



Bezirksschulräte und Direktionen  
der allgemein bildenden/berufsbildenden Pflichtschulen  
der allgemein bildenden höheren Schulen  
der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen  
der Anstalten der Lehrer- und Erzieherbildung  
in O b e r ö s t e r r e i c h

Bearbeiter :  
Fr. Dr. JINDRICH  
Tel: 0732 / 7071-9111  
Fax: 0732 / 7071-4140  
E-mail: lsr@lsr-ooe.gv.at

Ihr Zeichen vom Unser Zeichen vom  
--- --- A9-143/1-2012 10.05.2012

## **Hygienevorschriften für Lehrküchen und Küchen der Gemeinschaftsverpflegung in Schulen**

Sehr geehrte Damen und Herren!

In der Anlage übermittelt der Landesschulrat für Oberösterreich folgende Hygienerichtlinien und gesetzliche Grundlagen der Küchenhygiene in Schulen.

### Für APS und AHS mit Lehrküche:

- Hygiene- und Sicherheitsvorschriften für Lehrküchen und angeschlossene Nebenräume an APS und AHS

### Für berufsbildende Schulen mit fachpraktischem Unterricht und Schulen mit Gemeinschaftsverpflegung:

- Hygieneleitlinie für Großküchen, Großcatering, Spitalsküchen und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (BMG-75210/0005-II/B/13/2011 vom 02.08.2011)
- Lebensmittelhygieneverordnung Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom April 2004

Die Erlässe A9-143/1-1999, A9-143/1-ad-1999 und B1-141/1-2001 treten mit dieser Verlautbarung außer Kraft.

Mit freundlichen Grüßen

Für den Amtsführenden Präsidenten:  
Dr. Niedermaier eh.

### Anlagen

## Hygiene- und Sicherheitsvorschriften für Lehrküchen und angeschlossene Nebenräume an APS und AHS

Stand Dezember 2011

### **Bauliche Anforderungen und Ausstattung:**

1. Die Wände müssen bis zu einer Höhe von mindestens 2 m hell verfliesen sein. Deckenvorrichtungen müssen, wenn vorhanden, hell, glatt, fugenfrei und abwaschbar beschaffen sein. Decken und übrige Wandteile müssen mit einem hellen, nicht abblätternden Anstrich versehen sein.
2. Der Fußboden muss rutschfest, wasserundurchlässig, fugenfrei und leicht zu reinigen sein.
3. Alle Räume müssen angemessen be- und entlüftbar sein. Durch Dunstabzüge oder eine wirksame Ventilation ist einer Nebelbildung und einer Bildung von Kondenswasser an Wänden, Decken und Einrichtungen vorzubeugen.
4. In der Küche muss mindestens ein eigenes Handwaschbecken (nach Bedarf ev. mehrere) mit Warmwasser vorhanden sein. Die Wasserauslässe dürfen nicht mit den Händen zu betätigen sein (Annäherungsautomatik). Seifenspender, Einwegpapierhandtücher und Papierkörbe müssen in unmittelbarer Nähe angebracht sein.
5. Bei der Anordnung der Arbeitsplätze ist soweit wie möglich der Reinigungs- vom Zubereitungsbereich zu trennen.
6. Im gesamten Küchenbereich ist nur einwandfreies Trinkwasser zulässig.
7. Schädlinge sind durch geeignete und zugelassene Maßnahmen zu verhindern. Dabei ist auf den Umweltschutz Bedacht zu nehmen.
8. Für die in der Küche Beschäftigten ist nach Möglichkeit eine eigene Toilette vorzusehen. Im Vorraum ist ein entsprechend ausgestattetes Handwaschbecken mit Seifenspender und Einweghandtüchern anzubringen. Kleiderhaken sind ebenfalls vorzusehen.
9. Ein Umkleide- und Garderobenbereich muss in Nähe zur Küche vorhanden sein. Straßenoberbekleidung und Straßenschuhe dürfen in der Küche weder getragen noch aufbewahrt werden.

## **Einrichtungen und Inventar:**

1. Einrichtungen in Küchen und Nebenräumen müssen glatte und abwaschbare Flächen (Metall, Kunststoff) aufweisen. Arbeitsplatten müssen aus rostfreiem Stahl, Stein oder Kunststoff bestehen und fugenlos sein.
2. Laut Oö Schulbau- und –einrichtungsverordnung sind in der Küche zwingend vorgeschrieben:
  - ein versperrbarer Erste-Hilfe-Schrank,
  - ein Feuerlöscher für Fettbrände einschließlich Löschdecke,
  - eine zentrale Stromabschaltestelle, zu der die unterrichtenden Lehrer jederzeit Zutritt haben müssen.
3. Arbeitsgeräte aus Kunststoff sind denen aus Holz vorzuziehen. Ausgenommen sind Arbeitsgeräte aus Holz, für die es aus arbeitstechnischen Gründen keine Alternative gibt. Geräte aus Holz sind mit besonderer Sorgfalt zu reinigen. Weisen sie Risse auf, sind sie auszuscheiden.  
Alle in der Küche verwendeten Geräte und Geschirre müssen aus ungiftigen Materialien bestehen und leicht zu reinigen sein. Ausgeschlagenes oder verbeultes Geschirr sowie Geschirr mit beschädigten Griffen darf wegen Gesundheitsgefährdung und Unfallgefahr nicht mehr verwendet werden. Alle Arbeitsgeräte sind einwandfrei sauber zu halten.
4. Überkartons und Vorratsbehälter aus Holz dürfen in den reinen Bereich der Küche (Zubereitungsbereich) nicht eingebracht werden.
5. Haustiere, Topfpflanzen, Schnittblumen und andere Zierpflanzen sind im Küchenbereich nicht erlaubt.

## **Reinigung:**

- 1. Auf Sauberkeit ist grundsätzlich besonders zu achten.**
2. Bei der Bearbeitung von salmonellengefährdeten Rohprodukten (Geflügel, Fleisch, rohe Eier und Milchprodukte) ist besondere Sorgfalt anzuwenden. Gewissenhafte Heißreinigung (ev. Desinfektion) von Arbeitsflächen, Arbeitsgeräten und Händen ist im Anschluss unbedingt notwendig.
3. Arbeitsflächen und angrenzende Wände sind nach jeder Kocheinheit gründlich zu reinigen. Fußböden sind täglich nach Arbeitsschluss nass zu reinigen.
4. Waschbare Teile der Wände, Türen und Fenster sind durch regelmäßige Reinigung sauber zu halten.
5. Kühl- und Gefriergeräte sind einwandfrei sauber zu halten. Kühlschränke sind so oft wie notwendig, mindestens jedoch einmal monatlich, nass zu reinigen und zu desinfizieren. Gefriergeräte sind einmal jährlich abzutauen, zu reinigen und zu desinfizieren.
6. Für die Reinigung sind ausschließlich kochfeste Wisch-, Geschirr- und Bodentücher zu verwenden. Diese sind nach jeder Kocheinheit zu wechseln und

auszukochen. Keinesfalls dürfen Tücher bzw. Reinigungsbehelfe im Küchenbereich getrocknet werden. Erlass des LSR B1 – 39/1 – 92 vom 23.4.1992

7. Umweltschonende Reinigungsmittel und –verfahren sollen nach Möglichkeit angewendet werden.
8. Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel sind von Lebensmitteln getrennt und versperrt aufzubewahren.
9. Verschmutzte Tischwäsche ist nicht zu verwenden. Sie ist möglichst rasch zu waschen und zu bügeln.

### **Persönliche Hygiene:**

Siehe auch Erlass: A9-143/1-2007 vom 07.09. 2007 vom LSR für OÖ

1. SchülerInnen sind zur Reinlichkeit und Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln zu erziehen. Sie sind über die Folgen mangelnder Hygiene aufzuklären.
2. Vor Arbeitsantritt, nach Schmutzarbeit, nach dem Hantieren mit Geflügel, Fleisch und Eiern sowie nach jeder Toilettenbenutzung sind die Hände und soweit notwendig, auch die Unterarme mit Seife gründlich zu reinigen (ev. zu desinfizieren) und mit Einweghandtüchern zu trocknen. Bei Tätigkeiten mit hohem Kontaminierungsrisiko sind Einmalhandschuhe zu tragen.
3. Vor Benutzung der Toilette sind Schürzen bzw. Arbeitsmäntel außerhalb des WC abzulegen.
4. In der Küche ist saubere, auskochbare Arbeitskleidung, welche die darunter getragene Kleidung zur Gänze bedeckt zu tragen. Kopfbedeckung ist zu verwenden und muss die Haare gänzlich umhüllen. Leicht zu reinigende Arbeitsschuhe (vorne geschlossen, mit Fersenriemen) sind vorzuziehen.
5. Das Tragen von Schmuck und Armbanduhren ist nicht erlaubt.
6. Die Fingernägel haben sauber, kurz geschnitten und unlackiert zu sein.
7. Schüler mit Durchfallerkrankungen, Erkältungen sowie eitrigen Wunden im Bereich der Hände, Arme, des Halses und des Kopfes dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Im Falle einer schweren Durchfallserkrankung ist von der betroffenen Person eine Stuhlprobenuntersuchung zu verlangen.
8. Kaugummikauen, Rauchen und Einnehmen von Medikamenten ist in der Küche nicht erlaubt.

## **Lagerung von und Umgang mit Lebensmitteln:**

1. Angelieferte Lebensmittel sind auf einwandfreie Beschaffenheit zu kontrollieren.
2. Leicht verderbliche Lebensmittel sind einer Sinnenprüfung zu unterziehen. Bei verpackten Lebensmitteln ist auf Haltbarkeitsdatum und auf wahrnehmbare Veränderungen, bei Vakuumpackungen auf Vakuumverlust und bei Konserven auf eine eventuelle Bombage zu achten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
3. Lebensmittel sind je nach Erfordernis bei entsprechender Temperatur zu lagern (kühl unter +15°C, gekühlt von 0° bis max. +6°C, tiefgekühlt bei mindestens -18°C).
4. Werden Lebensmittel nicht in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt, sind sie ausschließlich im Kühlschrank aufzutauen.
5. Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren dürfen nicht neuerlich eingefroren werden.
6. Bei der Verarbeitung von rohem Fleisch, rohem Wild, rohem Geflügel, rohem Fisch und rohen Eiern ist auf eine zeitliche Trennung von Vor- und Zubereitung und auf eine dazwischenliegende gründliche Reinigung (ev. Desinfektion) zu achten. Es soll damit eine Übertragung von Mikroorganismen der Rohware auf fertig zubereitete Speisen vermieden werden. Die Portionierung von Speisen hat auf einem gründlich gereinigten Arbeitsplatz zu erfolgen.
7. Rohes Faschieretes ist möglichst rasch, auf jeden Fall aber am Tag der Herstellung zu verarbeiten und direkt danach durch zu erhitzen. Das Einfrieren von rohem Faschierten oder rohen Zubereitungen aus Faschiertem ist nicht erlaubt.
8. Beim Aufschlagen von Eiern soll der Inhalt mit der Außenseite der Schale möglichst nicht in Berührung kommen. Eischalen sind sofort zu entfernen. Eimasse soll rasch weiter verarbeitet werden
9. Speisen, die Ei enthalten, sind durchzuerhitzen (durchgehend mind. 75°C). Rezepturen mit rohem Ei, Eidotter oder Eiweiß dürfen nicht zubereitet werden (z.B.: Mayonnaise, Tiramisu,...) Hartgekochte Eier sind gekühlt in der Schale aufzubewahren.
10. Auf kaltem Wege hergestellte Speisen (Brötchen, Cremes,...) sind unmittelbar nach der Herstellung gekühlt aufzubewahren.
11. Verkostungen sind nur mit jeweils frisch gereinigten Geräten vorzunehmen.
12. Die Lagerung von lauwarmen, geschälten Kartoffeln ist zu vermeiden. Gekochte Kartoffeln können ungeschält und gekühlt aufbewahrt werden. Kartoffelsalat ist entsprechend zu säuern und am Tag der Herstellung zu verbrauchen.
13. Betriebsfremde Transportgebilde dürfen nicht in den Zubereitungsbereich der Küche gebracht werden (z.B.: Schachteln von Lebensmittellieferanten,...). Es sind

dafür Transportwagen oder geeignete Plätze in der Küche vorzusehen. Die Lagerung auf dem Fußboden ist zu vermeiden.

14. Bei der Herstellung von Buffets in Lehrküchen ist die Lehrkraft (muss nicht immer die Lehrerin für EHH sein) für die Einhaltung der Hygienevorschriften verantwortlich. Der Umfang des Buffets muss sich nach dem Rahmen der in der Lehrküche zur Verfügung stehenden Kühl- und Lagermöglichkeiten richten. Werden Speisen von Eltern mitgebracht, sollten diese über die notwendige Lebensmittelhygiene informiert werden (siehe Anhang).

#### **Abfälle:**

1. SchülerInnen sind zur Müllvermeidung und sorgsamem Mülltrennung zu erziehen.
2. Abfälle sind zu sortieren und in verschließbaren Behältern zu sammeln.
3. Abfälle sind nach jeder Kocheinheit aus der Küche zu entfernen. Die Behälter sind anschließend zu reinigen.
4. Abfälle sind der Wiederverwertung zuzuführen. Nach Möglichkeit soll Kompostierung betrieben werden.
5. Verbrauchtes Öl und Fett ist als Sonderabfall zu behandeln.

#### **Schädlinge:**

1. Baulichkeit und Ausstattung sind so zu konzipieren, dass ein Eindringen von Schädlingen hintan gehalten wird.
2. An Fenstern, die zu öffnen sind, und an anderen Lüftungsöffnungen müssen Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten und anderen Schädlingen vorhanden sein.
3. Bei Bedarf sind Fliegen und andere Fluginsekten durch Insektenfallen zu bekämpfen, wobei darauf zu achten ist, dass es durch sie zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommen kann.
4. Die Räume sind regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren.
5. Beim Auftreten von Schaben, Ratten oder Pharoameisen ist die Bekämpfung durch eine autorisierte Schädlingsbekämpfungsfirma durchführen zu lassen. Bei der Bekämpfung anderer Schädlinge ist dann ein solche beizuziehen, wenn die in Eigenregie durchgeführten Bekämpfungsmaßnahmen nicht ausreichen.
6. Die verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.

Diese Vorschriften wurden in Zusammenarbeit mit dem Amt der Oö  
Landesregierung/Lebensmittelaufsicht ausgearbeitet.

## Elterninformation zum Thema Lebensmittelhygiene:

Eine gute Zusammenarbeit zwischen Schule und Eltern wirkt sich positiv auf Schüler und Schulklima aus.

So ist es zu begrüßen, dass sich Eltern bei Schulveranstaltungen aktiv beteiligen.

Wenn Eltern für Büffets vorgefertigte Speisen von zu Hause mitbringen, ist es wichtig sie vorher über einige Grundregeln aus der Lebensmittelhygiene zu informieren.

Die Eltern sollten schon bei der Planung von Büffets mit einbezogen werden.

### **Beim Umgang mit Lebensmitteln bzw. Speisen ist zu beachten:**

- Beim Umgang mit Lebensmitteln ist es wichtig, Krankheitserregern wie Keimen, Bakterien und Pilzen keine oder nur geringe Möglichkeiten zu ihrer Vermehrung zu geben.
- Sauberkeit bei Arbeitsflächen, Geräten und im persönlichen Bereich ist daher äußerst wichtig!
- Nur frisch zubereitete Speisen mitbringen, damit der Zeitraum zwischen Herstellung und Verzehr nicht zu lang ist.
- Speisen mit verarbeiteten rohen Eiern (Cremen, Tiramisu, selbstgemachte Mayonnaise..) müssen wegen Salmonellengefahr weggelassen werden.
- Cremetorten und Salate mit Mayonnaisedressing eher meiden, denn sie verderben rasch, wenn sie nicht kühl gelagert werden können.
- Zum Kartoffelsalat oder Kartoffelkäse müssen Kartoffel verwendet werden, die am selben Tag gekocht wurden.
- Rohes Faschiertes ist möglichst rasch, auf jeden Fall aber am Tag der Herstellung zu verarbeiten.
- Fleisch zum Grillen nur in kleinen Mengen aus dem Kühlschrank holen.
- Speisen am Büffet generell mit Folie etc. zudecken und erst knapp vorm Verkauf abdecken.
- Leicht verderbliche Speisen erst kurz vor dem Verkauf am Büffet aufstellen.
- Beim Verkauf ist ebenfalls auf die persönliche Hygiene zu achten: die Speisen nicht mit den Händen weitergeben, sondern entsprechende Geräte verwenden.
- Speisenausgabe und Kassieren sollte nicht von einer Person erledigt werden.



## I

*(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)*

**VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS  
UND DES RATES  
vom 29. April 2004**

über Lebensmittelhygiene

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 95 und 152 Absatz 4 Buchstabe b,

auf Vorschlag der Kommission <sup>1</sup>,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>2</sup>,

nach Anhörung des Ausschusses der Regionen,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags <sup>3</sup>,

---

<sup>1</sup> ABl. C 365E vom 19.12.2000, S. 43.

<sup>2</sup> ABl. C 155 vom 29.5.2001, S. 39.

<sup>3</sup> Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 15. Mai 2002 (ABl. C 180 E vom 31.7.2003, S. 267), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 27. Oktober 2003 (ABl. C 48 E vom 24.2.2004, S. 1), Standpunkt des Europäischen Parlaments vom 30. März 2004 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht) und Beschluss des Rates vom 16. April 2004.

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit des Menschen ist eines der grundlegenden Ziele des Lebensmittelrechts, wie es in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002<sup>4</sup> festgelegt wurde. In der genannten Verordnung werden noch weitere gemeinsame Grundsätze und Definitionen für das einzelstaatliche und das gemeinschaftliche Lebensmittelrecht festgelegt, darunter das Ziel des freien Verkehrs mit Lebensmitteln in der Gemeinschaft.
- (2) Mit der Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene<sup>5</sup> wurden die allgemeinen Hygienevorschriften für Lebensmittel und die Verfahren für die Überprüfung der Einhaltung dieser Vorschriften festgelegt.
- (3) Die Erfahrung hat gezeigt, dass diese Vorschriften und Verfahren eine solide Grundlage für die Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln bilden. Im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik sind viele Richtlinien angenommen worden, in denen spezifische Hygienevorschriften für die Produktion und das Inverkehrbringen der in Anhang I des Vertrags aufgeführten Erzeugnisse festgelegt worden sind. Diese Hygienevorschriften haben Hemmnisse im Handel mit den betreffenden Erzeugnissen reduziert und so zur Schaffung des Binnenmarktes beigetragen und gleichzeitig für den Verbraucher ein hohes Gesundheitsschutzniveau gewährleistet.
- (4) Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit enthalten diese Vorschriften und Verfahren gemeinsame Grundregeln, insbesondere betreffend die Pflichten der Hersteller und der zuständigen Behörden, die Anforderungen an Struktur, Betrieb und Hygiene der Unternehmen, die Verfahren für die Zulassung von Unternehmen, die Lager- und Transportbedingungen und die Genusstauglichkeitskennzeichnung.

---

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1). Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 (ABl. L 245 vom 29.9.2003, S. 4).

<sup>5</sup> ABl. L 175 vom 19.7.1993, S. 1. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

- (5) Diese Grundregeln stellen die allgemeine Grundlage für die hygienische Herstellung aller Lebensmittel einschließlich der in Anhang I des Vertrags aufgeführten Erzeugnisse tierischen Ursprungs dar.
- (6) Neben dieser allgemeinen Grundlage sind für bestimmte Lebensmittel spezifische Hygienevorschriften erforderlich. Diese Vorschriften sind in der Verordnung (EG) Nr. /2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs <sup>1</sup> niedergelegt.
- (7) Hauptziel der neuen allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften ist es, hinsichtlich der Sicherheit von Lebensmitteln ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten.
- (8) Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit von der Primärproduktion bis hin zum Inverkehrbringen oder zur Ausfuhr ist ein integriertes Konzept erforderlich. Jeder Lebensmittelunternehmer in der gesamten Lebensmittelkette sollte dafür sorgen, dass die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet wird.
- (9) Die Gemeinschaftsvorschriften sollten weder für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch noch für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch gelten. Außerdem sollten sie nur für Unternehmen gelten, wodurch eine gewisse Kontinuität der Tätigkeiten und ein gewisser Organisationsgrad bedingt ist.

---

<sup>1</sup> Siehe Seite dieses Amtsblatts.

- (10) Gesundheitsgefahren, die auf Ebene der Primärproduktion gegeben sind, sollten identifiziert und in angemessener Weise unter Kontrolle gebracht werden, um sicherzustellen, dass die Ziele dieser Verordnung erreicht werden. Bei der direkten Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den erzeugenden Lebensmittelunternehmer an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen ist es angezeigt, die öffentliche Gesundheit durch einzelstaatliche Rechtsvorschriften zu schützen, und zwar insbesondere aufgrund der engen Beziehungen zwischen Erzeuger und Verbraucher.
- (11) Die Anwendung der Grundsätze der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Grundsätze) auf den Primärsektor ist noch nicht allgemein durchführbar. Es sollte aber Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis geben, die zur Anwendung einer geeigneten Hygienepraxis in den landwirtschaftlichen Betrieben beitragen. Soweit erforderlich, sollten außerdem spezifische Hygienevorschriften für die Primärproduktion diese Leitlinien ergänzen. Die Hygieneanforderungen an die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge sollten sich von denen für andere Arbeitsvorgänge unterscheiden.
- (12) Die Lebensmittelsicherheit beruht auf mehreren Faktoren. Die Mindesthygieneanforderungen sollten in Rechtsvorschriften festgelegt sein; zur Überwachung der Erfüllung der Anforderungen durch die Lebensmittelunternehmer sollte es amtliche Kontrollen geben; die Lebensmittelunternehmer sollten Programme für die Lebensmittelsicherheit und Verfahren auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze einführen und anwenden.
- (13) Eine erfolgreiche Umsetzung der Verfahren auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze erfordert die volle Mitwirkung und das Engagement der Beschäftigten des jeweiligen Lebensmittelunternehmens. Diese sollten dafür entsprechend geschult werden. Das HACCP-System ist ein Instrument, das Lebensmittelunternehmern hilft, einen höheren Lebensmittelsicherheitsstandard zu erreichen. Das HACCP-System sollte nicht als ein Verfahren der Selbstregulierung angesehen werden und nicht die amtliche Überwachung ersetzen.

- (14) Obwohl die Einführung von Verfahren auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze für die Primärproduktion zunächst noch nicht vorgeschrieben werden sollte, sollte im Rahmen der Überprüfung dieser Verordnung, die die Kommission im Rahmen der Durchführung vornehmen wird, auch untersucht werden, ob diese Anforderung ausgedehnt werden kann. Die Mitgliedstaaten sollten jedoch die Unternehmen im Rahmen der Primärproduktion anregen, diese Grundsätze so weit wie möglich anzuwenden.
- (15) Die HACCP-Anforderungen sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Sie sollten so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann. So bedeutet auch die verlangte Festsetzung von "kritischen Grenzwerten" nicht, dass in jedem Fall ein in Zahlen ausgedrückter Grenzwert festzusetzen ist. Im Übrigen muss die Verpflichtung zur Aufbewahrung von Unterlagen flexibel sein, um einen übermäßigen Aufwand für sehr kleine Unternehmen zu vermeiden.
- (16) Flexibilität ist außerdem angezeigt, damit traditionelle Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln weiterhin angewandt werden können, wie auch in Bezug auf strukturelle Anforderungen an die Betriebe. Die Flexibilität ist für Regionen in schwieriger geografischer Lage - einschließlich der in Artikel 299 Absatz 2 des Vertrags aufgeführten Gebiete in äußerster Randlage - von besonderer Bedeutung. Die Flexibilität sollte jedoch die Ziele der Lebensmittelhygiene nicht in Frage stellen. Außerdem sollte das Verfahren, das den Mitgliedstaaten die Möglichkeit der Flexibilität einräumt, vollkommen transparent sein, da alle nach den Hygienevorschriften hergestellten Lebensmittel sich in der Gemeinschaft im freien Verkehr befinden werden. Dabei sollte vorgesehen werden, dass etwaige Meinungsverschiedenheiten in dem mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingesetzten Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit erörtert und gelöst werden.

- (17) Die Umsetzung der Hygienevorschriften kann durch Zielvorgaben, z.B. Ziele für die Reduzierung pathogener Erreger oder Leistungsnormen, gelenkt werden. Daher müssen entsprechende Verfahrensvorschriften festgelegt werden. Solche Zielvorgaben würden das geltende Lebensmittelrecht ergänzen, beispielsweise die Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates vom 8. Februar 1993 zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln<sup>1</sup>, die für bestimmte Kontaminanten die Festlegung von Höchstwerten vorsieht, und die Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die das Inverkehrbringen nicht sicherer Lebensmittel untersagt und eine einheitliche Grundlage für die Anwendung des Vorsorgeprinzips schafft.
- (18) Um dem technischen und wissenschaftlichen Fortschritt Rechnung zu tragen, sollte eine enge und effiziente Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit sichergestellt werden. Die vorliegende Verordnung trägt den internationalen Verpflichtungen im Rahmen des WTO-Übereinkommens über gesundheitspolizeiliche und pflanzenschutzrechtliche Maßnahmen und den im Codex Alimentarius enthaltenen internationalen Lebensmittelsicherheitsstandards Rechnung.
- (19) Die Registrierung der Betriebe und die Kooperation der Lebensmittelunternehmer sind erforderlich, damit die zuständigen Behörden die amtlichen Kontrollen wirksam durchführen können.
- (20) Ein wesentlicher Aspekt der Lebensmittelsicherheit ist die Rückverfolgbarkeit des Lebensmittels und seiner Zutaten auf allen Stufen der Lebensmittelkette. Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 enthält Regelungen zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Zutaten sowie ein Verfahren zum Erlass von Bestimmungen zur Anwendung dieser Grundsätze auf bestimmte Sektoren.

---

<sup>1</sup> ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

- (21) In die Gemeinschaft eingeführte Lebensmittel müssen den allgemeinen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genügen oder müssen Bestimmungen entsprechen, die den Gemeinschaftsbestimmungen gleichwertig sind. Die vorliegende Verordnung regelt bestimmte spezifische Hygieneanforderungen für in die Gemeinschaft eingeführte Lebensmittel.
- (22) Aus der Gemeinschaft in Drittländer ausgeführte Lebensmittel müssen den allgemeinen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 entsprechen. Die vorliegende Verordnung regelt bestimmte spezifische Hygieneanforderungen für aus der Gemeinschaft ausgeführte Lebensmittel.
- (23) Lebensmittelhygienevorschriften der Gemeinschaft müssen wissenschaftlich fundiert sein. Zu diesem Zweck ist erforderlichenfalls die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit zu konsultieren.
- (24) Die Richtlinie 93/43/EWG sollte aufgehoben werden, da sie durch die vorliegende Verordnung ersetzt wird.
- (25) Die Anforderungen dieser Verordnung sollten nicht gelten, bevor nicht alle Teile der neuen Lebensmittelhygienevorschriften in Kraft getreten sind. Ferner ist es angezeigt, einen Zeitraum von mindestens 18 Monaten zwischen dem Inkrafttreten und der Anwendung der neuen Vorschriften vorzusehen, um den betroffenen Wirtschaftszweigen Zeit zur Anpassung zu lassen.
- (26) Die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse<sup>1</sup> erlassen werden -

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

---

<sup>1</sup> ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

## KAPITEL I

### ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

#### Artikel 1

##### Geltungsbereich

- (1) Diese Verordnung enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer unter besonderer Berücksichtigung folgender Grundsätze:
- a) Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.
  - b) Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein.
  - c) Bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, insbesondere bei gefrorenen Lebensmitteln, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.
  - d) Die Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer sollte durch die allgemeine Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gestärkt werden.



- e) Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis sind ein wertvolles Instrument, das Lebensmittelunternehmern auf allen Stufen der Lebensmittelkette hilft, die Vorschriften der Lebensmittelhygiene einzuhalten und die HACCP-Grundsätze anzuwenden.
- f) Auf der Grundlage wissenschaftlicher Risikobewertungen sind mikrobiologische Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse festzulegen.
- g) Es muss sichergestellt werden, dass eingeführte Lebensmittel mindestens denselben oder gleichwertigen Hygienenormen entsprechen wie in der Gemeinschaft hergestellte Lebensmittel.

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

(2) Diese Verordnung gilt nicht für

- a) die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch;
- b) die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch;
- c) 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.

d) Sammelstellen und Gerbereien, die ausschließlich deshalb unter die Definition "Lebensmittelunternehmen" fallen, weil sie mit Rohstoffen für die Herstellung von Gelatine oder Kollagen umgehen.

(3) Im Rahmen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften erlassen die Mitgliedstaaten Vorschriften für die Tätigkeiten im Sinne des Absatzes 2 Buchstabe c. Mit diesen einzelstaatlichen Vorschriften muss gewährleistet werden, dass die Ziele dieser Verordnung erreicht werden.

## Artikel 2

### Begriffsbestimmungen

(1) Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

a) "Lebensmittelhygiene" (im folgenden "Hygiene" genannt) die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist;

b) „Primärerzeugnisse“ Erzeugnisse aus primärer Produktion einschließlich Anbauerzeugnissen, Erzeugnissen aus der Tierhaltung, Jagderzeugnissen und Fischereierzeugnissen;

c) "Betrieb" jede Einheit eines Lebensmittelunternehmens;

d) "zuständige Behörde" die Zentralbehörde eines Mitgliedstaats, die für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung zuständig ist, oder jede andere Behörde, der die Zentralbehörde diese Zuständigkeit übertragen hat, gegebenenfalls auch die entsprechende Behörde eines Drittlandes;

- e) "gleichwertig" in Bezug auf unterschiedliche Systeme ein zur Verwirklichung derselben Ziele geeignetes Verfahren;
- f) "Kontamination" das Vorhandensein oder das Hereinbringen einer Gefahr;
- g) "Trinkwasser" Wasser, das den Mindestanforderungen der Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch <sup>1</sup> entspricht;
- h) "sauberes Meerwasser" natürliches, künstliches oder gereinigtes Meer- oder Brackwasser, das keine Mikroorganismen, keine schädlichen Stoffe und kein toxisches Meeresplankton in Mengen aufweist, die die Gesundheitsqualität von Lebensmitteln direkt oder indirekt beeinträchtigen können;
- i) "sauberes Wasser" sauberes Meerwasser und Süßwasser von vergleichbarer Qualität;
- j) "Umhüllung" das Platzieren eines Lebensmittels in eine Hülle oder ein Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben, sowie diese Hülle oder dieses Behältnis selbst;
- k) "Verpackung" das Platzieren eines oder mehrerer umhüllter Lebensmittel in ein zweites Behältnis sowie dieses Behältnis selbst;
- l) "luftdicht verschlossener Behälter" einen Behälter, der seiner Konzeption nach dazu bestimmt ist, seinen Inhalt gegen das Eindringen von Gefahren zu schützen;

---

<sup>1</sup> ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

- m) "Verarbeitung" eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren;
- n) "unverarbeitete Erzeugnisse" Lebensmittel, die keiner Verarbeitung unterzogen wurden, einschließlich Erzeugnisse, die geteilt, ausgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthülst, geschliffen, gekühlt, gefroren, tiefgefroren oder aufgetaut wurden;
- o) "Verarbeitungserzeugnisse" Lebensmittel, die aus der Verarbeitung unverarbeiteter Erzeugnisse hervorgegangen sind; diese Erzeugnisse können Zutaten enthalten, die zu ihrer Herstellung oder zur Verleihung besonderer Merkmale erforderlich sind.

(2) Ferner gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

(3) Im Sinne der Anhänge dieser Verordnung bedeuten Ausdrücke wie "erforderlichenfalls", "geeignet", "angemessen" und "ausreichend" im Hinblick auf die Ziele dieser Verordnung erforderlich, geeignet, angemessen und ausreichend.

## KAPITEL II

### VERPFLICHTUNGEN DER LEBENSMITTELUNTERNEHMER

#### Artikel 3

##### Allgemeine Verpflichtung

Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

#### Artikel 4

##### Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften

(1) Lebensmittelunternehmer, die in der Primärproduktion tätig sind und die in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgänge durchführen, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang I Teil A sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. /2004 \* zu erfüllen.

(2) Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die den Arbeitsgängen gemäß Absatz 1 nachgeordnet sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. /2004 \* zu erfüllen.

---

\* Anmerkung für das Amtsblatt: Nummer der Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs einfügen.

(3) Lebensmittelunternehmer treffen gegebenenfalls folgende spezifischen Hygienemaßnahmen:

- a) Erfüllung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel;
- b) Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind;
- c) Erfüllung der Temperaturkontrollerfordernisse für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette;
- e) Probennahme und Analyse.

(4) Die in Absatz 3 genannten Kriterien, Erfordernisse und Ziele werden nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt.

Die entsprechenden Methoden für die Probenahme und die Analyse werden nach demselben Verfahren festgelegt.

(5) Falls in dieser Verordnung, in der Verordnung (EG) Nr. /2004 \* und in deren Durchführungsmaßnahmen keine Probenahme- und Analysemethoden festgelegt sind, können die Lebensmittelunternehmer in anderen gemeinschaftlichen oder einzelstaatlichen Rechtsvorschriften festgelegte geeignete Methoden anwenden; bestehen solche Methoden nicht, so können die Lebensmittelunternehmer Methoden anwenden, die den Ergebnissen der Referenzmethode gleichwertige Ergebnisse erbringen, sofern diese Methoden nach international anerkannten Regeln oder Protokollen wissenschaftlich validiert sind.

(6) Die Lebensmittelunternehmer können für die Erfüllung ihrer Verpflichtungen aus dieser Verordnung unterstützend auf Leitlinien gemäß den Artikeln 7, 8 und 9 zurückgreifen.

### Artikel 5

#### Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

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

(2) Die in Absatz 1 genannten HACCP-Grundsätze sind die Folgenden:

- a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,

---

\* Anmerkung für das Amtsblatt: Nummer der Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs einfügen.

- c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,
- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.

(3) Absatz 1 gilt nur für Lebensmittelunternehmer, die auf einer Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufe von Lebensmitteln tätig sind, die der Primärproduktion und den in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgängen nachgeordnet sind.



(4) Die Lebensmittelunternehmer haben

- a) gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, dass sie Absatz 1 entsprechen; dieser Nachweis erfolgt in der von der zuständigen Behörde unter Berücksichtigung der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens verlangten Form;
- b) sicherzustellen, dass die Dokumente, aus denen die gemäß diesem Artikel entwickelten Verfahren hervorgehen, jederzeit auf dem neuesten Stand sind;
- c) die übrigen Dokumente und Aufzeichnungen während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.

(5) Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel können nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden. Solche Vorschriften können die Durchführung dieses Artikels für bestimmte Lebensmittelunternehmer erleichtern, insbesondere indem sie zur Erfüllung von Absatz 1 die Anwendung der Verfahren vorsehen, die in den Leitlinien für die Anwendung der HACCP-Grundsätze festgelegt sind. In diesen Vorschriften kann auch festgelegt werden, wie lange die Lebensmittelunternehmer die Dokumente und Aufzeichnungen gemäß Absatz 4 Buchstabe c aufzubewahren haben.

## Artikel 6

### Amtliche Kontrollen, Eintragung und Zulassung

(1) Die Lebensmittelunternehmer arbeiten gemäß anderen anwendbaren Gemeinschaftsregelungen oder, wenn solche Regelungen nicht bestehen, gemäß den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften mit den zuständigen Behörden zusammen.

(2) Insbesondere haben die Lebensmittelunternehmer der entsprechenden zuständigen Behörde in der von dieser verlangten Weise die einzelnen ihrer Kontrolle unterstehenden Betriebe, die auf einer der Stufen der Produktion, der Verarbeitung oder des Vertriebs von Lebensmitteln tätig sind, zwecks Eintragung zu melden.

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

(3) Die Lebensmittelunternehmer stellen jedoch sicher, dass die Betriebe von der zuständigen Behörde nach mindestens einer Kontrolle an Ort und Stelle zugelassen werden, wenn eine solche Zulassung vorgeschrieben ist:

- a) nach dem einzelstaatlichen Recht des Mitgliedstaats, in dem der Betrieb sich befindet,
- b) nach der Verordnung (EG) Nr. /2004 \* oder
- c) aufgrund eines nach dem Verfahren gemäß Artikel 14 Absatz 2 gefassten Beschlusses.

Ein Mitgliedstaat, der gemäß Buchstabe a die Zulassung bestimmter auf seinem Gebiet niedergelassener Unternehmen nach seinem einzelstaatlichen Recht vorschreibt, setzt die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten von den einschlägigen einzelstaatlichen Vorschriften in Kenntnis.

---

\* Anmerkung für das Amtsblatt: Nummer der Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs einfügen.

## KAPITEL III

### LEITLINIEN FÜR EINE GUTE VERFAHRENSPRAXIS

#### Artikel 7

##### Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung der Leitlinien

Die Mitgliedstaaten fördern die Ausarbeitung von einzelstaatlichen Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der HACCP-Grundsätze gemäß Artikel 8. Gemäß Artikel 9 werden gemeinschaftliche Leitlinien ausgearbeitet.

Die Verbreitung und die Anwendung sowohl von einzelstaatlichen als auch von gemeinschaftlichen Leitlinien werden gefördert. Die Lebensmittelunternehmer können diese Leitlinien jedoch auf freiwilliger Basis berücksichtigen.

#### Artikel 8

##### Einzelstaatliche Leitlinien

(1) Werden einzelstaatliche Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis erstellt, so werden sie von der Lebensmittelwirtschaft wie folgt ausgearbeitet und verbreitet:

- a) im Benehmen mit Vertretern von Beteiligten, deren Interessen erheblich berührt werden könnten, wie zuständige Behörden und Verbrauchervereinigungen,

- b) unter Berücksichtigung der einschlägigen Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius und,
  - c) sofern sie die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge gemäß Anhang I betreffen, unter Berücksichtigung der Empfehlungen in Anhang I Teil B.
- (2) Einzelstaatliche Leitlinien können unter der Federführung eines nationalen Normungsgremiums gemäß Anhang II der Richtlinie 98/34/EG<sup>1</sup> erstellt werden.
- (3) Die Mitgliedstaaten prüfen die einzelstaatlichen Leitlinien, um sicherzustellen, dass sie
- a) gemäß Absatz 1 ausgearbeitet wurden,
  - b) in den betreffenden Sektoren durchführbar sind und
  - c) als Leitlinien für die ordnungsgemäße Anwendung der Artikel 3, 4 und 5 in den betreffenden Sektoren und für die betreffenden Lebensmittel geeignet sind.
- (4) Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission einzelstaatliche Leitlinien, die die Anforderungen gemäß Absatz 3 erfüllen. Die Kommission erstellt und unterhält ein Registrierungssystem für diese Leitlinien, das sie den Mitgliedstaaten zur Verfügung stellt.
- (5) Die gemäß der Richtlinie 93/43/EWG ausgearbeiteten Leitlinien für eine gute Hygienepraxis gelten nach dem Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung weiter, sofern sie den Zielen dieser Verordnung gerecht werden.

---

<sup>1</sup> Richtlinie 98/34/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Juni 1998 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften (ABl. L 204 vom 21.7.1998, S. 37). Geändert durch die Richtlinie 98/48/EG (ABl. L 217 vom 5.8.1998, S. 18).

## Artikel 9

### Gemeinschaftliche Leitlinien

(1) Vor der Ausarbeitung gemeinschaftlicher Leitlinien für eine gute Hygienepraxis oder für die Anwendung der HACCP-Grundsätze hört die Kommission den in Artikel 14 genannten Ausschuss an. Im Rahmen dieser Anhörung sollen die Zweckmäßigkeit, der Anwendungsbereich und der Gegenstand solcher Leitlinien geprüft werden.

(2) Werden gemeinschaftliche Leitlinien erstellt, so trägt die Kommission dafür Sorge, dass sie wie folgt ausgearbeitet und verbreitet werden:

- a) von oder im Benehmen mit geeigneten Vertretern der europäischen Lebensmittelwirtschaft, einschließlich kleiner und mittlerer Unternehmen, und anderen Interessengruppen, wie Verbrauchervereinigungen,
- b) in Zusammenarbeit mit Beteiligten, deren Interessen erheblich berührt werden könnten, einschließlich der zuständigen Behörden,
- c) unter Berücksichtigung der einschlägigen Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius und,
- d) sofern sie die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge gemäß Anhang I betreffen, unter Berücksichtigung der Empfehlungen in Anhang I Teil B.

(3) Der in Artikel 14 genannte Ausschuss prüft den Entwurf der gemeinschaftlichen Leitlinien, um sicherzustellen, dass sie

- a) gemäß Absatz 2 ausgearbeitet wurden,
- b) in den betreffenden Sektoren gemeinschaftsweit durchführbar sind und
- c) als Leitlinien für die ordnungsgemäße Anwendung der Artikel 3, 4 und 5 in den betreffenden Sektoren und für die betreffenden Lebensmittel geeignet sind.

(4) Die Kommission fordert den in Artikel 14 genannten Ausschuss auf, alle nach diesem Artikel erstellten gemeinschaftlichen Leitlinien in Zusammenarbeit mit den in Absatz 2 genannten Gremien in regelmäßigen Abständen zu überprüfen.

Mit dieser Überprüfung soll sichergestellt werden, dass die Leitlinien durchführbar bleiben und soll den technologischen und wissenschaftlichen Entwicklungen Rechnung getragen werden.

(5) Die Titel und Fundstellen gemeinschaftlicher Leitlinien, die nach diesem Artikel erstellt wurden, werden in der Reihe C des Amtsblatts der Europäischen Union veröffentlicht.

## KAPITEL IV

### EINFUHREN UND AUSFUHREN

#### Artikel 10

##### Einführen

In Bezug auf die Hygiene von eingeführten Lebensmitteln umfassen die in Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genannten entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts auch die Vorschriften der Artikel 3 bis 6 der vorliegenden Verordnung.

#### Artikel 11

##### Ausführen

In Bezug auf die Hygiene von ausgeführten oder wieder ausgeführten Lebensmitteln umfassen die in Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genannten entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts auch die Vorschriften der Artikel 3 bis 6 der vorliegenden Verordnung.

## KAPITEL V

### SCHLUSSBESTIMMUNGEN

#### Artikel 12

##### Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen

Nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren können Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen festgelegt werden.

#### Artikel 13

##### Änderung und Anpassung der Anhänge I und II

(1) Die Anhänge I und II können nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren angepasst oder aktualisiert werden, wobei Folgendem Rechnung zu tragen ist:

- a) der Notwendigkeit, die Empfehlungen aus Anhang I Teil B Nummer 2 zu überarbeiten;
- b) den bei der Anwendung von HACCP-gestützten Systemen gemäß Artikel 5 gesammelten Erfahrungen,
- c) technologischen Entwicklungen und ihren praktischen Konsequenzen sowie den Verbrauchererwartungen im Hinblick auf die Zusammensetzung von Lebensmitteln;



- d) wissenschaftlichen Gutachten, insbesondere neuen Risikobewertungen,
- e) mikrobiologischen und Temperaturkriterien für Lebensmittel.

(2) Unter Berücksichtigung der relevanten Risikofaktoren können nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren Ausnahmen von den Anhängen I und II gewährt werden, um insbesondere die Anwendung von Artikel 5 für Kleinbetriebe zu erleichtern, sofern die Erreichung der Ziele dieser Verordnung durch diese Ausnahmen nicht in Frage gestellt wird.

(3) Die Mitgliedstaaten können, ohne die Erreichung der Ziele dieser Verordnung zu gefährden, nach den Absätzen 4 bis 7 des vorliegenden Artikels einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung der Anforderungen des Anhangs II erlassen.

- (4) a) Die einzelstaatlichen Vorschriften gemäß Absatz 3 haben zum Ziel,
  - i) die weitere Anwendung traditioneller Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufen von Lebensmitteln zu ermöglichen oder
  - ii) den Bedürfnissen von Lebensmittelunternehmen in Regionen in schwieriger geografischer Lage durch entsprechende Anpassungen Rechnung zu tragen.
- b) In den anderen Fällen betreffen sie lediglich den Bau, die Konzeption und die Ausrüstung der Betriebe.

(5) Mitgliedstaaten, die gemäß Absatz 3 einzelstaatliche Vorschriften erlassen wollen, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten mit. Die Mitteilung enthält

- a) eine ausführliche Beschreibung der Anforderungen, die nach Ansicht des betreffenden Mitgliedstaats angepasst werden müssen, und die Art der angestrebten Anpassung,
- b) eine Beschreibung der betroffenen Lebensmittel und Betriebe,
- c) eine Erläuterung der Gründe für die Anpassung, einschließlich gegebenenfalls einer Zusammenfassung der Ergebnisse der durchgeführten Gefahrenanalyse und der Maßnahmen, die getroffen werden sollen, um sicherzustellen, dass die Anpassung die Ziele dieser Verordnung nicht gefährdet, sowie
- d) alle sonstigen relevanten Informationen.

(6) Die anderen Mitgliedstaaten haben ab Eingang einer Mitteilung gemäß Absatz 5 drei Monate Zeit, um der Kommission schriftliche Bemerkungen zu übermitteln. Im Fall der Anpassungen gemäß Absatz 4 Buchstabe b wird diese Frist auf vier Monate verlängert, wenn ein Mitgliedstaat dies beantragt. Die Kommission kann die Mitgliedstaaten in dem in Artikel 14 Absatz 1 genannten Ausschuss anhören; wenn sie schriftliche Bemerkungen von einem oder mehreren Mitgliedstaaten erhält, muss sie diese Anhörung durchführen. Die Kommission kann nach dem Verfahren gemäß Artikel 14 Absatz 2 entscheiden, ob die geplanten Vorschriften - erforderlichenfalls mit geeigneten Änderungen - erlassen werden dürfen. Die Kommission kann gegebenenfalls gemäß Absatz 1 oder 2 des vorliegenden Artikels allgemeine Maßnahmen vorschlagen.

(7) Ein Mitgliedstaat darf einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung des Anhangs II nur erlassen,

- a) wenn eine entsprechende Entscheidung gemäß Absatz 6 vorliegt oder
- b) wenn die Kommission die Mitgliedstaaten einen Monat nach Ablauf der Frist gemäß Absatz 6 nicht davon in Kenntnis gesetzt hat, dass ihr schriftliche Bemerkungen vorliegen oder dass sie beabsichtigt, die Annahme einer Entscheidung gemäß Absatz 6 vorzuschlagen.

#### Artikel 14

##### Ausschussverfahren

(1) Die Kommission wird von dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

## Artikel 15

### Anhörung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit

Die Kommission hört die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit in jeder in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallenden Angelegenheit an, die erhebliche Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit haben könnte, und insbesondere, bevor sie Kriterien, Erfordernisse oder Ziele gemäß Artikel 4 Absatz 4 vorschlägt.

## Artikel 16

### Bericht an das Europäische Parlament und den Rat

- (1) Die Kommission unterbreitet dem Europäischen Parlament und dem Rat spätestens am ... \* einen Bericht.
- (2) Dieser Bericht enthält insbesondere einen Überblick über die bei der Anwendung dieser Verordnung gemachten Erfahrungen sowie Überlegungen dazu, ob eine Ausdehnung der Anforderungen des Artikels 5 auf Lebensmittelunternehmer, die in der Primärproduktion tätig sind und die in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgänge durchführen, wünschenswert und durchführbar wäre.
- (3) Die Kommission fügt dem Bericht gegebenenfalls geeignete Vorschläge bei.

---

\* Anmerkung für das Amtsblatt: fünf Jahre nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung.

## Artikel 17

### Aufhebung

- (1) Die Richtlinie 93/43/EWG wird mit Wirkung ab dem Datum, ab dem die vorliegende Verordnung gilt, aufgehoben.
- (2) Verweisungen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Verweisungen auf die vorliegende Verordnung.
- (3) Nach Artikel 3 Absatz 3 und Artikel 10 der Richtlinie 93/43/EWG erlassene Beschlüsse bleiben jedoch bis zu ihrer Ersetzung durch Beschlüsse gemäß der vorliegenden Verordnung oder gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in Kraft. Bis zur Festlegung der in Artikel 4 Absatz 3 Buchstaben a bis e der vorliegenden Verordnung genannten Kriterien oder Erfordernisse können die Mitgliedstaaten einzelstaatliche Bestimmungen zur Festlegung solcher Kriterien oder Erfordernisse, die sie gemäß der Richtlinie 93/43/EWG angenommen hatten, beibehalten.
- (4) Bis zur Anwendung neuer Gemeinschaftsregelungen mit Vorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln ergreifen die Mitgliedstaaten die geeigneten Maßnahmen, um sicherzustellen, dass die in dieser Verordnung oder im Rahmen dieser Verordnung festgelegten Verpflichtungen erfüllt werden.

## Artikel 18

### Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt 20 Tage nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Union in Kraft.

Ihre Anwendung beginnt 18 Monate nach dem Zeitpunkt, zu dem alle folgenden Rechtsakte in Kraft getreten sind:

- a) Verordnung (EG) Nr. /2004<sup>\*</sup>,
- b) Verordnung (EG) Nr. /2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ..... mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs<sup>1</sup> und
- c) Richtlinie 2004/ /EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom ..... zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs<sup>2</sup>.

Sie gilt jedoch frühestens ab dem 1. Januar 2006.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Straßburg am 29. April 2004.

Im Namen des Europäischen Parlaments

Der Präsident

P.COX

Im Namen des Rates

Der Präsident

M. McDOWELL

---

\* Anmerkung für das Amtsblatt: Bitte Nummer der Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs einfügen.

<sup>1</sup> Siehe Seite dieses Amtsblatts.

<sup>2</sup> Siehe Seite dieses Amtsblatts.

PRIMÄRPRODUKTION

TEIL A: ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE PRIMÄRPRODUKTION  
UND DAMIT ZUSAMMENHÄNGENDE VORGÄNGE

I. GELTUNGSBEREICH

1. Dieser Anhang gilt für die Primärproduktion und die folgenden damit zusammenhängenden Vorgänge:
  - a) die Beförderung, die Lagerung und die Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, sofern dabei ihre Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird,
  - b) die Beförderung lebender Tiere, sofern dies zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, und
  - c) im Falle von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, Fischereierzeugnissen und Wild die Beförderung zur Lieferung von Primärerzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, vom Erzeugungsort zu einem Betrieb.

II. HYGIENEVORSCHRIFTEN

2. Die Lebensmittelunternehmer müssen so weit wie möglich sicherstellen, dass Primärerzeugnisse im Hinblick auf eine spätere Verarbeitung vor Kontaminationen geschützt werden.

3. Unbeschadet der allgemeinen Verpflichtung nach Nummer 2 müssen die Lebensmittelunternehmer die einschlägigen gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen einhalten, einschließlich
  - a) der Maßnahmen zur Verhinderung der Kontamination durch Bestandteile der Luft, des Bodens und des Wassers, durch Futtermittel, Düngemittel, Tierarzneimittel, Pflanzenschutzmittel und Biozide und durch die Lagerung, Behandlung und Beseitigung von Abfällen sowie
  - b) der Maßnahmen betreffend die Tiergesundheit und den Tierschutz sowie die Pflanzengesundheit, die sich auf die menschliche Gesundheit auswirken, einschließlich der Programme zur Überwachung und Bekämpfung von Zoonosen und Zoonoseerregern.
  
4. Die Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten, ernten oder jagen oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um
  - a) die für die Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgänge verwendeten Anlagen, einschließlich der zur Lagerung und Behandlung von Futtermitteln verwendeten Anlagen, zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;
  - b) Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;



- c) die Sauberkeit von Schlachttieren und erforderlichenfalls von Nutztieren so weit wie möglich sicherzustellen;
- d) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden;
- e) sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist;
- f) Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich vorzubeugen;
- g) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird;
- h) zu verhindern, dass auf den Menschen übertragbare Infektionskrankheiten durch Lebensmittel eingeschleppt und verbreitet werden, unter anderem durch Sicherheitsvorkehrungen beim Einbringen neuer Tiere und durch Meldung an die zuständige Behörde bei Verdacht auf Ausbruch einer solchen Krankheit;
- i) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen und
- j) Futtermittelzusatzstoffe und Tierarzneimittel nach den einschlägigen Rechtsvorschriften korrekt zu verwenden.

5. Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um
- a) die Anlagen, Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;
  - b) erforderlichenfalls hygienische Produktions-, Transport- und Lagerbedingungen für die Pflanzenerzeugnisse sowie deren Sauberkeit sicherzustellen;
  - c) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden;
  - d) sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist;
  - e) Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich zu verhindern;
  - f) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird;
  - g) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenmaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen und
  - h) Pflanzenschutzmittel und Biozide nach den einschlägigen Vorschriften korrekt zu verwenden.

6. Die Lebensmittelunternehmer treffen geeignete Abhilfemaßnahmen, wenn sie über Probleme unterrichtet werden, die im Rahmen der amtlichen Überwachung festgestellt werden.

### III. BUCHFÜHRUNG

7. Die Lebensmittelunternehmer müssen in geeigneter Weise über die Maßnahmen, die zur Eindämmung von Gefahren getroffen wurden, Buch führen und die Bücher während eines der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessenen Zeitraums aufbewahren. Die Lebensmittelunternehmer müssen die in diesen Büchern enthaltenen relevanten Informationen der zuständigen Behörde und den belieferten Lebensmittelunternehmern auf Verlangen zur Verfügung stellen.
8. Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen insbesondere Buch führen über
  - a) Art und Herkunft der an die Tiere verfütterten Futtermittel;
  - b) die den Tieren verabreichten Tierarzneimittel und die sonstigen Behandlungen, denen die Tiere unterzogen wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartefristen;
  - c) aufgetretene Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beeinträchtigen können;
  - d) die Ergebnisse von Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger für Diagnosezwecke genommener Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, und
  - e) einschlägige Berichte über Untersuchungen, die an den Tieren oder Erzeugnissen tierischen Ursprungs vorgenommen wurden.

9. Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, müssen insbesondere Buch führen über
  - a) die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden;
  - b) aufgetretene Schädlinge und Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs beeinträchtigen können, und
  - c) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenproben oder sonstigen Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind.
  
10. Der Lebensmittelunternehmer kann von anderen Personen, wie beispielsweise Tierärzten, Agronomen und Agrartechnikern, beim Führen der Bücher unterstützt werden.

## TEIL B: EMPFEHLUNGEN FÜR DIE LEITLINIEN FÜR DIE GUTE HYGIENEPRAXIS

1. Die in Artikel 7 bis 9 dieser Verordnung genannten einzelstaatlichen und gemeinschaftlichen Leitlinien sollten eine Richtschnur für die gute Hygienepraxis zur Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen darstellen.
2. Die Leitlinien für die gute Hygienepraxis sollten angemessene Informationen über mögliche Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen und Maßnahmen zur Eindämmung von Gefahren enthalten, einschließlich der in gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften oder Programmen dargelegten einschlägigen Maßnahmen. Dazu können beispielsweise gehören:
  - a) die Bekämpfung von Kontaminationen durch Mykotoxine, Schwermetalle und radioaktives Material;
  - b) die Verwendung von Wasser, organischen Abfällen und Düngemitteln;
  - c) die vorschrifts- und sachgemäße Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden sowie deren Rückverfolgbarkeit;
  - d) die vorschrifts- und sachgemäße Verwendung von Tierarzneimitteln und Futtermittelzusatzstoffen sowie deren Rückverfolgbarkeit;
  - e) die Zubereitung, Lagerung, Verwendung und Rückverfolgbarkeit von Futtermitteln;

- f) die vorschriftsgemäße Entsorgung von verendeten Tieren, Abfall und Einstreu;
  - g) die Schutzmaßnahmen zur Verhütung der Einschleppung von auf den Menschen übertragbaren Infektionskrankheiten durch Lebensmittel und die Meldepflichten gegenüber der zuständigen Behörde;
  - h) die Verfahren, Praktiken und Methoden, um sicherzustellen, dass Lebensmittel unter angemessenen Hygienebedingungen hergestellt, behandelt, verpackt, gelagert und befördert werden, einschließlich einer gründlichen Reinigung und Schädlingsbekämpfung;
  - i) die Maßnahmen im Hinblick auf die Sauberkeit der Schlacht- und der Nutztiere;
  - j) die Maßnahmen im Hinblick auf die Buchführung.
-

## ANHANG II

### ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR ALLE LEBENSMITTELUNTERNEHMER (AUSGENOMMEN UNTERNEHMEN, FÜR DIE ANHANG I GILT)

#### EINLEITUNG

Die Kapitel V bis XII gelten für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln; für die übrigen Kapitel gilt Folgendes:

- Kapitel I gilt für alle Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ausgenommen die Betriebsstätten gemäß Kapitel III;
- Kapitel II gilt für alle Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III;
- Kapitel III gilt für alle in der Überschrift dieses Kapitels genannten Betriebsstätten;
- Kapitel IV gilt für alle Beförderungen.

#### KAPITEL I

##### ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBSSTÄTTEN, IN DENEN MIT LEBENSMITTELN UMGEGANGEN WIRD (AUSGENOMMEN DIE ANLAGEN GEMÄSS KAPITEL III)

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass
  - a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
  - b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
  - c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und
  - d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.
3. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
4. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.



5. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
6. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
7. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
8. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.
9. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleideräume für das Personal vorhanden sein.
10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

## KAPITEL II

### BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR RÄUME, IN DENEN LEBENSMITTEL ZUBEREITET, BEHANDELT ODER VERARBEITET WERDEN (AUSGENOMMEN ESSBEREICHE UND DIE BETRIEBSSTÄTTEN GEMÄSS KAPITEL III)

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
  - a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;
  - b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
  - c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden;

- d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben;
  - e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind und
  - f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
2. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
  3. Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

## KAPITEL III

### VORSCHRIFTEN FÜR ORTSVERÄNDERLICHE UND/ODER NICHTSTÄNDIGE BETRIEBSSTÄTTEN (WIE VERKAUFSELTE, MARKTSTÄNDE UND MOBILE VERKAUFSFAHRZEUGE), VORRANGIG ALS PRIVATE WOHNGEBÄUDE GENUTZTE BETRIEBSSTÄTTEN, IN DENEN JEDOCH LEBENSMITTEL REGELMÄSSIG FÜR DAS INVERKEHRBRINGEN ZUBEREITET WERDEN, SOWIE VERKAUFSAUTOMATEN

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.
2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:
  - a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;
  - b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
  - c) es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;

- d) soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;
- e) die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;
- f) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;
- g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
- h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.

## KAPITEL IV

### BEFÖRDERUNG

1. Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.

2. Transportbehälter und/oder Container müssen ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben, wenn die Gefahr von Kontamination besteht.
3. Werden in Transportbehältern und/oder Containern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren befördert oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.
4. Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, werden in Transportbehältern und/oder Containern/Tanks befördert, die ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Die Container sind in einer oder mehreren Sprachen der Gemeinschaft deutlich sichtbar und dauerhaft als Beförderungsmittel für Lebensmittel auszuweisen, oder sie tragen den Aufdruck "Nur für Lebensmittel".
5. Wurden Transportbehälter und/oder Container für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen, damit kein Kontaminationsrisiko entsteht.
6. Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.
7. Transportbehälter und/oder Container, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, müssen erforderlichenfalls die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur halten können und eine Überwachung der Beförderungstemperatur ermöglichen.

## KAPITEL V

### VORSCHRIFTEN FÜR AUSRÜSTUNGEN

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen
  - a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht;
  - b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist;
  - c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und
  - d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.
2. Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.
3. Chemische Zusatzstoffe müssen, soweit sie erforderlich sind, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.

## KAPITEL VI

### LEBENSMITTELABFÄLLE

1. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.
3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.
4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

## KAPITEL VII

### WASSERVERSORGUNG

1. a) Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen, das erforderlichenfalls zu verwenden ist, um zu gewährleisten, dass die Lebensmittel nicht kontaminiert werden.



- b) Sauberes Wasser kann für unzerteilte Fischereierzeugnisse verwendet werden. Sauberes Meerwasser kann für lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeres-schnecken verwendet werden; sauberes Wasser kann auch zum äußeren Abwaschen verwendet werden. Wird solches Wasser verwendet, so müssen hierfür ausreichende Versorgungseinrichtungen zur Verfügung stehen.
2. Brauchwasser, das beispielsweise zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat durch ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen zu leiten. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung bestehen.
  3. Aufbereitetes Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat verwendet wird, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss den Trinkwassernormen entsprechen, es sei denn, die zuständige Behörde hat festgestellt, dass die Wasserqualität die Genussstauglichkeit des Lebensmittels in seiner Fertigform in keiner Weise beeinträchtigen kann.
  4. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss aus Trinkwasser oder – bei der Kühlung von unzerteilten Fischereierzeugnissen – aus sauberem Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.
  5. Dampf, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine potenziell gesundheitsgefährdenden oder kontaminationsfähigen Stoffe enthalten.
  6. Werden Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältnissen hitzebehandelt, so ist sicherzustellen, dass das nach dem Erhitzen zum Kühlen verwendete Wasser keine Kontaminationsquelle für die Lebensmittel darstellt.

## KAPITEL VIII

### PERSÖNLICHE HYGIENE

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
2. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

## KAPITEL IX

### VORSCHRIFTEN FÜR LEBENSMITTEL

1. Ein Lebensmittelunternehmer darf andere Zutaten bzw. Rohstoffe als lebende Tiere oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, nicht akzeptieren, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, dass selbst nach ihrer hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung durch den Lebensmittelunternehmer das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre.

2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.
3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
4. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).
5. Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen.
6. Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet.

7. Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Tauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.
8. Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.

## KAPITEL X

### VORSCHRIFTEN FÜR DAS UMHÜLLEN UND VERPACKEN VON LEBENSMITTELN

1. Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.
2. Umhüllungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.
3. Die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse muss so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden. Insbesondere wenn Metall- oder Glasbehältnisse verwendet werden, ist erforderlichenfalls sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist.
4. Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wieder verwendet werden, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

## KAPITEL XI

### WÄRMEBEHANDLUNG

Die folgenden Anforderungen gelten nur für Lebensmittel, die in hermetisch verschlossenen Behältern in Verkehr gebracht werden:

1. Bei jeder Wärmebehandlung zur Verarbeitung eines unverarbeiteten Erzeugnisses oder zur Weiterverarbeitung eines verarbeiteten Erzeugnisses muss
  - a) jeder Teil des behandelten Erzeugnisses für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden und
  - b) verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.
2. Um sicherzustellen, dass mit dem angewandten Verfahren die angestrebten Ziele erreicht werden, müssen die Lebensmittelunternehmer regelmäßig die wichtigsten in Betracht kommenden Parameter (insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie) überprüfen, unter anderem auch durch die Verwendung automatischer Vorrichtungen.
3. Das angewandte Verfahren sollte international anerkannten Normen entsprechen (z. B. Pasteurisierung, Ultrahocherhitzung oder Sterilisierung).

## KAPITEL XII

### SCHULUNG

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden;
  2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden und
  3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.
-



BUNDESMINISTERIUM  
FÜR GESUNDHEIT

# Hygiene-Leitlinie

für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Veröffentlicht mit Erlass:

BMG-75210/0005-II/B/13/2011 vom 2.8.2011

## INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:	
1	Geltungsbereich	4
2	Bauliche Anforderungen an Räume	4-6
3	Anforderungen an Einrichtungen, Geräte und Geschirr	6-7
4	Reinigung und Desinfektion	8-12
4.1	Allgemeines	8
4.2	Organisation und Planung	9
4.3	Durchführung	9-11
4.3.1	Räume und Einrichtung	9-10
4.3.2	Geschirr, Geräte und Maschinenteile	10-11
4.3.3	Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien	11
4.4	Überprüfung	11-12
4.4.1	Optische Überprüfung	11
4.4.2	Mikrobiologische Überprüfung	12
5	Warenübernahme und Lagern von Lebensmitteln	12-13
6	Vorschriften für den Umgang mit speziellen Lebensmitteln	13-14
7	Umgang mit fertig zubereiteten Speisen, Speisenausgabe	15-16
7.1	Heißhalten von Speisen	15
7.2	Kühlen von Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind	15-16
7.3	Kühlen von Speisen, die zum Verzehr im kalten Zustand bestimmt sind	16
7.4	Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln	16
8	Personalhygiene	17-19
9	Wasserversorgung	19
10	Abfälle	19-20
11	Vorsorge gegen tierische Schädlinge	20



12	Hygiene-Eigenkontrolle	21-23
12.1	GHP	21-22
12.2	HACCP	22-23
12.3	Rückstellproben	23
13	Anhang 1 / Beispiel zur HACCP-Umsetzung	24-33
13.1	Begriffe	24
13.2	Grundsätzliche Systematik der HACCP-Umsetzung	24-25
13.3	Festlegung von Standardproduktionslinien	25-26
13.4	Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze für jede Standard- produktionslinie zur Erfassung der mikrobiologischen Gefahren	26-27
13.4.1	HACCP-Analysenblatt / Standardproduktionslinie 1 – warme Küche / Frischkost	28
13.4.2	HACCP-Analysenblatt / Standardproduktionslinie 2 – kalte Küche	29
13.4.3	HACCP-Analysenblatt / Standardproduktionslinie 3 – Salate	30
13.5	Die Verwendung von Zutatenlisten/Rezepturkarten	31-33

## 1 GELTUNGSBEREICH

- (1) Die vorliegende Leitlinie gilt für industriell geführte Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004, sofern auf sie nicht andere Leitlinien zutreffen.
- (2) Auf Einschränkungen bei den HACCP-Anforderungen für bestimmte Lebensmittelunternehmen gemäß Entscheidungsgrund (15) dieser Verordnung wird hingewiesen:  
*„Die HACCP-Anforderungen sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Sie sollten so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine gute Hygienepaxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann. So bedeutet auch die verlangte Festsetzung von "kritischen Grenzwerten" nicht, dass in jedem Fall ein in Zahlen ausgedrückter Grenzwert festzusetzen ist. Im Übrigen muss die Verpflichtung zur Aufbewahrung von Unterlagen flexibel sein, um einen übermäßigen Aufwand für sehr kleine Unternehmen zu vermeiden.“*
- (3) In Einrichtungen des Gesundheitswesens mit besonderem Infektionsrisiko ist auf dieses zusätzlich Rücksicht zu nehmen.
- (4) „Gemeinschaftsverpflegung“ im Sinne dieser Leitlinie ist die regelmäßige Versorgung einer grundsätzlich konstanten Personengruppe mit Speisen im Rahmen eines längerfristigen Auftrages.
- (5) Soweit in dieser Leitlinie personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise. Bei Anwendung auf bestimmte Personen wird die jeweils geschlechtsspezifische Form verwendet.

## 2 BAULICHE ANFORDERUNGEN AN RÄUME

- (1) Aus hygienischer Sicht steht bei einer Küche die Trennung der „unreinen“ von den „reinen“ Bereichen im Vordergrund. Zu diesem Zweck sind die einzelnen Arbeitsbereiche entsprechend dem Warenfluss anzuordnen. Auch beim Geschirr und beim Personal ist auf diese Trennung Rücksicht zu nehmen.

- (2) In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und in Vorratsräumen müssen die Wände vorzugsweise bis zur Decke, mindestens aber bis zu einer Höhe von etwa 2 m aus nicht toxischem Material bestehen und glatte, abwaschbare und hellfarbige Oberflächen aufweisen. Die Decken und die übrigen Wandteile können mit einem hellen, nicht abblätternden Anstrich versehen sein.
- (3) In Kühlräumen und Tiefkühlräumen müssen die gesamten Wände einschließlich der Decke aus nicht toxischem Material bestehen und glatte, abwaschbare Oberflächen aufweisen.
- (4) In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und in Vorratsräumen, müssen die Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht saugfähigem, leicht zu reinigendem, desinfizierbarem und nicht toxischem Material bestehen. Stehende Wasserpfützen müssen verhindert werden. Die Übergänge von den Wänden zum Fußboden müssen so gestaltet sein, dass eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich ist. Die Abflüsse selbst müssen entsprechend dimensioniert, durch geeignete Vorrichtungen abgedeckt, geruchs- und rückstausicher und von der Bauart her leicht zu reinigen sein. Sie müssen sich in einem baulich einwandfreien Zustand befinden.
- (5) Wände, Decken und Fußböden dürfen keine offenen Fugen aufweisen.
- (6) In der Küche und, soweit erforderlich, auch in den übrigen Betriebsräumen, müssen gemäß Abschnitt 3, Punkt (4) ausgestattete Handwaschbecken in erforderlicher Anzahl vorhanden sein.
- (7) Es muss jedenfalls ein Handwaschbecken im unmittelbaren Bereich der Arbeitsplätze für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Mehlspeisen und fertige Speisen vorhanden sein. Die gemeinsame Verwendung eines Handwaschbeckens für mehrere unmittelbar angrenzende Arbeitsplätze ist zulässig.
- (8) Küchen und die dazugehörigen Betriebs- und Vorratsräume müssen entsprechend be- und entlüftbar sein. Durch Dunstabzüge oder eine wirksame Ventilation ist einer Nebelbildung und einer Bildung von Kondenswasser an Wänden, Decken und Einrichtungen vorzubeugen.
- (9) Die Türen und Fenster müssen dicht schließen, aus glattem, nicht saugfähigem, korrosionsbeständigem, abwaschbarem und nicht toxischem Material bestehen oder mit einem dauerhaften Belag oder Anstrich versehen sein, der ebenfalls die oben geforderten Eigenschaften aufweisen muss (beachte auch Abschnitt 11, Punkt (2)).

- (10) Für das Verarbeiten von rohem Geflügel und das Aufschlagen von rohen Eiern ist ein eigener, baulich abgegrenzter und entsprechend zu kennzeichnender Arbeitsbereich mit eigenen Arbeitsgeräten vorzusehen.
- (11) Dasselbe gilt für die Verarbeitung von rohem Fleisch und von rohem Fisch.
- (12) Roher Fisch kann auch an einem der beiden vorgenannten Arbeitsplätze bearbeitet werden, wobei auf eine zeitliche Trennung von der Geflügel-, Ei- oder Fleischbearbeitung zu achten ist.
- (13) Auch für die Verarbeitung von ungewaschenem rohem Obst und Gemüse ist ein eigener, baulich abgegrenzter und entsprechend zu kennzeichnender Arbeitsbereich mit eigenen Arbeitsgeräten einzurichten. Bei Neu- oder Umbauten ist für Obst und Gemüse jedenfalls ein eigener Raum vorzusehen.
- (14) Für die in der Küche beschäftigten Personen müssen eigene Toiletten vorhanden sein. Die Toilettenzellen selbst dürfen keinen direkten Zugang zu Arbeits- und Lagerräumen haben. Sie müssen einen Vorraum besitzen, in dem gemäß Abschnitt 3, Punkt (4) ausgestattete Handwaschbecken vorhanden sind. Die Toilettenzellen und die Toilettenvorräume müssen baulich gemäß Abschnitt 2, Punkt (2) und (5) ausgestattet sein. Kleiderhaken sind in entsprechender Zahl vorzusehen.
- (15) Für die in der Küche beschäftigten Personen sind ausreichend Umkleieräume zur Verfügung zu stellen. Auf die einschlägigen Bestimmungen gemäß Dienstnehmerschutz wird verwiesen. Nach Möglichkeit ist insbesondere bei Neuplanungen und Umbauten das Schleusenprinzip zu berücksichtigen. Dabei sind die Umkleieräume durch einen Dusch- und Waschbereich in einen „unreinen“ (nach außen führenden) und einen „reinen“ (direkt in die Produktion führenden) Bereich zu trennen. Auch hier ist für eine entsprechende Be- und Entlüftung zu sorgen.

### **3 ANFORDERUNGEN AN EINRICHTUNGEN, GERÄTE UND GESCHIRR**

- (1) Einrichtungen in Küchen, Vorratsräumen und Kühlräumen, einschließlich der Regale und mobilen Elemente, müssen aus nicht toxischen Materialien bestehen und glatte, abwaschbare und desinfizierbare Oberflächen aufweisen.

- (2) Einrichtungen und Geräte sind so aufzustellen, dass Nischenbildung nach Möglichkeit vermieden wird und eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich sind.
- (3) Arbeitsflächen müssen aus rostfreiem Stahl, Stein oder Kunststoff bestehen. In der Mehlspeisküche können für die Teigzubereitung Arbeitsflächen aus Holz verwendet werden, diese dürfen jedoch nur aus Hartholz bestehen und ihre Oberfläche muss glatt und fugenfrei sein.
- (4) Handwaschbecken:
  - a. Bei den Handwaschbecken muss handwarmes Wasser zur Verfügung stehen.
  - b. Handwaschbecken müssen mit Armaturen ausgestattet sein, die eine hygienisch einwandfreie Wasserentnahme ermöglichen (zum Beispiel Annäherungsautomatik, Fuß- oder Kniebedienung, Selbstschlussarmaturen, ...).
  - c. Handwaschbecken müssen mit Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Papierhandtüchern in geeigneten Spendern ausgestattet sein.
  - d. Für das Trocknen der Hände sind Einmalhandtücher aus gut saugendem Papier zu verwenden.
  - e. Für die Aufnahme der gebrauchten Papierhandtücher sind Behälter vorzusehen, die, wenn sie ausschließlich für diesen Zweck genützt werden, nicht verschließbar sein müssen. Beim Entleeren der Behälter ist jedoch ein Anfassen der gebrauchten Papierhandtücher zu vermeiden (z. B. durch die Verwendung von Einwegkunststoffsäcken).
  - f. In geschlossenen Räumen, in denen sich keine offenen Lebensmittel befinden, sind für das Trocknen der Hände hygienisch einwandfreie Alternativen zu Einmalhandtüchern aus Papier zulässig.
- (5) Alle in der Küche verwendeten Geräte und alles Geschirr müssen aus nicht-toxischem Material bestehen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und dürfen keine Beschädigungen aufweisen, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können.
- (6) Geräte, Geschirr und Behälter aus Holz dürfen in der Küche nicht verwendet werden.
- (7) Haustiere, Topfpflanzen, Schnittblumen und andere Zierpflanzen sind in Küchen und den dazugehörigen Räumen nicht zulässig. Kräuter in Erde entsprechen aus hygienischer Sicht ungeputztem Gemüse.

## 4 REINIGUNG UND DESINFEKTION

### 4.1 ALLGEMEINES

- (1) Unter Reinigung ist die mechanische Entfernung unerwünschter Substanzen und Mikroorganismen von Oberflächen zu verstehen, mit dem Ziel, saubere Oberflächen zu erhalten. Unerwünschte Substanzen sind z. B. Lebensmittel-Reste, Schmutz usw.
- (2) Erfolgt eine Vorreinigung, so kann diese trocken (Abwischen, Zusammenschieben, Aufkehren, Aufnehmen) oder nass (Vorspülen, Abwischen, Aufnehmen) erfolgen.
- (3) Die eigentliche Reinigungstätigkeit erfolgt mit Wasser, Reinigungsmittel und Hilfsmitteln (z. B. mit Bürste oder Schwamm).
- (4) Die Endreinigung ist die Reinigung nach Betriebsschluss der Küche.
- (5) Die Zwischenreinigung ist eine Reinigung zwischen zwei Arbeitsgängen bei laufendem Betrieb der Küche.
- (6) Unter Desinfektion versteht man die gezielte Reduzierung unerwünschter Mikroorganismen durch Abtötung oder irreversible Schädigung derselben in einem Ausmaß, welches ihre weitere Verbreitung und Übertragung verhindert.
- (7) Diese Keimreduktion kann durch unterschiedliche Maßnahmen erreicht werden. In der Küche am gebräuchlichsten sind die chemische, die thermische bzw. die chemothermische Desinfektion. Bei der chemischen Desinfektion erfolgt die Keimreduzierung durch die Einwirkung bestimmter Substanzen über eine bestimmte Zeit, bei der thermischen Desinfektion durch die Einwirkung einer bestimmten Temperatur über eine bestimmte Zeit. Bei der chemothermischen Desinfektion werden beide Wirkungsprinzipien kombiniert angewendet.
- (8) Jeder Desinfektion muss eine gründliche Reinigung vorangehen. Voraussetzung für eine effektive Desinfektion ist die optische Sauberkeit der zu desinfizierenden Oberflächen.
- (9) Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind nach Anwendungsvorschrift (Produktinformation und Sicherheitsdatenblatt des Herstellers) zu verwenden.
- (10) Für die chemische Desinfektion in Küchenbetrieben sind Desinfektionsmittel zu verwenden, die toxikologisch und ökologisch den geltenden Rechtsvorschriften und Normen entsprechen.

## **4.2 ORGANISATION UND PLANUNG**

- (1) Für Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen. Dieser soll zumindest folgende Punkte enthalten: Was wird womit, wie und wie oft gereinigt und desinfiziert.
- (2) Für die Durchführung und Überwachung der Reinigung und Desinfektion sind Verantwortlichkeiten festzulegen.

## **4.3 DURCHFÜHRUNG**

### **4.3.1 RÄUME UND EINRICHTUNG**

- (1) Die Arbeitsflächen einschließlich der angrenzenden Wandbereiche sind täglich nach Betriebsschluss zu reinigen und zu desinfizieren (Reinigungs- und Desinfektionsplan). Zusätzlich ist erforderlichenfalls eine Zwischenreinigung durchzuführen. Nach der Einwirkung des Desinfektionsmittels bzw. vor der Wiederbenützung des Arbeitsplatzes ist das Desinfektionsmittel, wenn mit Rückständen zu rechnen ist, durch Spülen mit Wasser sorgfältig zu entfernen und mit Einmaltüchern trocken nachzuwischen.
- (2) Holzarbeitsflächen in der Mehlspeisküche sind täglich nach Betriebsschluss und bei Bedarf mehrmals täglich zu reinigen, wobei strikt auf die Vermeidung von Reinigungsmittel-Rückständen auf der Arbeitsfläche zu achten ist. Die Desinfektion erfolgt mit einem rückstandsfreien Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis (z. B. 80 % Ethylalkohol).
- (3) Der Arbeitsplatz für rohes Geflügel und rohe Eier ist unmittelbar nach jeder Benützung gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Dies gilt auch für die dafür verwendeten Gegenstände. Verpackungsmaterial und Eierschalen sind unmittelbar nach abgeschlossener Tätigkeit zu entsorgen.
- (4) Regale und Schubladen sind außen und innen sauber zu halten. Jene Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind erforderlichenfalls auch einer Desinfektion zu unterziehen.
- (5) Griffe, Schalter und Türschnallen sind in die täglichen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen einzubeziehen.
- (6) Die Wasserauslässe sind regelmäßig zu reinigen und zu entkalken.

- (7) Die Fußböden sind einwandfrei sauber zu halten. Der Fußboden im Produktionsbereich ist zumindest nach Arbeitsschluss, je nach Notwendigkeit und Arbeitseinteilung gegebenenfalls auch mehrmals täglich, gründlich nass zu reinigen. Zumindest einmal wöchentlich ist an die Reinigung des Fußbodens im Küchenbereich eine Desinfektion anzuschließen. In hygienisch kritischen Bereichen ist häufiger zu desinfizieren, wobei Frequenzen und Anlässe für eine evtl. erforderliche Desinfektion der Fußböden (z. B. Bodenbereich des Geflügelplatzes nach Beendigung der Arbeit) individuell festzulegen sind (Reinigungs- und Desinfektionsplan).
- (8) Wände, Türen, Fenster, Beleuchtungskörper sowie die Be- und Entlüftungsanlagen sind sauber zu halten.
- (9) Kühleinrichtungen und Kühlräume sind sauber zu halten und so oft wie notwendig, mindestens jedoch einmal monatlich, nass zu reinigen und einer Flächendesinfektion zu unterziehen. Bei der Desinfektion von Kühleinrichtungen ist zu beachten, dass niedrige Temperaturen längere Einwirkungszeiten des Desinfektionsmittels erfordern. (Reinigungs- und Desinfektionsplan).
- (10) Tiefkühleinrichtungen sind so oft wie notwendig, zumindest jedoch einmal jährlich abzutauen und zu reinigen.

#### 4.3.2 GESCHIRR, GERÄTE UND MASCHINENTEILE

- (1) Auch bei der Geschirreinigung ist die Trennung zwischen „unreinen“ und „reinen“ Bereichen zu beachten.
- (2) Geschirr, Geräte und Maschinenteile (in der Folge als Gegenstände bezeichnet) sollen in entsprechenden Geschirrspülmaschinen gereinigt und bevorzugt thermisch desinfiziert werden. Geschirrspülmaschinen sollen mit Temperaturanzeige ausgestattet sein. Ist dies nicht der Fall, ist durch eine regelmäßige Überprüfung sicherzustellen, dass die vorgeschriebenen Temperaturen eingehalten werden. Die Reinigung erfolgt üblicherweise bei 55-65 °C über eine Kontaktzeit von mindestens 90 Sekunden. Beim Nachspülen muss Wasser von mindestens 80 °C (im Boiler bzw. Durchlauferhitzer) in ausreichender Menge verwendet werden.
- (3) Eine Abtrocknung der gereinigten Gegenstände muss entweder durch deren Eigenwärme oder durch Heißluft gewährleistet sein. Bei Bedarf sind die Gegenstände mit Einmaltüchern beziehungsweise Papier trocken nachzuwischen.
- (4) Kommt bei der maschinellen Geschirreinigung eine chemothermische Desinfektion zur Anwendung, muss die ausreichende Wirksamkeit des angewendeten Verfahrens nachgewiesen werden (Hygienegutachten).



- (5) Sollte aus technischen Gründen nur eine manuelle Reinigung und Desinfektion möglich sein, ist folgendermaßen vorzugehen: Die Reinigung ist mit warmem Wasser durchzuführen. Nach gründlichem Reinigen und Nachspülen sind die Gegenstände für mindestens zwei Minuten in Wasser von mindestens 85° C zu legen. Die Gegenstände sind nach der thermischen Desinfektion zweckmäßig durch die Eigenwärme trocknen zu lassen, allenfalls sind sie mit Einmaltüchern beziehungsweise Papier trocken nachzuwischen.
- (6) Ist die Vornahme einer thermischen Desinfektion, z. B. wegen der Größe der Gegenstände, nicht möglich, ist, wenn erforderlich, nach der Reinigung (Reinigungs- und Desinfektionsplan), eine chemische Desinfektion anzuschließen. Das Desinfektionsmittel ist, wenn Rückstände zu erwarten sind, frühestens nach der vorgeschriebenen Einwirkungszeit, spätestens aber vor Wiederbenützung der Gegenstände, mit Wasser sorgfältig zu entfernen.
- (7) Bei manueller Reinigung sollen Geschirr und Besteck, mit dem die Essens- teilnehmer in Berührung kommen, zeitlich oder räumlich getrennt von Kochgeschirr und Gebrauchsgegenständen der Küche gereinigt werden.
- (8) Sofern bei Eintank-Geschirrspülmaschinen kein automatischer Wasser- wechsel erfolgt (Blockspülen) ist zumindest zweimal täglich ein manueller Wasserwechsel durchzuführen.
- (9) Erforderlichenfalls ist ein eigener Wagenwaschplatz einzurichten.

#### 4.3.3 REINIGUNGSGERÄTE UND REINIGUNGSUTENSILIEN

- (1) Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien sind regelmäßig zu warten, zu reinigen und zu desinfizieren und, soweit möglich, hängend zu verwahren.
- (2) Reinigungsgeräte sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in einem eigenen Raum aufzubewahren. Notfalls kann die Aufbewahrung auch in einem eigenen, dafür geeigneten Schrank oder Regal erfolgen, wenn eine ausreichende Trennung von den Arbeitsbereichen sichergestellt ist.
- (3) Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie die Reinigungsutensilien für die Zwischenreinigung dürfen auch an einem eigens dafür ausgestatteten Platz (z. B. Hygieneboard) direkt im Arbeitsbereich bereitgehalten werden.

## 4.4 ÜBERPRÜFUNG

### 4.4.1 OPTISCHE ÜBERPRÜFUNG

- (1) Die Effizienz der durchgeführten Reinigungsmaßnahmen ist vor Wiederin- betriebnahme der gereinigten Räume und Einrichtungen von einer dafür verantwortlichen Person durch Kontrolle der optischen Sauberkeit zu über- prüfen.

#### 4.4.2 MIKROBIOLOGISCHE ÜBERPRÜFUNG

- (1) Die Effizienz von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist in regelmäßigen, im Rahmen der Eigenkontrolle festzuhaltenden Abständen, zu überprüfen. Die Auswertung der mikrobiologischen Proben sollte von einem akkreditierten mikrobiologischen Labor erfolgen.

## 5 WARENÜBERNAHME UND LAGERN VON LEBENSMITTELN

- (1) Definition von Temperaturbereichen:
  - „Raumtemperatur“: über 15 °C bis circa 25 °C
  - „Kühl“: über 4 °C bis zu 15 °C, Toleranz bis 18 °C
  - „Gekühlt“: über 0 °C bis 4 °C, Toleranz bis 6 °C
  - „Tiefgekühlt“: -18 °C oder kälter, Toleranz bis -15 °C
- (2) Bereits bei der Warenübernahme ist, soweit wie möglich, die einwandfreie Beschaffenheit der Lebensmittel zu kontrollieren.
- (3) Dabei ist auch auf eine entsprechende Trennung nach Warengruppen zu achten.
- (4) Bei verpackten Lebensmitteln ist auf wahrnehmbare Veränderungen, wie Verfärbungen, Vakuumverlust bei Vakuumpackungen und Bombage bei Konserven zu achten.
- (5) Kühl- und Tiefkühlkette dürfen nicht unterbrochen werden. Bei Übernahme von Lebensmitteln ist die Temperatur stichprobenweise zu kontrollieren. Hierüber sind Aufzeichnungen zu führen.
- (6) Lebensmittel sind entsprechend zu lagern und vor ihrer Verwendung einer Sinnenprüfung zu unterziehen.
- (7) Es darf nur einwandfreie Ware verwendet werden.
- (8) Die Temperaturkontrolle der Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sowie die Kontrollen der Speisentemperaturen sind täglich durchzuführen. Über diese Temperaturmessungen sind Aufzeichnungen zu führen.
- (9) Bei Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtungen sind die Temperatursollbereiche anzugeben. Jede Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtung ist mit einem Thermometer auszustatten. Hierfür sind möglichst registrierende Thermometer zu verwenden. Die Thermometer sind regelmäßig auf ihre Funktion zu überprüfen.

- (10) Die Aufbewahrung von essfertig zubereiteten Speisen hat in einem eigenen Kühlschrank oder Kühlraum zu erfolgen.
- (11) Auch bei Rohware ist auf eine entsprechende Trennung nach Warengruppen zu achten.
- (12) Es ist durch eine entsprechende Verpackung oder Abdeckung zu verhindern, dass Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden.
- (13) Ungewaschenes Obst und ungeputztes Gemüse müssen so gelagert werden, dass andere Lebensmittel dadurch nicht hygienisch nachteilig beeinflusst werden.
- (14) Rohe Eier sind bei einer Temperatur von 0 – 8 °C in einem Kühlraum oder Kühlschrank zu lagern. Eine Lagerung im Obst- und Gemüse Kühlraum oder im Getränkekühlraum ist möglich, wenn für eine entsprechende Trennung gesorgt ist.
- (15) Die Lagerung von Lebensmitteln und sonstigen Waren direkt auf dem Fußboden ist zu vermeiden.
- (16) Betriebsfremde Transportgebilde dürfen nicht in den „reinen“ Bereich der Küche eingebracht werden.

## **6 VORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT SPEZIELLEN LEBSMITTELN**

- (1) Bei heiß hergestellten Speisen wie Puddings, Cremes und Saucen dürfen nur dann rohe Eier verwendet werden, wenn im Rahmen der Zubereitung 75 °C Kerntemperatur erreicht werden.
- (2) Die Portionierung von fertigen Speisen hat auf einem eigenen - ausschließlich für diesen Zweck vorgesehenen - Arbeitsplatz zu erfolgen.
- (3) Unverpackt angeliefertes oder selbst hergestelltes rohes Faschiertes ist möglichst rasch nach der Anlieferung oder Herstellung, jedenfalls aber am selben Tag, zu verarbeiten und direkt danach durchzuerhitzen. Faschiertes darf nur aus frischen, durchgekühlten, großen Fleischstücken hergestellt werden. Das Faschieren von Fleischabschnitten, Zuputz und dergleichen ist nicht zulässig. Das Einfrieren von rohem Faschiertem und von rohen Zubereitungen aus Faschiertem ist nicht erlaubt.

- (4) Bei rohem Kleinfleisch (Fleisch in Stücken von weniger als 100 g), bei gesteakmasterem oder ähnlich behandeltem rohem Fleisch sowie bei klein geschnittenen oder faschierten Innereien ist in gleicher Weise vorzugehen wie bei rohem Faschierten.
- (5) Die Verabreichung von halbgegartem Fleischspeisen, (wie z. B. Roastbeef) ist zu vermeiden. Die Abgabe von Speisen aus rohem faschiertem Fleisch ohne anschließende Erhitzung (z. B. Beef Tatar) ist unzulässig.
- (6) Die Verwendung von Knick-, Bruch- oder Schmutzeiern ist unzulässig. Beim Aufschlagen von Eiern soll die Eimasse mit der Außenseite der Schale möglichst nicht in Berührung kommen. Die Eimasse ist raschest weiter zu verarbeiten. Bei der Herstellung von Panade mit Ei ist ebenfalls auf eine rascheste Verarbeitung zu achten. Bereits verwendete Panierflüssigkeit, Mehl oder Brösel dürfen nicht aufbewahrt und wieder verwendet werden.
- (7) Speisen mit rohen Eiern (z. B. Bouillon mit Ei), weich gekochte Eier und Spiegeleier dürfen nicht verabreicht werden.
- (8) Mayonnaisen dürfen in der Küche nicht hergestellt werden.
- (9) Es ist unter allen Umständen zu vermeiden, dass gekochte geschälte Kartoffeln ohne weitere Behandlung in lauwarmem Zustand aufbewahrt werden. Kartoffelsalat ist entsprechend zu säuern und am Tage der Herstellung zu verbrauchen. Werden gekochte Kartoffeln nicht unmittelbar weiterverarbeitet oder dem Verzehr zugeführt, sind sie in ungeschältem Zustand gekühlt aufzubewahren.
- (10) Für den Tagesbedarf geschälte, ungekochte Kartoffeln und auch Gemüse dürfen ohne entsprechende Behandlung (z. B. Zusatz von Ascorbinsäure) nur kurzfristig in Wasser aufbewahrt werden. Ausgenommen davon sind z. B. Kalium-reduzierte Diäten, die unter kontrollierten Bedingungen und in kleinen Mengen hergestellt werden.
- (11) Werden in der Küche selbst hart gekochte Eier nicht sofort weiterverarbeitet, sind sie gekühlt und in der Schale aufzubewahren.
- (12) Frittierfett (-öl) darf nicht über 180 °C erhitzt werden. In Verwendung stehendes Frittierfett (-öl) ist regelmäßig auf seine einwandfreie Beschaffenheit zu prüfen. Bei Auftreten von Geruchs- und Geschmacksabweichungen ist das gesamte Fett (Öl) auszutauschen.

## **7 UMGANG MIT FERTIG ZUBEREITETEN SPEISEN, SPEISEN-AUSGABE**

- (1) Bei in Behältern oder Portionseinheiten abgefüllten Speisen, die nicht am Tage der Herstellung verwendet werden, ist der Herstellungstag gut sichtbar und lesbar am Behälter anzugeben.
- (2) Als Reserve bereitgehaltene Lebensmittel können weiter verwendet werden, wenn sicher gestellt ist, dass keine hygienisch nachteilige Beeinflussung erfolgt ist.
- (3) Verkostungen dürfen nur mit frischem Besteck erfolgen.

### **7.1 HEISSHALTEN VON SPEISEN**

- (1) Nach dem Erhitzen oder Kochen sind die Speisen bei Temperaturen von mindestens 70 °C zu halten. Die Heißhaltezeit darf 3 Stunden nicht überschreiten.
- (2) Die angegebenen Temperaturen sind auch beim Transport von Speisen in heißem Zustand einzuhalten.
- (3) Anmerkung: Die Heißhaltetemperatur bezieht sich auf die Speisenausgabe und ist unabhängig von der Verzehrstemperatur.

### **7.2 KÜHLEN VON SPEISEN, DIE ZUM VERZEHR IM WARMEN ZUSTAND BESTIMMT SIND**

- (1) Speisen, die nicht unmittelbar nach der Herstellung verzehrt werden, sind rasch abzukühlen (mittels Schnellkühlgeräten). Der Temperaturbereich zwischen 75 °C und 10 °C muss innerhalb einer Stunde durchlaufen werden. Die Größe und die Füllmenge der Behältnisse sind so zu wählen, dass diese Zeit unter den gegebenen Kühlbedingungen mit Sicherheit eingehalten werden kann (z. B. in kleinen Portionen oder in flacher Schicht; am besten durch Schnellkühlung). Die Speisen sind anschließend auf die Lagertemperatur weiter abzukühlen.
- (2) Diese Speisen sind gekühlt bei Temperaturen von bis zu 4 °C zu lagern bzw. zu transportieren. Beim Transport darf die Temperatur keinesfalls 8 °C überschreiten.

- (3) Gekühlte Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind, sind vor der Abgabe nochmals durchzuerhitzen, wobei eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C erreicht werden muss.

### **7.3 KÜHLEN VON SPEISEN, DIE ZUM VERZEHR IM KALTEN ZUSTAND BESTIMMT SIND**

- (1) Auf heißem Wege hergestellte Speisen wie Puddings oder Cremes sind unmittelbar nach der Herstellung in der unter Abschnitt 7.2, Punkt (1) beschriebenen Weise abzukühlen.
- (2) Auf kaltem Wege hergestellte Speisen, wie belegte Brötchen, sind unmittelbar nach der Herstellung gekühlt aufzubewahren.
- (3) Die Temperatur bei der Abgabe von der Küche darf 4 °C nicht überschreiten. Während des Transportes von gekühlten, fertig zubereiteten Speisen außer Haus darf die Temperatur von 8 °C keinesfalls überschritten werden.
- (4) In den Kühlvitrinen zur Speisenausgabe soll die Lagerzeit nach Möglichkeit drei Stunden nicht überschreiten; die Lagertemperatur darf dabei nicht höher als 8 °C sein. Bei längerer Lagerung ist eine Temperatur von 4 °C erforderlich.
- (5) Frisch produzierte Salate können, wenn sie zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind, ohne vorheriges Abkühlen direkt zur Auspeisung gebracht werden. Die Lebensmittelsicherheit muss in diesem Fall durch einen pH-Wert unter 4,5 gewährleistet sein.

### **7.4 AUFTAUEN VON TIEFGEFRORENEN LEBENSMITTELN**

- (1) Das Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren ist vor allem bei portionierten Lebensmitteln oder kleineren Fleischstücken anwendbar. Die Lebensmittel werden in tiefgefrorenem Zustand in heißem Fett oder kochendem Wasser oder mit Heißdampf in einem Zuge aufgetaut und durch erhitzt. Das Auftauen und Durcherhitzen kann auch in Druckkochgeräten, Konvektomaten, oder Mikrowellenherden erfolgen.
- (2) Werden Lebensmittel nicht in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt, sind sie ausschließlich im Kühlraum oder Kühlschrank aufzutauen.
- (3) Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren dürfen nicht neuerlich eingefroren werden.

## 8 PERSONALHYGIENE

- (1) Personen mit Erkältungskrankheiten im akuten Stadium (erhöhte Körpertemperatur) dürfen nicht in der Küche beschäftigt werden.
- (2) Die Vorgaben der „Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ (GZ 75220/0034-II/B/7/2009 vom 23.10.2009<sup>1</sup>) sind einzuhalten.
- (3) Diesbezüglich sei speziell hervorgehoben, dass
  - a) Personen mit Hautausschlägen oder mit eitrigen Entzündungen, wie Abszessen, Furunkeln, oder mit eiternden oder entzündeten Wunden im Bereich der Hände, Arme, des Halses und des Kopfes nicht in der Küche beschäftigt werden dürfen, sofern eine zuverlässige Abdeckung der betreffenden Körperstelle nicht möglich ist.
  - b) Personen mit Durchfall diesen Umstand dem für die Betriebsführung Verantwortlichen unverzüglich zu melden haben. Sie dürfen, solange der Durchfall besteht und solange nicht nachgewiesen ist, dass sie keine Ausscheider von Lebensmittel vergiftenden Keimen mehr sind, nicht in der Küche beschäftigt werden.
- (4) Die Kontamination fertig zubereiteter Speisen sowie von Oberflächen, die mit diesen in direkten Kontakt kommen, ist zu vermeiden. Die Arbeiten an der Rohware und die Arbeiten an fertig zubereiteten Speisen sollten nicht von denselben Personen durchgeführt werden. Sollte diese Trennung nicht möglich sein, haben die Personen Schutzkleidung zu tragen (Einmalschürzen, Einmalhandschuhe) oder die Arbeitskleidung zu wechseln.
- (5) Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe sind von Privatkleidung und Privatutensilien getrennt aufzubewahren.
- (6) Das Küchenpersonal hat saubere Arbeitskleidung zu tragen, welche die private Kleidung zur Gänze bedeckt. Die Arbeitskleidung ist täglich, bei Bedarf mehrmals täglich, zu wechseln. Sie ist thermisch zu desinfizieren (z. B. Kochwäsche bei 95 °C in der Waschmaschine oder bügeln).
- (7) Im Küchenbetrieb sind leicht zu reinigende Arbeitsschuhe zu verwenden, die auch regelmäßig zu reinigen sind (auf einschlägige Anforderungen des Arbeitnehmerschutzes wird hingewiesen).

---

<sup>1</sup> veröffentlicht auf der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit

- (8) Ein Verlassen der Küchenbereiche mit Arbeitskleidung und Arbeitsschuhen ist zu vermeiden. Ist dies dennoch notwendig, sind diese vor Kontamination zu schützen oder vor dem neuerlichen Betreten der Küche zu wechseln.
- (9) Bei der Toilettenbenützung ist die Arbeitskleidung vor Kontamination zu schützen.
- (10) In Küchen beschäftigte Personen müssen täglich zu wechselnde Kopfbedeckungen tragen, die die Haare gänzlich umhüllen.
- (11) Betriebsfremde Personen dürfen die Küche und die zugehörigen Räume nur in Begleitung eines Betriebsangehörigen betreten. Sie haben Schutzkleidung (Mantel, Kopfbedeckung und Überschuhe) zu tragen. Die Schutzkleidung ist vom Betrieb zur Verfügung zu stellen. Dies gilt auch für Lieferanten und für Betriebsangehörige, die nicht ständig in der Küche beschäftigt sind.
- (12) Reparaturen sind nach Möglichkeit außerhalb der Betriebszeit durchzuführen, wobei gegen jegliche nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln Vorsorge zu treffen ist. Im Anschluss daran ist in den betroffenen Küchenbereichen eine Reinigung und Desinfektion vorzunehmen. Ist die Vornahme von Reparaturen während der Betriebszeit unvermeidbar, müssen die damit befassten Personen ebenfalls saubere Schutzkleidung tragen.
- (13) Während der Arbeit dürfen weder Schmuck noch Armbanduhren getragen werden. Piercing im Kopfbereich ist bei Küchen- und Servierpersonal dann abzulehnen, wenn dadurch die erforderliche körperliche Hygiene beeinträchtigt wird.
- (14) Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten und dürfen nicht lackiert sein.
- (15) Vor Arbeitsbeginn, nach jeder Toilettenbenützung, nach Verrichtung von Schmutzarbeiten, sowie nach Tätigkeiten in „unreinen“ Bereichen (z. B. bei der Verarbeitung von rohem Fleisch, Wild, Geflügel, rohen Fischen oder Eiern) sind die Hände und die Unterarme mit Seife gründlich zu reinigen und mit einem geeigneten Produkt in einem weiteren Schritt zu desinfizieren. Zum Trocknen der Hände sind stets Einmalhandtücher zu verwenden.
- (16) Bei Tätigkeiten mit hohem Kontaminationsrisiko sind Einmalhandschuhe zu tragen.
- (17) Das Tragen von kurz geschnittenen, gepflegten Bärten ist zulässig.
- (18) Die Einnahme von Mahlzeiten in der Küche und in den dazugehörigen Lagerräumen ist nicht gestattet.
- (19) Lebensmittel für den privaten Gebrauch durch die Mitarbeiter dürfen nicht in die Küche und in die dazugehörigen Lagerräume eingebracht werden.



- (20) Personen dürfen in der Küche und in den dazugehörigen Räumen (außer in solchen, die dafür vorgesehen sind) weder rauchen, noch Tabak oder Kaugummi kauen, schnupfen oder Arzneimittel einnehmen. Persönliche Arzneimittel, außer solche, die für einen möglichen Akutfall bereitgehalten werden müssen, sind in den Garderoben aufzubewahren.

## **9 WASSERVERSORGUNG**

- (1) In der Küche ist ausschließlich Trinkwasser zu verwenden.
- (2) Wird für die Flächen- und Geschirreinigung aufbereitetes Wasser verwendet, muss dieses mikrobiologisch und toxikologisch Trinkwasserqualität aufweisen.

## **10 ABFÄLLE**

- (1) Bei der Aufbewahrung von Abfällen ist Vorsorge zu treffen, dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommt.
- (2) Abfälle sind in Vorrichtungen zu sammeln, die ohne Handberührung zu öffnen sind (z. B. Fußbedienung).
- (3) Abfälle sind bei Bedarf mehrmals täglich, jedenfalls aber nach Arbeitschluss, aus der Küche zu entfernen.
- (4) Werden die aus der Küche entfernten Abfälle nicht täglich abtransportiert, sind sie in einem eigenen Raum zu lagern. Die Behältnisse sind nach der Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren.
- (5) Speisereste und sonstige Lebensmittelabfälle sind in eigenen, gekühlten Räumen oder in anderen dafür geeigneten Kühleinrichtungen aufzubewahren.
- (6) Wenn ein hygienisches Risiko nicht zuverlässig ausgeschlossen werden kann, sind übrig gebliebene Speisen nach Beendigung der Ausgabe als Abfall zu entsorgen.
- (7) Verdorbene bzw. ausgeschiedene Ware (auch Retourware) ist getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und deutlich als solche zu kennzeichnen.

- (8) Die angefallenen Speisereste und sonstige Lebensmittelabfälle sind an einen geeigneten, gemäß § 3 TMG<sup>2</sup> für die Sammlung, Verwertung oder Entsorgung solcher Materialien zugelassenen Betrieb abzuliefern.
- (9) Die regelmäßige Abholung und Entsorgung ist durch Abschluss einer schriftlichen Vereinbarung gemäß § 10 Abs. 2 TMG sicherzustellen. Eine solche Vereinbarung ist für einen Zeitraum von mindestens 3 Monaten abzuschließen.
- (10) Zum Nachweis der ordnungsgemäßen Ablieferung sind schriftliche Aufzeichnungen (z. B. Abholscheine, monatliche Aufstellungen) zu führen. Die Unterlagen sind mindestens 2 Jahre aufzubewahren.
- (11) Küchen- und Speiseabfälle aus Beförderungsmitteln im internationalen Verkehr unterliegen speziellen Regelungen der TNP-VO<sup>3</sup>.

## **11 VORSORGE GEGEN TIERISCHE SCHÄDLINGE**

- (1) Baulichkeit und Ausstattung sind so zu konzipieren, dass ein Eindringen von Schädlingen hintan gehalten wird.
- (2) An Fenstern, die zu öffnen sind, und an anderen Lüftungsöffnungen müssen Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten und anderen Schädlingen vorhanden sein.
- (3) Bei Bedarf sind Fliegen und andere Fluginsekten durch Insektenfallen zu bekämpfen, wobei darauf zu achten ist, dass es durch sie zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommen kann.
- (4) Die Räume sind regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren.
- (5) Beim Auftreten von Schaben, Ratten oder Pharaoameisen ist die Bekämpfung durch eine autorisierte Schädlingsbekämpfungsfirma durchführen zu lassen. Bei der Bekämpfung anderer Schädlinge ist dann eine solche beizuziehen, wenn die in Eigenregie durchgeführten Bekämpfungsmaßnahmen nicht ausreichen.
- (6) Die verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.

---

<sup>2</sup> Tiermaterialengesetz 2003, BGBl. I Nr. 141/2003

<sup>3</sup> VERORDNUNG (EG) Nr. 1069/2009 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)

## 12 HYGIENE-EIGENKONTROLLE

- (1) Es sind Verfahren zur Hygiene-Eigenkontrolle zu implementieren, die auf der Anwendung der HACCP-Grundsätze nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius<sup>4</sup> basieren. Dies hat aufbauend auf einer funktionierenden Guten Hygienepraxis (GHP) zu geschehen.
- (2) Es ist klar zwischen den Belangen der Guten Hygienepraxis und jenen von HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) zu unterscheiden.
- (3) Im Rahmen dieser Eigenkontrolle durchgeführte Maßnahmen sind durch das Führen von Aufzeichnungen nachvollziehbar zu gestalten.

### 12.1 GHP

- (1) Gute Hygienepraxis (GHP) im Sinne dieser Leitlinie sind alle Belange der Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene, die dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb und vor Kontamination mit biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren im jeweiligen Betrieb dienen.
- (2) Eine funktionierende GHP stellt die unabdingbare Voraussetzung für die Umsetzung des HACCP-Konzeptes dar.
- (3) Im Rahmen der GHP ist es zweckmäßig, zumindest folgende Bereiche zu berücksichtigen und darüber Aufzeichnungen zu führen:
  - Hygieneschulungen des Personals<sup>5</sup>
  - Wareneingangskontrollen
  - Tank-Temperaturen der Geschirrspülmaschinen
  - Die regelmäßige Wartung und Überprüfung der Geschirrspülmaschinen<sup>6</sup>
  - Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

---

<sup>4</sup> FAO = Food and Agriculture Organization of the United Nations; WHO = World Health Organization of the United Nations

<sup>5</sup> siehe auch die „Leitlinie für die Personalschulung“ GZ 31.950/45-VII/13/02 vom 3. Dezember 2002, sowie die ÖNORMEN „Lebensmittelhygiene Hygieneschulung“ N 1000-1 und N 1000-2), erhältlich im Österreichischen Normungsinstitut, Heinestraße 38, A-1020 Wien

<sup>6</sup> Anmerkung: beim Service ist auch die Richtigkeit der am Gerät angezeigten Temperaturen zu überprüfen. Das Ergebnis dieser Überprüfung ist im Prüfbericht schriftlich festzuhalten

- Mikrobiologische Überprüfung der Effizienz von Reinigung und Desinfektion
- Vorsorge- und Bekämpfungsmaßnahmen gegen tierische Schädlinge

## 12.2 HACCP

- (1) Die Unternehmer haben ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.
- (2) HACCP ist ein System, welches Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit wesentlich sind, identifiziert, bewertet und beherrscht.<sup>7</sup> Es ist somit ein Instrument zur Beherrschung von physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren, mit denen Lebensmittel behaftet sein können.
- (3) HACCP betrifft nur das Lebensmittel selbst. Es fragt nach der Herkunft und nach der Zusammensetzung eines bestimmten Produktes. Anhand dieser Daten schätzt es dann ab, mit welchen Gefahren und mit welchem Risiko für den Konsumenten im speziellen Fall zu rechnen ist, und wo im Produktionsprozess diese Gefahren unter Kontrolle gebracht werden können.
- (4) Die in Absatz 1 angesprochenen HACCP-Grundsätze sind:
  - a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
  - b) Bestimmung der Kritischen Kontrollpunkte (CCPs), auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
  - c) Festlegung von Grenzwerten für diese Kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptabel und nicht akzeptabel unterschieden wird,
  - d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der Kritischen Kontrollpunkte,
  - e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein Kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,

---

<sup>7</sup> Definition des FAO/WHO-Codex-Alimentarius

- f) Festlegung von regelmäßig durchzuführenden Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,
  - g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.
- (5) Die Anwendung dieser Grundsätze und insbesondere die Konzeption der Dokumentation haben so flexibel zu erfolgen, dass die Arbeitsprozesse ungestört ablaufen können.
- (6) Grundsätzlich garantiert HACCP die Sicherheit aller in der Küche hergestellten Produkte. Daher müssen auch alle Speisekomponenten einer Analyse unterzogen werden!
- (7) Unabhängig vom Ergebnis der betriebsspezifischen Implementierung ist es zweckmäßig, im Rahmen von HACCP zumindest folgende Aufzeichnungen zur laufenden Prozesskontrolle zu führen:
- Wareneingangskontrollen (kann auch in die GHP-Dokumentation integriert werden)
  - Lagertemperaturen in Kühleinrichtungen (Die Überwachung der Kühlung kann auch der GHP-Dokumentation zugerechnet werden)
  - Speisemperaturen bei der Portionierung bzw. Auslieferung
  - Fallweise PH-Wert-Messungen bei Salaten

### **12.3 RÜCKSTELLPROBEN**

- (1) Als freiwilliges Instrument können von der Küche zur eigenen Absicherung von den selbst hergestellten Speisen sowie von hygienisch sensiblen zugekauften Speisekomponenten Rückstellproben angefertigt werden.
- (2) Mindestanforderungen an Rückstellproben:
- Tiefgekühlte Lagerung der Proben
  - Kennzeichnung mit Rückstelldatum
  - Empfohlene Rückstellzeit: mindestens 21 Tage

## 13 ANHANG 1 / BEISPIEL ZUR HACCP-UMSETZUNG

### 13.1 BEGRIFFE

**Physikalische Gefahren** sind z. B. Fremdkörper wie Steine, Glassplitter und Metallteile, aber auch radioaktive Strahlung oder die Temperatur.

**Chemische Gefahren** sind z. B. Pestizidrückstände, Rückstände von Medikamenten, Desinfektionsmittel und als Allergene wirksame Substanzen.

**Biologische Gefahren** sind belebte Gefahren wie Parasiten oder Mikroorganismen. Letztere haben bei Lebensmitteln, die in Küchenbetrieben verarbeitet werden, die bei weitem größte Bedeutung. Deshalb werden auf den folgenden Seiten nicht mehr die biologischen, sondern nur mehr die mikrobiologischen Gefahren berücksichtigt.

**Implementierung** ist die Umsetzung eines konkreten HACCP-Konzeptes im Betrieb.

**Verifizierung** ist die Überprüfung, ob das HACCP-Konzept im Betrieb auch wirklich so gehandhabt wird, wie es im HACCP-Plan vorgegeben ist.

**Standardproduktionslinien** wie die „Warme Küche“, die „Kalte Küche“ oder die „Salatproduktion“ sind Produktionslinien, in denen die Gefahrenbeherrschung für die zugehörigen Speisenkomponenten stets in der prinzipiell selben Art und Weise erfolgt. Zum Beispiel durch das Garen, durch das Kühlen oder durch das Marinieren.

**Speisenkomponenten** sind z. B. die Frittatensuppe, das Wiener Schnitzel, der Erdäpfelsalat, die Topfentorte.

**Zutaten** sind Rezepturbestandteile ohne Mengenangaben, z. B. Kalbfleisch, Mehl, Ei, Brösel, Salz, Pfeffer.

### 13.2 GRUNDSÄTZLICHE SYSTEMATIK DER HACCP-UMSETZUNG

Um die Umsetzung von HACCP in den unter diese Leitlinie fallenden Küchen möglichst einfach und rasch zu gestalten, wird die Herausarbeitung von Standardproduktionslinien und in der Folge dann die Verwendung von Zutatenlisten oder Rezepturkarten empfohlen. Diese bieten die Möglichkeit einer raschen und einfachen Umsetzung von HACCP. In den meisten Fällen wird man mit den Zutatenlisten bzw. mit den Rezepturkarten das Auslangen finden.

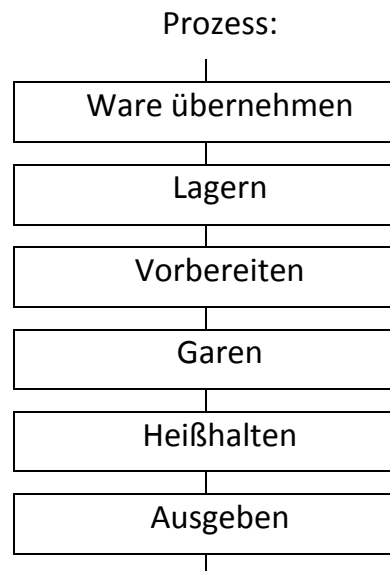
Dabei sollten folgende Umsetzungsphasen nacheinander durchlaufen werden:

- Festlegung von Standardproduktionslinien
- Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze für jede Standardproduktionslinie
- Herstellung der Produktspezifität des HACCP-Systems durch die Verwendung von Zutatenlisten oder Rezepturkarten

### 13.3 FESTLEGUNG VON STANDARDPRODUKTIONSLINIEN

Ziel dieses Arbeitsschrittes ist es, einen Überblick über die bestehenden Produktionsabläufe zu bekommen und die hergestellten Speisen in Gruppen zusammenzufassen. Die Standardproduktionslinien sind für den jeweiligen Betrieb spezifisch und müssen daher von diesem selbst in Form von Fließdiagrammen festgelegt werden. Ein Fließdiagramm ist die optisch mit einem Blick erfassbare Darstellung eines Produktionsablaufes. Die einzelnen Stufen des Fließdiagramms sollten dabei als Tätigkeiten formuliert werden!

Beispiel für ein Fließdiagramm – Standardproduktionslinie 1 – Prozessanalyse für die „Warme Küche“ bei Frischkostverpflegung:



Auf die gleiche Art und Weise sollten auch die restlichen Standardproduktionslinien im eigenen Betrieb festgelegt werden. Neben der „Warmen Küche“ könnten zum Beispiel auch noch die „Kalte Küche“, die „Patisserie-warm“, die „Patisserie-kalt“, die „Salatverarbeitung“ und die Herstellung „Spezifischer Diätformen“ als eigene Standardproduktionslinien definiert und durch ein Fließdiagramm erfasst werden.

Sind die Standardproduktionslinien festgelegt, so werden diese durchnummeriert. In obigem Beispiel wären das somit:

Standardproduktionslinie 1 - Warme Küche

Standardproduktionslinie 2 - Kalte Küche

Standardproduktionslinie 3 – Patisserie-warm

Standardproduktionslinie 4 – Patisserie-kalt

Standardproduktionslinie 5 - Salate

Standardproduktionslinie 6 - Spezifische Diätformen

### **13.4 ABHANDLUNG DER SIEBEN HACCP-GRUNDSÄTZE FÜR JEDE STANDARD-PRODUKTIONS-LINIE ZUR ERFASSUNG DER MIKROBIOLOGISCHEN GEFAHREN**

Die hergestellten Fließdiagramme dienen als Grundlage für die Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze:

- Durchführung der Gefahrenanalyse
- Festlegung der Kritischen Kontrollpunkte (CCPs)
- Festlegung von Grenzwerten
- Festlegung von Überwachungsverfahren
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen
- Festlegung von Verifizierungsverfahren
- Festlegung der Dokumentation

Merke! Die Standardproduktionslinien dienen der Erfassung der mit dem Lebensmittel verbundenen mikrobiologischen Gefahren! Die physikalischen und die chemischen Gefahren werden erst später auf den Zutatenlisten bzw. Rezepturkarten berücksichtigt.

Zur Beherrschung der mikrobiologischen Gefahren macht es Sinn, sich einiger weniger Leitkeime zu bedienen. Kontrolliert man diese, dann hat man auch alle anderen gesundheitlich bedeutenden Mikroorganismen im Griff:

Als Leitkeim für die Gruppe der **Lebensmittel-Infektionserreger** wird aufgrund seiner epidemiologischen Bedeutung *Salmonella enteritidis* vorgeschlagen. Dieser Keim wird bei den üblichen Kochprozessen zuverlässig abgetötet.



Ebenfalls zu den Lebensmittel-Infektionserregern zählt *Listeria monocytogenes*. Dieser Keim ist bei manchen Produkten der „Kalten Küche“ für spezifische Verbraucherkreise (vor allem für schwangere Frauen) von Relevanz.

Als Leitkeim für die Gruppe der **Lebensmittel-Vergifter** wird *Staphylococcus aureus* vorgeschlagen. Er ist in der Lage, im Lebensmittel Gifte zu bilden, die durch die üblichen Kochprozesse nicht mehr zerstört werden. Sie sind hitzestabil. Es ist also von entscheidender Bedeutung, die Giftbildung durch konsequente Einhaltung der Kühlkette vor dem Kochprozess zu verhindern.

Auch manche *Schimmelpilze* zählen zu den Lebensmittelvergiftern, die unter Umständen hitzestabile Gifte bilden können. Aufgrund ihrer Erkennbarkeit und ihrer Bedeutung bei manchen Lebensmitteln (vor allem bei Obst und Gemüse), sollten sie ebenfalls Berücksichtigung finden.

Als Leitkeime für die Gruppe der **Sporenbildner** werden *Bacillus cereus* (wächst bei Anwesenheit von Sauerstoff) und *Clostridium perfringens* (wächst auch bei Abwesenheit von Sauerstoff) vorgeschlagen. Sporenbildner überstehen die üblichen Kochprozesse, indem sie eine extrem widerstandsfähige Sporenhülle ausbilden. Nach dem Erhitzen werfen sie diese wieder ab und beginnen sich wieder zu vermehren und Gifte zu bilden. Zur Beherrschung dieser Gefahren sind somit das Heißhalten nach dem Kochprozess oder das Kühlen nach dem Kochprozess von größter Bedeutung.

Für die Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze bedient man sich am besten eines HACCP-Analyseblattes:

Zum Ausfüllen des HACCP-Analyseblattes wählt man eine typische, häufig in der eigenen Küche hergestellte Speisekomponente der jeweiligen Standardproduktionslinie und handelt anhand dieser die vorgegebenen HACCP-Grundsätze ab. Beim Abgleich mit einigen weiteren Speisekomponenten dieser Standardproduktionslinien wird man feststellen, dass es kaum mehr zu Ergänzungen kommt. Wichtig ist lediglich, dass die Stufen des Fließdiagramms nicht zu spezifisch benannt werden. So sollte zum Beispiel der Erhitzungsschritt in der Warmen Küche nicht mit „Braten“, „Kochen“ oder „Dämpfen“ eingeengt, sondern eher mit einem Begriff wie „Erhitzen“ oder „Garen“ benannt werden. Durch diese allgemeine Formulierung kann das Fließdiagramm dann für alle Speisekomponenten dieser Standardproduktionslinie verwendet werden. Wurden mehrere Speisekomponenten einer Standardproduktionslinie durchgespielt, dann kann die endgültige Version des HACCP-Analyseblattes für die jeweilige Standardproduktionslinie festgeschrieben werden.

Auf den folgenden Seiten sind Beispiele angeführt, wie die endgültigen, zusammengefassten HACCP-Analyseblätter der „Warmen Küche / Frischkost“, der „Kalten Küche“ und der „Salatproduktion“ aussehen könnten:

### 13.4.1 HACCP-ANALYSEBLATT / STANDARDPRODUKTIONSLINIE 1 - WARMER KÜCHE / FRISCHKOST:

**Speisenkomponente:** Alle Speisenkomponenten der „Warmen Küche“

**Gefahren (Leitkeime):** *Salmonella enteritidis*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, Schimmelpilz

Prozess:	CCPs:	Sollbereich/Grenzwerte:
Ware übernehmen	.../.....	.../.....
Lagern	.../.....	.../.....
Vorbereiten	.../.....	.../.....
Garen	.../...*)	.../.....
Heißhalten	CCP	75 °C oder höher
Ausgeben	CCP	70 °C oder höher

#### Art der Überwachung der CCPs:

CCP „Heißhalten“ und CCP „Ausgeben“: Kern-Temperatur messen.

\*) Anmerkung: sollte das „Garen“ als CCP festgelegt werden, dann kann zur Überprüfung die optische Kontrolle des Garzustandes wie z. B. die Bräunung des Produktes, das Aufwallen des Kochwassers usw. herangezogen werden.

**Korrekturmaßnahme:** neuerliches Durchlaufen des Garprozesses oder Verwerfen des Produktes.

**Verifizierung:** Regelmäßige Kontrolle der Prozesse durch die Küchenleitung. Die Häufigkeit der Kontrollen ist konkret festzulegen.

#### Dokumentation:

CCP „Heißhalten“ und CCP „Ausgeben“: Ergebnisse der Temperaturmessungen werden in Checklisten eingetragen; Berücksichtigung in der Verifizierungsliste.

\*) Anmerkung: sollte das „Garen“ als CCP festgelegt werden, so ist die Dokumentation entsprechend den gegebenen Erfordernissen festzulegen. Es kann zum Beispiel im Sinne der geforderten Flexibilität des HACCP-Systems auch ausreichen, diese auf die Verifizierung durch die Küchenleitung zu beschränken.

### 13.4.2 HACCP-ANALYSEBLATT / STANDARDPRODUKTIONSLINIE 2 - KALTE KÜCHE:

**Speisenkomponente:** Alle Speisenkomponenten der „Kalten Küche“

**Gefahren (Leitkeime):** *Salmonella enteritidis*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, Schimmelpilz

Prozess:	CCPs:	Sollbereich/Grenzwerte:
Ware übernehmen	CCP	keine Salmonellen nachweisbar
Lagern	.../.....	.../.....
Vorbereiten	.../.....	.../.....
Verarbeiten	.../.....	.../.....
Zwischenlagern	CCP	0 - 4 °C
Ausgeben	CCP	0 - 8 °C

#### Art der Überwachung der CCPs:

Beim CCP „Ware übernehmen“ ist vom Lieferanten zu bestätigen, dass er in seinem Bereich durch ein funktionierendes HACCP-System die angesprochene Gefahr beherrscht.

Bei den CCPs „Zwischenlagern“ und „Ausgeben“ sind die jeweiligen Temperaturen zu messen,

#### Korrekturmaßnahme:

Beim CCP „Ware übernehmen“ eventuelles Zurückweisen der Ware.

Bei den CCPs „Zwischenlagern“ und „Ausgeben“: neuerliches Kühlen (Achtung: hier ist eine kritische und restriktive Beurteilung notwendig!), gegebenenfalls Produkt verwerfen.

**Verifizierung:** Regelmäßige Kontrolle der Temperaturlaufzeichnungen.

**Dokumentation:** Temperaturmessungen werden in Checklisten eingetragen; Berücksichtigung in der Verifizierungsliste.

### 13.4.3 HACCP-ANALYSEBLATT / STANDARDPRODUKTIONSLINIE 3 - SALATE:

**Speisenkomponente:** Salate

**Gefahren (Leitkeime):** *Salmonella enteritidis*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, Schimmelpilz

Prozess:	CCPs:	Sollbereich/Grenzwerte:
Ware übernehmen	.../.....	.../.....
Lagern	.../.....	.../.....
Rüsten /Vorbereiten	.../.....	.../.....
Marinieren	CCP	Ansäuerung nach Rezeptur (pH-Wert 4,5 oder niedriger)
Portionieren	.../.....	.../.....
Zwischenlagern	CCP	0 - 4 °C
Ausgeben	CCP	0 - 8 °C

#### Art der Überwachung der CCPs:

CCP „Marinieren“: vorgegebene Rezeptur einhalten.

CCP „Zwischenlagern“ und CCP „Ausgeben“: Temperatur messen.

#### Korrekturmaßnahme:

CCP „Marinieren“: Salat nachsäuern.

CCP „Zwischenlagern“ und CCP „Ausgeben“: neuerliches Kühlen (Achtung: hier ist eine kritische und restriktive Beurteilung notwendig!), gegebenenfalls Produkt verwerfen.

**Verifizierung:** Durchführung von pH-Wertmessungen; Kontrolle der Temperatureaufzeichnungen.

**Dokumentation:** Im Rahmen der Verifizierung durchgeführte pH-Wertmessungen; Temperatureaufzeichnungen.

### 13.5 DIE VERWENDUNG VON ZUTATENLISTEN/REZEPTURKARTEN

Ist das Festlegen von Standardproduktionslinien abgeschlossen und damit die Beherrschung der mikrobiologischen Gefahren geregelt, so ist die weitere Arbeitsgrundlage wahlweise die Zutatenliste oder die Rezepturkarte.

Nur in Ausnahmefällen wird es notwendig sein, der Zutatenliste/Rezepturkarte ein für die jeweilige Speisekomponente spezifisches HACCP-Analyseblatt beizufügen.

Die Rezepturkarte sollte folgende Elemente enthalten:

- Bezeichnung der Speisekomponente
- Zutatenliste oder Rezeptur
- HACCP-Teil

Der HACCP-Teil der Zutatenliste/Rezepturkarte sollte folgende Elemente enthalten:

- Beherrschung physikalischer Gefahren
- Beherrschung chemischer Gefahren
- Beherrschung mikrobiologischer Gefahren
  - Nummer der Standardproduktionslinie
  - Sollte es Speisekomponenten geben, die keiner Standardproduktionslinie zugeordnet werden können, hat deren weitere Aufarbeitung mit einem eigenen HACCP-Analyseblatt zu erfolgen

Es wird immer eine Speisekomponente vom Anfang bis zum Schluss abgehandelt. Zunächst werden die möglicherweise vorhandenen physikalischen und chemischen Gefahren beurteilt. Das Ergebnis wird in der Rezepturkarte festgehalten.

Schema für die Handhabung der Rezepturkarte

Für jede Speisekomponente wird gefragt:

Frage 1: Gibt es **physikalische Gefahren**, die unter Kontrolle gebracht werden müssen?

Antwort nein:

→ die Gruppe der physikalischen Gefahren ist für diese Speisekomponente abzuhaken

→ weiter zu Frage 2

Antwort ja:

→ Auf der Rezepturkarte sind für jede physikalische Gefahr folgende Punkte zu vermerken:

Benennung der Gefahr: .....

Benennung des CCP (die Stufe im Produktionsprozess, an der die Gefahrenbeherrschung erfolgt): .....

Benennung der Beherrschungsmaßnahme: .....

Korrekturmaßnahmen: .....

Art der Dokumentation: .....

→ weiter zu Frage 2

Frage 2: Gibt es **chemische Gefahren**, die unter Kontrolle gebracht werden müssen?

Antwort nein:

→ die Gruppe der chemischen Gefahren ist für diese Speisekomponente abzuhaken

→ weiter zu Frage 3

Antwort ja:

→ auf der Rezepturkarte sind für jede chemische Gefahr folgende Punkte zu vermerken:

Benennung der Gefahr: .....

Benennung des CCP (die Stufe im Produktionsprozess, an der die Gefahrenbeherrschung erfolgt): .....

Benennung der Beherrschungsmaßnahme: .....

Korrekturmaßnahmen: .....

Art der Dokumentation: .....

→ weiter zu Frage 3

Frage 3: Gibt es **mikrobiologische Gefahren**, die unter Kontrolle gebracht werden müssen?

Zur Beantwortung dieser Frage empfiehlt es sich, die in den Standardproduktionslinien genannten Referenzkeime heranzuziehen.

Antwort **nein**:

→ diese Speisekomponente ist auch mikrobiologisch sicher, die HACCP-Analyse ist abgeschlossen.

Antwort **ja**:

→ Beurteilung der mikrobiologischen Gefahren durch eine HACCP-Analyse:

Entsprechend der zuvor erfolgten Festlegung erfolgt nun die Zuordnung der jeweiligen Speisekomponente zu einer der Standardproduktionslinien. Die Nummer dieser Linie wird in die Rezepturkarte eingetragen. Eine weitere Analyse ist damit nicht mehr notwendig, da die Gefahrenbeherrschung an den in der Standardproduktionslinie festgelegten CCPs erfolgt.

Fällt eine Speisekomponente in keine der Standardproduktionslinien, so muss für sie eine eigene HACCP-Analyse in derselben Art und Weise wie bei den Standardproduktionslinien durchgeführt werden. Das fertig ausgefüllte Analysenblatt wird der Rezepturkarte beigelegt.