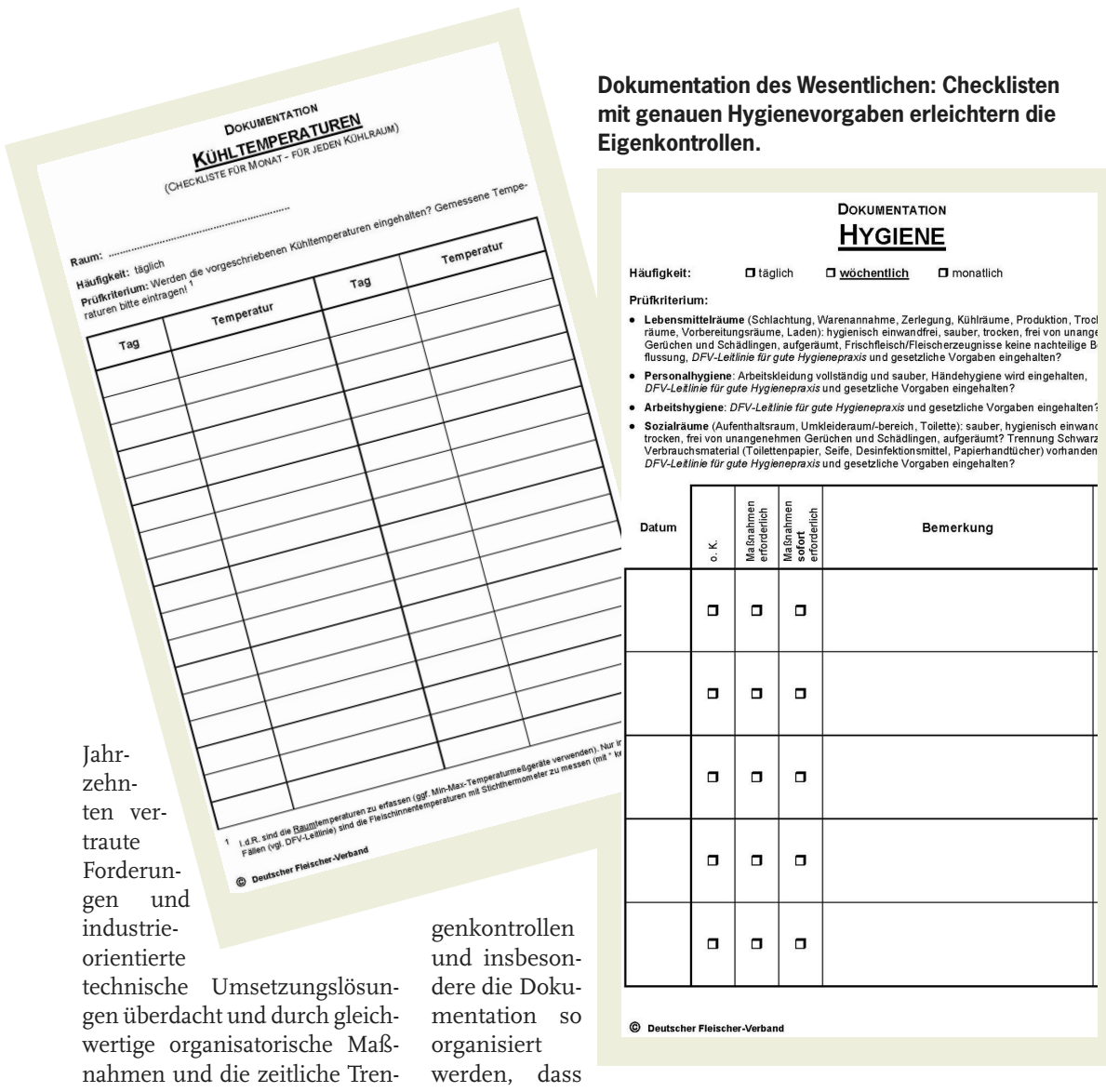


Dokumentation des Wesentlichen: Checklisten mit genauen Hygienevorgaben erleichtern die Eigenkontrollen.

Jahrzehnten vertraute Forderungen und industrieorientierte technische Umsetzungslösungen überdacht und durch gleichwertige organisatorische Maßnahmen und die zeitliche Trennung verschiedener Tätigkeiten ersetzt werden.

Ziel der neuen Vorschriften ist es, die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel und ein hohes Verbraucherschutzniveau sicherzustellen. Dies gilt gleichermaßen für eingetragene bzw. registrierte, zulassungspflichtige und zugelassene Betriebe und ist insoweit nichts Neues. Damit ist jedoch auch klar, dass sich die hygienischen Anforderungen an die unterschiedlichen Betriebe grundsätzlich nicht unterscheiden können und Betriebe, die die bisherigen Vorschriften einhalten auch in Zukunft auf diesem Niveau arbeiten können („Hygiene ist unteilbar"). Der wesentliche Unterschied zwischen den eingetragenen bzw. registrierten und zugelassenen Betrieben liegt damit in erster Linie im begünstigenden Verwaltungsakt der Zulassung. Hierbei wird bestätigt („zertifiziert"), dass der Betrieb in Übereinstimmung mit den Vorschriften arbeitet.

Welche Rolle spielen die Eigenkontrollen?

Generell ist der Unternehmer für die Einhaltung der Vorschriften und deren Umsetzung selbst verantwortlich. Einen größeren Stellenwert als bisher nehmen deshalb die Eigenkontrollen, HACCP, Dokumentation und Rückverfolgbarkeit ein. Regelmäßige Eigenkontrollen werden im Handwerk seit je her mehr oder weniger systematisch durchgeführt, da der Betriebsinhaber i.d.R. täglich im Betrieb mitarbeitet und damit ganz natürlich die Betriebsabläufe überwacht. Für die Zulassung, häufig aber auch für die Listung bei Großkunden und Großverbrauchern, wie Kindertagesstätten, ist aber ein schriftliches und durchgängiges „Eigenkontrollkonzept" zwingende Voraussetzung. Gerade diese Dokumentation wird von den Betrieben oft als überflüssige und lästige Fleißaufgabe empfunden, da viele Vorgaben und Anleitungen zur Umsetzung unklar, unpraktikabel und zu umfangreich sind.

Um die Akzeptanz zu steigern, müssen deshalb die Eigenkontrollen und insbesondere die Dokumentation so organisiert werden, dass sie auch dem Betrieb selbst Vorteile bringen. Frustrierend und sinnlos ist es sicher, Listen nur für das Veterinäramt „auszufüllen". Die Dokumentation muss sich deshalb an der Größe des Betriebes, der Art der Produkte, der Distribution und den vorgesehenen Haltbarkeitsfristen orientieren und so praktikabel wie möglich sein. Das neue DFV-Konzept unterstützen hier die Betriebe mit Hygieneposternvorschriften, einfachen Checklisten und einem speziellen Wareneingangsstempel.

Nach der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift „Rahmenüberwachung" werden in Zukunft die Betriebe mit Hilfe eines Bewertungsschemas beurteilt und die Überwachungshäufigkeit „risikoorientiert" festgelegt. Bepunktet wird neben der Betriebsart, den Produkten und dem hygienischen Status des Betriebes vor allem das betriebliche Eigenkontrollsystem. Damit wirken sich Eigenkontrollen zukünftig unmittelbar auf die Häufigkeit der Überwachung und auf die Überwachungskosten aus.

Umsetzung in die Praxis

Die grundsätzliche Zulassung der Fleischbetriebe, die Beseitigung nationaler Hygienevorschriften und die Flexibilisierung der EU-Vorschriften war politisch gewollt und ist generell richtig. Für das Handwerk eröffnen sich damit große Spielräume für pragmatische Lösungen und es sollte gut geführten Betrieben, die die derzeitigen fleischhygienerechtlichen Anforderungen einhalten, möglich sein, die vorgesehene Zulassung zu erreichen, soweit dies erforderlich ist.

Zur Unterstützung der fleischerhandwerklichen Betriebe bei der Umsetzung der neuen Vorschriften hat der Deutsche Fleischer-Verband mit Unterstützung des Instituts für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs der Ludwig-Maximilians-Universität München das DFV-Konzept „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation" erstellt. Ziel war es, den fleischerhandwerklichen Betrieben für die tägliche Praxis und die Zulassung klare Vorgaben an die Hand zu geben über die

☐ erforderlichen Hygienemaßnahmen im Betrieb und
☐ die Zulassungsanforderungen

sowie einfache und pragmatische Anleitungen und Unterlagen zur Durchführung

☐ von Eigenkontrollen und
☐ von Schulungen sowie
☐ zu deren Dokumentation.

Die neuen EU-Verordnungen (das „Hygienepaket")

☐ **Verordnung (EG) Nr. 178/2002** des EU-Parlamentes und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der Allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
☐ **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** vom 29. April 2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene
☐ **Verordnung (EG) Nr. 853/2004** vom 29. April 2004 für spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
☐ **Verordnung (EG) Nr. 854/2004** vom 29. April 2004 mit spezifischen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs
☐ **Verordnung (EG) Nr.882/2004** vom 29. April 2004 über amtliche Futter- und Lebensmittelkontrollen
☐ **Verordnung (EG) Nr. 2073/2005** der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Das DFV-Konzept

Das Konzept besteht insgesamt aus drei Teilen:
☐ DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien,
☐ DFV-Hygieneposter und
☐ DFV-Vordrucke, Checklisten und Kontrollstempel.

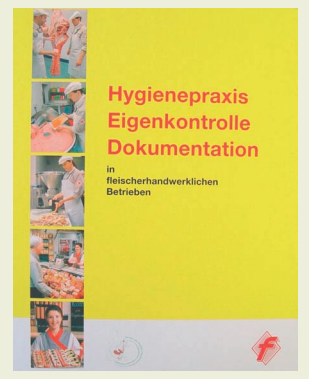
Die **DFV-Leitlinie** für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien beschreibt die gute Hygienepraxis in handwerklichen Betrieben und konkretisiert damit die allgemein gehaltenen Vorschriften („Flexibilisierung") der EU-Hygieneverordnungen im Hinblick auf die Verhältnisse in handwerklichen Fleischereibetrieben. Sie enthält Einzelheiten zur räumlichen Ausstattung, Personal- und Arbeitshygiene, Wareneingangsprüfung, Reinigung und Desinfektion, Wasserversorgung, Schädlingsbekämpfung, Abfallbeseitigung sowie Temperaturvorgaben und umfasst alle Bereiche von der Schlachtung bis zum Verkauf, Imbiss und Partyservice. Sie berücksichtigt die einschlägigen EU-Hygienevorschriften, Tierschutzvorschriften, Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit und zum Arbeitsschutz sowie vor allem die Gegebenheiten in den Handwerksbetrieben. Die DFV-Leitlinie beschreibt damit den Standard für die tägliche Hygienepraxis und die Zulassung handwerklicher Betriebe.

Die DFV-Leitlinie enthält den Vorschriften entsprechend eine HACCP-Analyse und legt die kritischen Kontrollpunkte (CCP) fest. Darüber hinaus enthält sie klare Hinweise zur Durchführung von Eigenkontrollen, eigenen und externen Untersuchungen, Schulungen sowie zu deren Dokumentation.

Die **DFV-Hygieneposter** enthalten plakativ die wichtigen Hygienegebote und können an den entscheidenden Stellen im Betrieb aufgehängt werden. Die Mitarbeiter werden damit bei der täglichen Arbeit auf die sachgerechten Verhaltensweisen („Das Wichtigste in Kürze") hingewiesen; für Außenstehende und die Überwachung werden die Grundsätze und der Stellenwert der Hygiene im Betrieb deutlich gemacht.

DFV-Vordrucke, Checklisten und Wareneingangsstempel können zur Dokumentation der Eigenkontrollen verwendet werden. Aufgrund der genauen Hygienevorgaben ist es möglich, die Dokumentation auf das Wesentliche zu beschränken nach dem Motto „Das Richtige zu tun ist besser als das Falsche zu dokumentieren". Die Wareneingangsprüfung wird mit Hilfe eines selbstfärbenden Wareneingangsstempels auf den Lieferscheinen dokumentiert.

Im Hinblick auf das Zulassungsverfahren können mit Hilfe entsprechender Vordrucke die Betriebsdaten und das betriebliche Eigenkontrollkonzept dargestellt werden.



Fortsetzung folgt

In den vier kommenden Ausgaben des afz-journals werden die folgenden Themen zur Umsetzung des EU-Hygienepakets mit Hilfe des DFV-Konzepts „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation" detailliert erläutert:

☐ **2. Teil:** Bauliche Anforderungen an handwerkliche Betriebe
☐ **3. Teil:** Arbeitshygiene, Warenannahme
☐ **4. Teil:** Reinigung und Desinfektion, Trinkwasser, Schädlingsbekämpfung, Abfallbeseitigung
☐ **5. Teil:** Umsetzung und Organisation der Eigenkontrollen

Die Autoren:
Dr. Wolfgang Lutz, Deutscher Fleischer-Verband, Frankfurt; Dr. Michael Bucher und Dr. Petra Zechel, Institut für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs der Ludwig-Maximilians-Universität München

Miele PROFESSIONAL

12 Std. Schweiß, Blut, Fett?

Kleine Riesen von Miele:
Waschmaschinen und Trockner für schwierige Aufgaben!

Information und Beratung:
0180-220 21 21 (6 ct/min)
www.kleiner-riese.de