



Merkblatt

Fragen und Antworten zur Hygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004

Kurzinformation für alle Lebensmittelunternehmer

Für welche Betriebe gilt die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene?

Die Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und für Ausfuhren sowie unbeschadet spezifischer Vorschriften für die Hygiene von Lebensmitteln.

Sind Ausnahmen vorgesehen?

Ja! Die Verordnung gilt nicht für die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben. Für diese Tätigkeiten gilt die nationale Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV).

Die Verordnung gilt auch nicht für die Primärproduktion für den häuslichen Gebrauch und für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch.

Seit wann gilt die EU-Verordnung über Lebensmittelhygiene?

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene trat zum **01. Januar 2006** in Kraft.

Welche Vorschriften und Sorgfaltspflichten ergeben sich für Lebensmittelunternehmer?

Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer. Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein.

Lebensmittelunternehmer haben bei der zuständigen Behörde die einzelnen ihrer Kontrolle unterstehenden Betriebsstätten, die auf einer der Stufen der Produktion, der Verarbeitung oder des Vertriebs von Lebensmitteln tätig sind, zwecks Registrierung zu melden.

Ferner stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass die Kenntnisse der zuständigen Behörde über die Betriebe stets auf dem aktuellen Stand sind, indem sie unter anderem alle wichtigen Veränderungen bei den Tätigkeiten und Betriebsschließungen melden.

Die Kühlkette von Lebensmitteln, welche nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, insbesondere bei gefrorenen Lebensmitteln, darf nicht unterbrochen werden.

Die Lebensmittelunternehmer stellen zudem sicher, dass die einschlägigen Hygienevorschriften der Verordnung auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln erfüllt werden.

Die Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer sollte durch ein auf ein betriebliches Eigenkontrollsystem beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepaxis gestärkt werden.

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 gilt für alle Mitgliedsstaaten der Europäischen Union gleichermaßen.

Was versteht man unter betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen?

Mit betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen sollen mögliche gesundheitliche Gefahren für die Verbraucher systematisch erfasst und durch „Lenkungsmaßnahmen“ wirkungsvoll ausgeschlossen werden. Die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel ist das erklärte Ziel. Der Umfang der Eigenkontrollen richtet sich nach den für den Betrieb jeweiligen spezifischen Umständen (Art und Umfang der behandelten Lebensmittel, Größe des Betriebes, Produktpalette, u. a.).

Muss jeder Betrieb Eigenkontrollen durchführen?

Ja! Die Durchführung der betrieblichen Eigenkontrollen ist gesetzlich vorgeschrieben.

Sind die Kontrollergebnisse aufzuzeichnen?

Die schriftliche Aufzeichnung der durchgeführten Maßnahmen wird dringend empfohlen. Nur was schriftlich nachgewiesen werden kann, gilt (auch im Sinne des Produkthaftungsgesetzes) als durchgeführt. Die Lebensmittelunternehmer können für die Erfüllung ihrer Verpflichtung unterstützend auf die vom jeweiligen Berufsverband herausgegebenen Leitlinien zurückgreifen.

Was müssen die Lebensmittelunternehmer beim Erarbeiten eines Eigenkontrollsystems beachten?

Es gibt keine fertigen Standardsysteme! Zu Beginn sollte jeder Lebensmittelunternehmer den „Istzustand“ seines Betriebes mit den „Sollvorschriften“ (Anhang I und II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über die allgemeinen Hygienevorschriften) und die erforderlichenfalls notwendigen Maßnahmen durchführen bzw. durchführen lassen. Dann sind die Gefahrenquellen unter Berücksichtigung der individuellen Verhältnisse des Betriebes zu benennen und Lenkungsmaßnahmen festzulegen, die durchzuführen sind, damit die Gefahren nicht eintreten. Die in dem Zusammenhang festgelegten Eigenkontrollen sind durchzuführen und die Ergebnisse aufzuzeichnen. Zur fachlichen Unterstützung haben viele Berufsverbände Leitfäden entwickelt, in denen auch Musterkontrollbögen enthalten sind.

Ferner können Sie sich von privaten Sachverständigen unterstützen lassen, deren Adressen bei den Berufsverbänden u. Handwerksinnungen erfragt werden können.

Nicht zuletzt stehen Ihnen auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Amtes für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz zur Seite.

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat durch betriebseigene Kontrollen die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren (durch Faktoren biologischer, chemischer oder physikalischer Natur) kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden.

Dies erfolgt durch ein Konzept, das der Gefahrenidentifizierung und -bewertung dient, zu deren Beherrschung beiträgt und folgenden Grundsätzen genügt:

1. Analyse dieser Gefahren in den Produktions- und Arbeitsabläufen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln,
2. Identifizierung der Punkte in diesen Prozessen, an denen diese Gefahren auftreten können,
3. Entscheidung, welche dieser Punkte für die Lebensmittelsicherheit kritische sind,
4. Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen und deren Überwachung für diese kritischen Punkte und
5. Überprüfung der Gefahrenanalyse, der kritischen Punkte und der Sicherungsmaßnahmen und deren Überwachung in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Produktions- und Arbeitsabläufe beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

Wie ist das mit der Personalschulung zu verstehen?

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehend, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Welche Aufgaben hat der amtliche Lebensmittelkontrolldienst?

Bei den Betriebskontrollen wird auch geprüft, ob die Lebensmittelunternehmen „Eigenkontrollsysteme“ (Eingangskontrolle, Produktionskontrolle, Ausgangskontrolle, Hygienekontrolle und Durchführung von Personalschulungen) erstellt haben, das Eigenkontrollsystem angewendet wird und die Beschäftigten in Hygienefrage unterwiesen oder geschult werden. Hierbei werden auch die betriebseigenen Kontrollaufzeichnungen überprüft. Die Kontrollergebnisse werden bei Beratungsgesprächen mit den Verantwortlichen der Lebensmittelunternehmen berücksichtigt.

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an Ihr Veterinäramt.