

Hinweise für Lebensmittelunternehmer:

Jeder Betriebsinhaber ist verpflichtet, sich selbst über die für seine Tätigkeit geltenden Vorschriften zu informieren!

Bauliche Anforderungen:

Die Forderungen der VO (EG) 852/2004 und ggf. der VO (EG) 853/2004 sind einzuhalten.

Anforderungen an das Personal:

1) Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz:

a) Erstbelehrung:

Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) **oder indirekt** über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

oder

in **Küchen** von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind,

benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.

b) Jährliche Wiederholungsbelehrung:

Der **Arbeitgeber** ist verpflichtet, eine Wiederholungsbelehrung bei allen Mitarbeitern mindestens einmal alle 2 Jahre durchzuführen und dies schriftlich zu dokumentieren.

2) Sachkunde bei Personal, das mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgeht:

Gemäß § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung vom 08.08.2007 in geltender Fassung müssen Betriebe, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, verarbeiten und in den Verkehr bringen, dafür Sorge tragen, dass **alle Mitarbeiter über Fachkenntnisse** verfügen.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind vor allem alle kühlpflichtigen Lebensmittel, für die eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (siehe oben) erforderlich ist.

Dabei müssen die Mitarbeiter Kenntnisse in folgenden Bereichen haben:

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitskontrolle, und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels

9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

Durchführung und Dokumentation von Eigenkontrollen:

Jeder Betrieb ist verpflichtet, selbst zu kontrollieren, ob die unter Punkt 2 aufgezählten Anforderungen auch eingehalten werden.

Hierbei sind insbesondere folgende Punkte zu berücksichtigen:

1. Wareneingangskontrolle einschließlich Temperaturkontrolle bei der Anlieferung kühlpflichtiger Lebensmittel
2. Temperaturkontrolle aller Kühl- und Gefriereinrichtungen
3. Reinigungspläne und Kontrolle des Reinigungserfolges
4. Temperatureinhaltung bei der Erhitzung von Produkten
5. Temperaturkontrolle bei Warmhaltevorrichtungen
6. Schädlingsbekämpfung einschließlich Maßnahmen zur Vorbeugung von Schädlingsbefall
7. Durchführung der vorgeschriebenen Schulungen der Mitarbeiter zur Lebensmittelhygiene und zur Belehrung nach Infektionsschutzgesetz

Der Nachweis darüber, dass diese Maßnahmen auch durchgeführt wurden, kann nur durch eine geeignete Dokumentation (Checklisten, Stempel auf Lieferscheinen, Teilnahmelisten von Schulungen etc.) erfolgen.

Informationsmaterial zu Schulungen und speziellen Anforderungen an Eigenkontrollen einschließlich Beispielen für Dokumente für Gastronomie und Imbissbetriebe finden sich im Internet und bei der DEHOGA.

Das Bildungszentrum Münster der Handwerkskammer, Echelmeyerstraße 1-2; 48163 Münster;

Tel. 02 51/7 05 - 0

Fax 02 51/7 05 - 11 30

www.hbz-bildung.de

bietet verschiedene Schulungen für den Lebensmittelbereich an.

Für handwerkliche Betriebe wird auch auf die entsprechenden Leitfäden der Innungen verwiesen.

Diese Aufstellung ist weder vollständig noch rechtsverbindlich. Sie soll dem zukünftigen Betriebsinhaber und seinen Mitarbeitern Anhaltspunkte für die vom Betrieb einzuhaltenden Vorschriften geben.

Für spezielle Fragen wenden Sie sich an:

Kreis Recklinghausen

Fachdienst 39 Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

Ressort 39/2 Lebensmittelüberwachung

Kurt-Schumacher-Allee 1

45657 Recklinghausen

Telefon: 02361/532125

Fax: 02361/532227

E-Mail: fd39@kreis-re.de