, Speiseraum, Hauswirtschaftsraum und Freizeitbereich

Mit dem Verlassen der Lebensmittel aus dem zentralen Küchenbereich geht die volle Verantwortung für die Lebensmittel (Transport, Lagerung, Vor- und Zubereitung) auf die verantwortliche Person bzw. den Leiter einer Gruppe über.

Anforderungen

- Korrekte Lebensmittelübernahme aus der CJD-Küche.
- Sachgemäß einwandfreier, hygienischer Transport.
- Es gelten für leicht verderbliche Lebensmittel besondere Kühl- anforderungen.
- Die Kühlkette durchgehend einhalten (Styroporbehälter, Kühlakku, Kühlschränke, Tiefkühlfach).
- Leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren.
- Kalte Speisenzubereitungen (z.B. Wurst-, Fleischplatten und Salat- zubereitungen) sorgfältig behandeln und zur weiteren Nutzung kühlen.
- Gegarte Zutaten vor der Weiterverarbeitung zwischenkühlen.
- Reine und unreine Arbeiten trennen.
- Speisen immer abdecken.
- Speisen ausreichend erhitzen.
- Speisen nur kurze Zeit und nicht unter 65°C warmhalten.
- Lebensmittel sind auf Befehl mit Insekten und Schädlingen zu überprüfen.
- Regelmäßige Kontrolle der Vorräte (MHD).
- Verdorbene Lebensmittel entsorgen.
- Bei der Abgabe von rohen Hackfleischprodukten ist entsprechend der Grundlage der früheren Hackfleischverordnung zu verfahren, das heißt, sie ist nach wie vor verboten.*
- Bei der Verarbeitung von Eiern und Geflügel sind die Produkte über mindestens 70°C durch zu garen.
- Kühlschränke sind täglich auf die erforderliche Temperatur, auf ihren Inhalt und die Hygieneanforderungen zu überprüfen.
- Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ist auf die erforderliche Personalhygiene zu achten.

Ausgabeschein für die Ausgabe von Lebens- und Nahrungsmittel

nach § 1 LFGB

Ausgabedatum: _____

Uhrzeit: _____

Die von der CJD-Küche bereitgestellten Lebens- und Nahrungsmittel sowie Speisenzubereitungen werden gemäß den gesetzlichen Auflagen und Richtlinien an berechnigte Personen abgegeben.

Mit der Übergabe geht die rechtliche Sorgfaltspflicht und Verantwortung beim Umgang mit Lebens- und Nahrungsmitteln und Speisen auf den Abnehmer über.

Empfängername: _____

Unterschrift Küchenleitung _____

Unterschrift Ausgabe _____

Unterschrift Empfänger _____



Verhalten bei Verletzungen und Erkrankungen

Offene Wunden müssen mit wasserdichtem Wundschutz abgedeckt werden, zusätzlich sind Handschuhe oder Fingerlinge zu tragen.

Die Krankheitserreger bestimmter Krankheiten, die sich oft als Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Hautveränderungen oder stärkere Erkältungen zeigen, können sich durch den Kontakt mit Lebensmitteln besonders leicht vermehren und dann bei anderen Menschen starke Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen auslösen.

Deshalb hat der Gesetzgeber durch das Infektionsschutzgesetz Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote erlassen, wenn folgende Krankheiten vorliegen:

- akute infektiöse Gastroenteritis
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Erkrankung oder Verdacht!)
- Ausscheiden von Krankheitserregern wie Shigellen, Salmonellen, Escherichia Coli oder Choleravibrionen

Anhaltspunkte für solche Krankheitserreger sind folgende Symptome:

- Dünnflüssiger oder milchig weißer Durchfall mit Übelkeit und Fieber
- Schweres Fieber mit Bauch- und Kopfschmerzen, Verstopfung
- Gelbfärbung von Haut und Augäpfeln
- Gerötete und schmierige Wunden, nässende und geschwollene Haut

Grundsätzlich müssen alle Mitarbeiter, die mit dem Herstellen oder Verabreichen von Lebensmitteln zu tun haben, vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit vom Gesundheitsamt bescheinigt bekommen, dass Sie an einer Infektionsschutzgesetz-Belehrung teilgenommen haben. Es besteht Belehrungspflicht!

Zusätzlich zur Erstbelehrung müssen die Mitarbeiter einmal jährlich von ihrem Arbeitgeber belehrt werden. Der Arbeitgeber muss sowohl die Bescheinigungen vom Gesundheitsamt wie die Nachweise über durchgeführte Belehrungen aufbewahren und diese vorlegen können, wenn es die Lebensmittelkontrolle verlangt.

Teilweise übernehmen die Servicedienste der jeweiligen Reinigungsmittellieferanten die Belehrungsaufgaben. Wichtig ist die korrekte Ausstellung der "Nachweise zur Belehrung nach §43 IfSG".

Kontrollliste Tageskühlhaus

Monat: _____ Jahr: _____

Tag	°C		Beanstandungen	Maßnahmen	Unterschrift	
	Früh	Spät			Früh	Spät
01.						
02.						
03.						
04.						
05.						
06.						
07.						
08.						
09.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Kritische Temperaturgrenze beträgt $<+4^{\circ}\text{C}$ max. $+7^{\circ}\text{C}$

geprüft
Küchenleitung: _____ Datum: _____

Kontrollliste Tiefkühlhaus

Monat: _____ Jahr: _____

Tag	°C		Beanstandungen	Maßnahmen	Unterschrift	
	Früh	Spät			Früh	Spät
01.						
02.						
03.						
04.						
05.						
06.						
07.						
08.						
09.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Kritische Temperaturgrenze beträgt -18°C !!!

geprüft
Küchenleitung: _____ Datum: _____



Kontrollliste Tiefkühltruhe

Monat: _____ Jahr: _____

Tag	°C		Beanstandungen	Maßnahmen	Unterschrift	
	Früh	Spät			Früh	Spät
01.						
02.						
03.						
04.						
05.						
06.						
07.						
08.						
09.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Kritische Temperaturgrenze beträgt -18°C !!!

geprüft
Küchenleitung: _____ Datum: _____



Kontrollliste Gemüsekühlhaus

Monat: _____ Jahr: _____

Tag	°C		Beanstandungen	Maßnahmen	Unterschrift	
	Früh	Spät			Früh	Spät
01.						
02.						
03.						
04.						
05.						
06.						
07.						
08.						
09.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Kritische Temperaturgrenze beträgt <+10 °C bis + 15 °C !!!

geprüft
Küchenleitung: _____ Datum: _____

Kontrollliste Fleischkühlhaus

Monat: _____ Jahr: _____

Tag	°C		Beanstandungen	Maßnahmen	Unterschrift	
	Früh	Spät			Früh	Spät
01.						
02.						
03.						
04.						
05.						
06.						
07.						
08.						
09.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Kritische Temperaturgrenze beträgt <+4 °C bis + 7 °C !!!

geprüft
Küchenleitung: _____ Datum: _____

Kontrollliste Molkereiprodukte

Monat: _____ Jahr: _____

Tag	°C		Beanstandungen	Maßnahmen	Unterschrift	
	Früh	Spät			Früh	Spät
01.						
02.						
03.						
04.						
05.						
06.						
07.						
08.						
09.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Kritische Temperaturgrenze beträgt <+7 °C bis + 10 °C !!!

geprüft
Küchenleitung: _____ Datum: _____

Kontrollliste Trockenlager

Monat: _____ Jahr: _____

Tag	°C		Beanstandungen	Maßnahmen	Unterschrift	
	Früh	Spät			Früh	Spät
01.						
02.						
03.						
04.						
05.						
06.						
07.						
08.						
09.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Kritische Temperaturgrenze beträgt <+25 °C !!!

geprüft
 Küchenleitung: _____ Datum: _____

HACCP

Geschichte und Konzept heute

Das **Hazard Analysis and Critical Control Point**-Konzept (abgekürzt: HACCP-Konzept, deutsch: Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte) ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von und Verbrauchern gewährleisten soll.

Das HACCP-Konzept wurde im Jahr 1959 entwickelt, als der amerikanische Konzern The Pillsbury Company von der Raumfahrtbehörde NASA beauftragt wurde, eine weltraumgeeignete Astronautennahrung herzustellen, die hundertprozentig sicher sein sollte. Pillsbury wandte die 1949 vom US-Militär für technische Anwendungen geschaffene FMEA-Methodik auf die Lebensmittelindustrie an und entwickelte dieses Präventivkonzept gemeinsam mit der NASA weiter. 1971 wurde es in den USA als HACCP-Konzept veröffentlicht. 1985 empfahl die US-amerikanische National Academy of Sciences, das Konzept anzuwenden; daraufhin wurde es weltweit erprobt und weiterentwickelt. Der von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO (FAO) herausgegebene **Codex Alimentarius** empfiehlt seit 1993 ebenfalls die Anwendung des HACCP-Konzeptes.

Das HACCP-Konzept fordert:

- alle im Verantwortungsbereich eines Unternehmens vorhandenen Gefahren für die Sicherheit der Lebensmittel zu analysieren,
- die für die Überwachung der Lebensmittel kritischen Punkte zu ermitteln,
- Eingreifgrenzen für die kritischen Lenkungspunkte festzulegen,
- Verfahren zur fortlaufenden Überwachung der Lebensmittelsicherheit einzuführen,
- Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen festzulegen,
- zu überprüfen, ob das System zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit geeignet ist, und
- alle Maßnahmen zu dokumentieren.

Im deutschen Recht wurde das HACCP-Konzept erstmals mit der Lebensmittelhygiene-Verordnung von 1998 verankert. Die EG-Verordnung 853/2004 sieht ebenfalls die Anwendung des HACCP-Konzeptes in allen Unternehmen, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln beschäftigt sind, verpflichtend vor.

Am 1. Januar 2006 trat das 2004 angenommene Hygienepaket der Europäischen Union in Kraft. Hierin wird verordnet, dass nur noch Lebensmittel, die die HACCP-Richtlinien erfüllen, in der Union gehandelt und in die Union eingeführt werden dürfen.

Schon zuvor mussten alle Unternehmen, die Lebensmittel herstellen oder mit Lebensmitteln in irgendeiner Weise umgehen, ein HACCP-Konzept haben. Seit 2006 muss es in einer dokumentierten Version vorliegen. Bei großen Unternehmen mit vielen Gefahren und hohem Risikopotential sind ausführliche Aufzeichnungen vorgeschrieben, bei kleinen Unternehmen genügen Reinigungspläne, Verifizierungsnachweise oder Personalanweisungen.

HACCP

7 Grundsätze gemäß Codex Alimentarius

1 Ermittlung und Analyse von Gefahren

Hier wird die Frage nach der Gesundheitsgefahr in den jeweiligen Prozessschritten für den Verbraucher und die Möglichkeit einer Lenkung analysiert. Als Gefahr wird jede nicht akzeptable Kontamination eines Lebensmittels verstanden:

- biologisch (zum Beispiel Keime wie Salmonellen, Campylobacter).
- chemisch (zum Beispiel Rückstände wie Pestizide, Antibiotika, Reinigungsmittel)
- physikalisch (zum Beispiel Fremdkörper wie Glas-, Knochen-, Holzsplitter)

2 Erkennung der kritischen Kontrollpunkte (CCPs)

Der kritische Kontrollpunkt oder „Lenkungspunkt“ beschreibt einen Prozessschritt, bei dem es möglich und von entscheidender Bedeutung ist, eine Gesundheitsgefahr zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Niveau zu reduzieren. So könnte zum Beispiel die Erhitzung einer Speise im Ofen ein kritischer Kontrollpunkt zur Beherrschung von Salmonellen sein. Da in kleineren Betrieben die Identifizierung und Überwachung von CCP's nicht immer möglich ist, kann sie in manchen Fällen durch eine gute Hygienepraxis ersetzt werden.

3 Festlegung von Grenzwerten

Ein CCP erhält seinen Sinn in Verbindung mit den entsprechenden Grenzwerten. Dazu zählen Temperatur und Zeit, Feuchtigkeitsgehalt und pH-Wert. So ist zum Beispiel beim Braten und Grillen von Geflügel auf die Kerntemperatur von +80°C für mindestens drei Minuten beziehungsweise +70°C für mindestens zehn Minuten zu achten.

4 Verfahren zur Überwachung

Sie sollen sicherstellen, dass die Gesundheitsgefahr unter Kontrolle ist und der CCP die Grenzwerte erreicht. Abhängig vom Verbraucherprofil und der Höhe des Risikos sollen der Umfang sowie die Häufigkeit der Überwachungsmaßnahmen bestimmt werden. Dies bedeutet beispielsweise, dass Erhitzungsprozesse stichprobenartig überwacht werden.

5 Bestimmung von Korrekturmaßnahmen

Sie werden eingeleitet, wenn die Überwachung anzeigt, dass ein CCP nicht mehr unter Kontrolle ist. Dafür muss im Vorfeld überlegt werden, wie im Ernstfall verfahren werden soll. Neben Zuständigkeiten müssen Anweisungen über Mittel und Art des Eingriffes sowie über den Umgang mit fehlerhaften Produkten bestimmt werden. So muss für den Ausfall eines Kühlraumes festgelegt werden, was mit den dort gelagerten Speisen nach ungekühlten Standzeiten und einem Temperaturanstieg geschehen soll.

6 Durchführung von Verifizierungsmaßnahmen

Durch regelmäßige Überprüfungen der durchgeführten Maßnahmen wird sichergestellt, dass der CCP in Ordnung ist und die Überwachungsmaßnahmen funktionieren.

7 Erstellung einer Dokumentation

Die Pflicht zur Dokumentation ist ausdrücklich vorgeschrieben! Sie muss der Art und Größe des Unternehmens angemessen sein. So sind stichprobenartig Temperaturkontrollen zu erfassen und zu dokumentieren. In verschiedenen Leitlinien wird empfohlen, dass die Nachweise zwei Jahre aufzubewahren sind. Bei Schulungsnachweisen sollten die Bescheinigungen für die Dauer der Beschäftigung fortlaufend abgelegt werden.

EU-Hygienepaket

Das neue europäische Hygienerecht

Welche Küche muss was tun? Registrieren mit oder ohne Zulassung.

Viele Küchenverantwortliche sind durch Pressemeldungen und externe Unternehmen oder Lieferanten mehr verunsichert als unterstützt bei der Klärung, ob ihre Küche eine Zulassung oder nur die Registrierung im Sinne der VO (EG) Nr. 853/2004 benötigt. Was ist also von wem bis zum Jahresende 2009 zu erledigen?

Ursprung dieser Unsicherheiten dürften unklare Vorstellungen von fest definierten Begriffen sein.

Registrierung

Alle Betriebe, die der VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 6 Absatz 4, EU-VO (EG)= 854/2004, Art 3, VO (EG) 882/2004, Art 31 und unserer nationalen LMHV-Tier unterliegen, müssen sich eintragen (registrieren) lassen. In der Praxis heißt das, alle Küchenbetriebe werden registriert.

Registrieren bedeutet:

- Ausfüllen des Meldebogens für die Registrierung
- Erfüllung der Anforderungen an die Betriebsstätte (EU-VO (EG) 852/2004, Anlage 1.1)
- Vorlage von Nachweisdokumenten wie Temperaturverlaufskontrollen, Wareneingangskontrollen, etc.
- Nachweise der durchgeführten Schulungen nach § 4 IFSG.

Einzelhandel

Wichtig für die Entscheidung, ob ein Betrieb neben der obligaten Registrierung auch eine Zulassung benötigt, ist der Begriff des Einzelhandels. Nach der VO (EG) Nr. 178/2002 ist darunter zu verstehen: „Handhabung und/oder Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln und ihrer Lagerung am Ort des Verkaufes oder der Abgabe an den Endverbraucher, hierzu gehören (...) Verpflegungsvorgänge (Catering), Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung (...)“. Damit sind Küchen der Gemeinschaftsverpflegung normalerweise registrierungspflichtig, bedürfen aber nicht der Zulassung.

Zulassung

Nach VO (EG) Nr. 178/2002, Art. 3, Nr. 7 ergibt sich bei Cateringbetrieben eine Zulassungspflicht nur, „wenn Lebensmittel tierischen Ursprungs nicht nur im Rahmen einer nebensächlichen Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang an andere Betriebe des Einzelhandels abgegeben werden“.

Nebensächlich bedeutet, dass die Abgabe:

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

Hinweis:

Weder wird in der Praxis in einer Gemeinschaftsküche mehr als 1/3 ihrer Produktion aus tierischen Rohstoffen stammen, noch wird die Entfernung zwischen Produktionsstätte und Anlieferungsorten die 100 km überschreiten. Allerdings sind diese feinen Nuancen nicht allen Behördenmitarbeitern bewusst, so dass man dort manchmal für Aufklärung sorgen kann.

Zulassung

Das Formular der Zulassung ist bei der zuständigen Kontrollbehörde zu beziehen. Das Zulassungsverfahren gliedert sich in

- Einen formlosen Antrag oder Meldebogen
- Eine Ortsbesichtigung durch die zulassende Behörde
- Die Entscheidung über die Zulassung

Für den folgenden Antrag sind dann folgende Papiere beizufügen:

- Betriebsspiegel mit Adresse und Rechtsform
- Nennung der zuständigen Personen und deren Tätigkeiten
- Nennung der Produkte und deren Produktionsumfang
- Betriebsplan/Grundriss
- Zuverlässigkeitsnachweis des Lebensmittelunternehmers, polizeiliches Führungszeugnis, Erklärung, dass keine lebensmittelrechtlichen Verfahren anhängig sind.
- Umsetzung der Forderungen der Trinkwasser-VO
- Schädlingsmonitoring
- Personalhygiene und Erstbelehrungen
- Betriebliche Eigenkontrollen (HACCP)

Erkundigungspflicht

Da die Zulassungspraxis aufgrund der flexiblen Ausgestaltung des Hygienepakets erheblich von Behörde zu Behörde abweichen kann, ist es ratsam, sich frühzeitig mit der zuständigen Behörde in Verbindung zu setzen. In der Praxis haben sich gemeinsame Betriebsbegehungen bewährt.