|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.10.3 |
| Anlage: Gesetzliche und normative Vorgaben |

**EU und nationales Hygienerecht**

Diese Grundlagen müssen im Unternehmen vorgehalten werden. Best möglichst sollte der Zugang zu den Unterlagen aktuell über [www.gesetze-im-internet.de](http://www.gesetze-im-internet.de) vorgehalten werden. Bitte achten Sie auf Verwendung immer auf die aktuelle gültige Fassung.

**Deutsche Gesetzgebung**

LFGB
Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch

LMHV
Lebensmittelhygiene-Verordnung

IfSG
Infektionsschutzgesetz

**EU- Gesetzgebung**

VO EG 178/2002
Basisverordnung: Lebensmittelrecht

VO EG 852/2004
Lebensmittelhygiene

VO EG 853/2004
Lebensmittelhygiene, tierische LM

VO EG 2073/2005
Mikrobiologische Kriterien

**Wichtige Auszüge zu Hygienerecht**

VO EG 178/2002

Artikel 1 (Ziel und Anwendungsbereich)

Diese Verordnung schafft die Grundlage für ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen und die Verbraucherinteressen bei Lebensmitteln

Artikel 8 (Schutz der Verbraucherinteressen)

vor Betrug und Täuschung, Verfälschung von Lebensmitteln und Irreführung des Verbrauchers

Artikel 14 (Lebensmittelsicherheit)

Lebensmittel müssen sicher sein (nicht gesundheitsschädlich, zum Verzehr geeignet

Zu berücksichtigen: Auswirkungen auf den Verbraucher (Empfindlichkeit besonderer Gruppen von Verbrauchern berücksichtigen)

„Gefahr“

Ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel oder Futtermittel oder einen Zustand eines Lebensmittels oder Futtermittels, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann

„Risiko“

Eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr;

Merke:

**S** = Schwere x **A** = Auftretenswahrscheinlichkeit = **Risiko**

VO (EG) 852/2004 Lebensmittelhygiene

Artikel 2 (Begriffsbestimmungen)

„Lebensmittelhygiene“ - sind notwendige Maßnahmen, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und Verkehrstauglichkeit zu gewährleisten

Artikel 5 (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)

Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Artikel 14 (Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften)

* Erfüllung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel
* Erfüllung der Temperaturkontrollerfordernisse
* Aufrechterhaltung der Kühlkette

VO (EG) 852/2004 Lebensmittelhygiene

HACCP-Grundsätze (entsprechen den 7 Prinzipien des Codex Alimentarius)

* Ermittlung von Gefahren
* Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte
* Festlegung von Grenzwerten
* Überwachung der kritischen Kontrollpunkte
* Festlegung von Korrekturmaßnahmen
* Verifizierungsverfahren
* Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen

VO (EG) 852/2004 Lebensmittelhygiene

Pflicht des Lebensmittelunternehmers (Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufen von Lebensmitteln):

* Anpassung bei Veränderungen
* Nachweis gegenüber Behörde
* Dokumente jederzeit auf neuestem Stand
* Aufzeichnungen und Dokumente aufbewahren

LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch)

Abschnitt 2: Verkehr mit Lebensmitteln § 5 Verbote zum Schutz der Gesundheit

Es ist verboten, Lebensmittel für andere derart herzustellen oder zu behandeln, dass ihr Verzehr gesundheitsschädlich …ist.

LMHV Lebensmittelhygieneverordnung (Auszüge)

§ 2 Begriffsbestimmungen

…nachteilige Beeinflussung: eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln…

§ 3 Allgemeine Hygieneanforderungen

* erforderliche Sorgfalt
* (keine) Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung

Lebensmittelstandard IFS

2.1 HACCP

* HACCP-Konzept (nach Codex Alimentarius für jedes Produkt und jeden Prozess mit wissenschaftlichen Grundlagen)
* multidisziplinäres HACCP-Team mit Fachkenntnissen
* deutliche Unterstützung der Unternehmensführung

Lebensmittelstandard IFS (HACCP-Analyse)

* Vollständige Produktbeschreibung
* Festlegung Verwendungszweck
* Erstellung Fließdiagramm
* Bestätigung Fließdiagramm
* Gefahrenanalyse
* Festlegen von Kritischen Kontrollpunkten
* Grenzwerte
* KO-Kriterium: Monitoring-System
* Korrekturmaßnahmen
* Verifizierungsverfahren
* Dokumentation

BRC Global Standard für Food Safety

Schritt 1: Einsatz eines multidisziplinären HACCP-Teams (Fundamental)

Schritt 2: Erstellung von Produktbeschreibungen

Schritt 3: Feststellung des Verwendungszwecks

Schritt 4: Erstellung von Fließdiagrammen für alle Produktkategorien

Schritt 5: Verifizierung des Flussdiagramms vor Ort

Schritt 6: Liste aller möglichen, realistischen Gefahren,

 Durchführung einer Gefahrenanalyse

Schritt 7: Ermittlung der Kritischen Lenkungspunkte CCPs

Schritt 8: Festlegen von kritischen Grenzwerten für alle CCPs

Schritt 9: Überwachungssystem für jeden CCP

Schritt 10: Festlegung von Korrekturmaßnahmen

Schritt 11: Verifizierung des HACCP-Plans

Schritt 12: Dokumentation als Grundlage zur Überprüfung des HACCP-Plans

BRC Global Standard für Food Safety

Der HACCP-Plan

* systematisch
* umfassend
* gründlich
* vollständig umgesetzt
* eingehalten

DIN EN ISO 22000

Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit. Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette

* ISO/TC 34 „Lebensmittel“ (www.iso.org)
* + CEN/TC CEN/SS C01 ([www.cen.eu](http://www.cen.eu))

DIN EN ISO 22000 – Geltungsbereich

* Anbaubetriebe
* Futtermittelhersteller
* Erzeugerbetriebe
* Lebensmittelhersteller
* Weiterverarbeiter
* Großhändler
* Einzelhändler, Gastronomie, GV

DIN EN ISO 22000

PRP Präventivprogramm (en: prerequisite programme)

Der Lebensmittelsicherheit dienende, Grundvoraussetzungen und Handlungen, die für Erhaltung einer hygienischen Umgebung in der gesamten Lebensmittelkette notwendig sind, geeignet für die Herstellung, Behandlung und Bereitstellung von sicheren Endprodukten und sicheren Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr.

oPRP operatives Präventivprogramm (en: operational prerequisite programme)

Programm, das sich im Rahmen der Gefahrenanalyse als notwendig erwiesen hat, um die Wahrscheinlichkeit des Eintrags und/oder die Kontamination oder Ausbreitung von gesundheitlichen Gefahren durch Lebensmittel im (in den) Produkt(en) oder den damit verbundenen Verarbeitungsbedingungen zu beherrschen.

DIN EN ISO 22000

CCP kritischer Lenkungspunkt (en: Critical control point)

hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit relevante Stufe, auf der es möglich und von entscheidender Bedeutung ist, eine gesundheitliche Gefahr durch Lebensmittel zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren

DIN EN ISO 22000

Vorbereitung der Gefahrenanalyse

* Lebensmittelsicherheitsgruppe (fachliche Kenntnisse und Erfahrungen)
* Beschreibung aller Rohstoffe, Zutaten und Kontaktmaterialien
* Beschreibung der Eigenschaften der Fertigprodukte
* Beschreibung des bestimmungsgemäßen Gebrauchs
* Erstellung von Flussdiagrammen mit allen Prozessstufen, Roh-,
* Zwischen-, Neben- und Endprodukten mit Verifizierung vor Ort
* Beschreibung der Prozessstufen, Prozessparameter und Verfahren

DIN EN ISO 22000

Gefahrenanalyse

* Identifizierung der möglichen Gefahren
* Festlegung des „annehmbaren Maßes“ einer möglichen Beeinträchtigung
* Gefahrenbewertung (Schweregrad und Wahrscheinlichkeit des Auftretens)
* Festlegung von Maßnahmen zur Beherrschung der Gefahren
* Unterscheidung von operativen Präventivprogrammen und
* HACCP-Plan

FSSC 22000

Food Safety System Certification 22000 (Änderung Juli 2010)

Ausgearbeitet unter Mitwirkung und Unterstützung von:

* Nestle
* Danone
* Unilever
* Kraft foods

FSSC 22000

* Zertifizierung immer nur in Verbindung mit der ISO 22000
* Detailforderungen aus PAS 220:2008 (BSI – British Standards)
* 3.1 Anforderungen zur Entwicklung und Implementierung des Lebensmittelsicherheitssystem sind in der ISO 22000:2005 beschrieben.
* 3.2 PRP

A) Bezug zur ISO 22000

B) weitere einzubeziehende Informationen

Gesetzliche Grundlagen

 Anerkannte Leitlinien für einzelne Lebensmittelgruppen/sektoren

Kundenforderungen

* 3.3 zusätzliche Anforderungen

FSSC 22000

Anforderungen

* Konstruktion und Gestaltung der Gebäude
* Gestaltung der Arbeitsplätze und Räumlichkeiten
* Versorgungen: Luft, Wasser, Energie
* Abfallentsorgung
* Eignung, Reinigung und Wartung der Einrichtungen
* Management der eingekauften Materialien
* Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen
* Reinigung und Desinfektion
* Schädlingsbekämpfung

FSSC 22000

Anforderungen

* Personalhygiene und Einrichtungen für Mitarbeiter
* Rework
* Verfahren für Rückrufe
* Lagerung
* Produkt-Informationen/Verbraucher-Wahrnehmung
* „Food defense“, Wachsamkeit, „bioterrorismus“