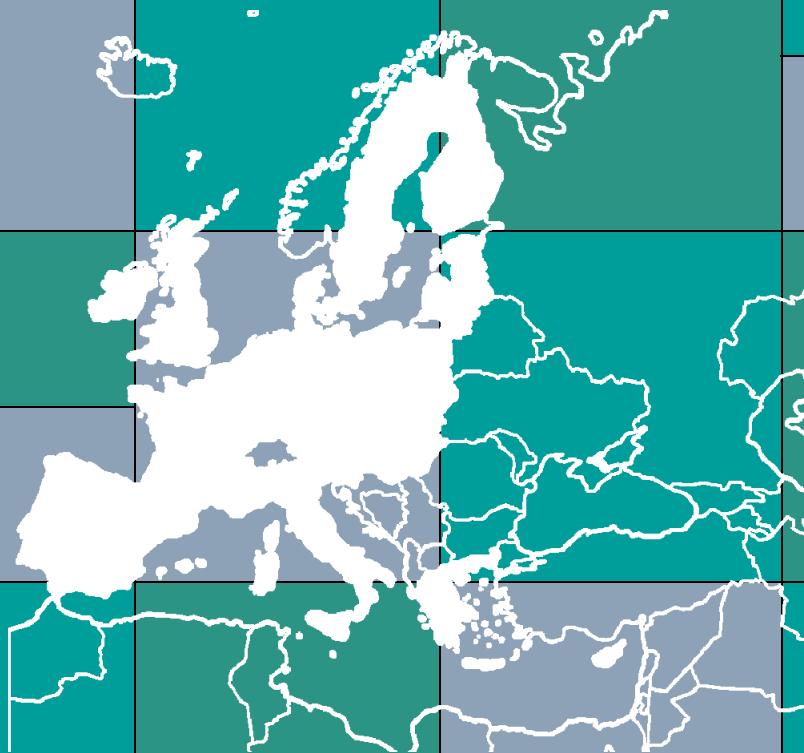


World Union of Wholesale Markets

Regionalsektion Europa

**GEMEINSCHAFTSLEITFADEN FÜR BEWÄHRTE HYGIENEPRAKTIKEN
SPEZIFISCH FÜR GROSSMARKTVERWALTUNGEN
in der Europäischen Union**



WUWM
www.wuwm.org

Überarbeiteter Entwurf

November 2009

Unter dem Vorsitz von Herrn Marc Spielrein, Präsident und Generaldirektor des Großhandelsmarktes Paris-Rungis, wurde von den WUWM-Mitgliedern eine GPG-Arbeitsgruppe (Good Practice Guide, Leitfaden für bewährte Verfahren) mit dem Ziel gebildet, den vorliegenden Leitfaden zu entwerfen. Als Autoren mitgewirkt haben:

- Herr Rolf Brauer, Berliner Großmarkt, Deutschland (bis Juni 2005)
- Herr Michel Escoffier, FFMIN (Fédération Française des Marchés d'Intérêt National, Französische Vereinigung der Großhandelsmärkte), Frankreich
- Herr Andreas Foidl, Berliner Großmarkt, Deutschland (seit Juni 2005)
- Herr Michel Ganneau, Großmarkt Paris-Rungis, Frankreich
- Herr Wolf Rohde, Großmarkt Hamburg, Deutschland
- Herr Graham Wallace, Glasgow Markets, Schottland/Großbritannien
- Herr Matthias Wegner, Großmarkt Hamburg, Deutschland



Herausgegeben durch die Weltunion der Großmärkte (WUWM)

IOC, Molenstraat 15
2513 BH, Den Haag
Niederlande

Tel.: +31 70 361 1728
Fax: +31 70 360 6908
E-Mail: info@wuwm.org
URL: www.wuwm.org

VORWORT

Die Weltunion der Großmärkte (World Union of Wholesale Markets, WUWM) ist ein gemeinnütziger Verein mit zahlreichen Mitgliedern aus aller Welt, der sich in allen Bereichen betätigt, die sowohl die Förderung und Entwicklung von Groß- und Lebensmittelmärkten zum Ziel haben als auch dem entsprechenden Erfahrungsaustausch und Wissenstransfer dienlich sind. Die WUWM hat zurzeit 200 Mitglieder in 45 Ländern weltweit.

Mit etwa 110 Mitgliedern aus dem Bereich der Großmärkte, die aus 21 verschiedenen Ländern der EU stammen, spielt die WUWM-Regionalsektion Europa eine führende Rolle in der WUWM. In diesen europäischen Großmärkten sind mehr als 1 Mio. Mitarbeiter an den jeweiligen Standorten fest angestellt. Die Betreiber der Großmärkte erreichen einen Umsatz von etwa 42 Mrd. EUR jährlich.

Es werden insgesamt etwa 26 Mio. t Erzeugnisse pro Jahr verkauft, darunter ca. 40% des Obst und Gemüse-Absatzes in Europa (24 Mio. t pro Jahr), 10% der in Europa verkauften Fisch und Fischerzeugnisse (1 Mio. t pro Jahr) sowie 2% der in Europa abgesetzten Fleisch und Fleischerzeugnisse (1 Mio. t jährlich).

Parallel zur Vorbereitung des neuen EU-Lebensmittelrechts, auch bekannt als „Hygienepaket“, beschloss die WUWM-Regionalsektion Europa 2001, einen Leitfadens für gute Verfahren („Good Practice Guide“, GPG) zu entwickeln, der für den Betrieb und die Leitung von Großmärkten innerhalb der Europäischen Gemeinschaft maßgeblich ist.

Die erste Version dieses Leitfadens wurde auf dem 25. Kongress des WUWM in Baltimore (USA) im September 2005 von allen Mitgliedern der Regionalsektion Europa offiziell verabschiedet.

Seit diesem Zeitpunkt und nach Nachbesserungen gilt:

1. Die jeweils aktuelle Version dieses Leitfadens in englischer Sprache ist das einzige offizielle Dokument, das die WUWM ihren Mitgliedern zur Verwendung freigibt.
2. Alle Übersetzungen in andere Sprachen haben der englischen Fassung in vollem Umfang zu entsprechen.
3. Alle übersetzten, veränderten oder ergänzten Fassungen sind zu Prüfungs- und Kontrollzwecken an die WUWM zu übermitteln.

Alle in diesen Leitfaden eingebrachten genehmigten Änderungen müssen nachfolgend übersetzt und ebenfalls in den verschiedenen Sprachversionen ergänzt werden.

Wenn Sie weitere Informationen zur WUWM oder zu diesem Leitfaden benötigen, wenden Sie sich bitte an Maria Cavit, Generalsekretärin der WUWM. Kontaktinformationen finden Sie oben auf dieser Seite.

WORLD UNION OF WHOLESALE MARKETS	WELTUNION DER GROBMÄRKTE
EUROPEAN REGIONAL SECTION	EUROPÄISCHER REGIONALVERBAND
PROMOTING WHOLESALE AND RETAIL MARKETS WORLD-WIDE	ZUR FÖRDERUNG VON GROß- UND EINZELHANDELSMÄRKTEN WELTWEIT
COMMUNITY GUIDE TO GOOD HYGIENIC PRACTICES SPECIFIC TO WHOLESALE MARKET MANAGEMENT IN THE EUROPEAN UNION	GEMEINSCHAFTSLEITFADEN FÜR GUTE HYGIENEVERFAHREN MAßGEBLICH FÜR GROßMARKTVERWALTUNGEN IN DER EUROPÄISCHEN UNION

Gemeinschaftsleitfaden für gute Hygieneverfahren Maßgeblich für Großmarktverwaltungen in der Europäischen Union

Inhaltsverzeichnis

VORWORT

I. EINFÜHRUNG	1
II. ZIELE DIESES LEITFADENS	4
III. ANWENDUNGSBEREICHE	5
IV. BESTIMMUNG DER SPEZIELLEN AUFGABEN DER GROßMARKTVERWALTUNG	8
<i>ANBIETEN VON BETRIEBSSTÄTTEN</i>	9
<i>REINIGUNG UND DESINFEKTION</i>	14
<i>BELÜFTUNG</i>	16
<i>BELEUCHTUNG</i>	17
<i>DIENSTLEISTUNGEN UND ZUSTÄNDIGKEITEN</i>	19
<i>KÖRPERHYGIENE</i>	21
<i>ABFALLENTSORGUNG</i>	22
<i>SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG</i>	24
<i>SCHULUNGEN</i>	25
V. AUSFÜHRLICHER LEITFADEN FÜR BEWÄHRTE HYGIENEPRAKTIKEN	26
KAPITEL I: ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBSSTÄTTEN, IN DENEN MIT LEBENSMITTELN UMGEGANGEN WIRD, EINSCHLIEßLICH AUBENBEREICHE UND -STANDORTE 27	
KAPITEL II: BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR RÄUME, IN DENEN LEBENSMITTEL ZUBEREITET, BEHANDELT ODER VERARBEITET WERDEN (AUSGENOMMEN ESSBEREICHE UND DIE BETRIEBSSTÄTTEN GEMÄSS KAPITEL III)	39
KAPITEL V: VORSCHRIFTEN FÜR AUSRÜSTUNGEN	48
KAPITEL VI: LEBENSMITTELABFÄLLE	51
KAPITEL VII: WASSERVERSORGUNG	55
KAPITEL VIII: KÖRPERHYGIENE	59
KAPITEL XII: SCHULUNG	62
VI. HACCP-BASIERTE VERFAHREN	65
ANHANG A	77

GROSSMARKTVERWALTUNGEN	77
(1) UNTER „ANTISEPTIKUM“ IST EIN DESINFEKTIONSMITTEL ZU VERSTEHEN, DAS ZUR VERWENDUNG AUF FLÄCHEN, DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN, GEEIGNET IST. ES MUSS NICHTTOXISCH UND NICHTHAFTEND SEIN....	79
(2) „PERIODISCH“ HAT DIE BEDEUTUNG „ERFORDERLICHENFALLS“ UND BEZIEHT SICH AUF DEN UMFANG DER VERUNREINIGUNGEN.....	79
ANHANG B.1	80
GLOSSAR.....	85
REFERENZEN.....	90

Gemeinschaftsleitfaden für gute Hygieneverfahren, maßgeblich für Großmarktverwaltungen in der Europäischen Union

I. Einführung

In Anlage 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unter 8, „Sonstige Definitionen“, gemeinsam mit der Definition für „Erzeugnisse tierischen Ursprungs“, findet sich eine Definition für Großmarkt.

*„**Großmarkt**“ [bezeichnet] ein Lebensmittelunternehmen, das mehrere gesonderte Einheiten mit gemeinsamen Einrichtungen und Abteilungen umfasst, in denen Lebensmittel an Lebensmittelunternehmer verkauft werden.“*

Die Definition des Begriffes „Lebensmittelunternehmen“ ist in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 enthalten, in der die allgemeinen Grundsätze und Vorschriften des Lebensmittelrechts festgelegt sind (Artikel 3, „Sonstige Definitionen“):

*„**Lebensmittelunternehmen**“ [bezeichnet] alle Unternehmen, **gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind**, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.“*

Dieser Leitfaden **richtet sich speziell an Unternehmen, die Großmärkte verwalten**, deren Zweck darin besteht, den Handel von Lebensmitteln zu organisieren und durchzuführen. Die Leitung kann durch staatliche oder örtliche Behörden oder durch ein öffentliches oder privates Unternehmen erfolgen, das dazu entsprechend durch staatliche oder örtliche Behörden ermächtigt wurde.

In diesen Großmärkten gibt es zwei Arten von Lebensmittelunternehmen:

- **Die Großmarktverwaltung** ist ein Unternehmen im Lebensmittelbereich, dessen spezielle Aufgabe darin besteht, die allgemeinen Tätigkeiten aller im Großmarkt ansässigen einzelnen Lebensmittelunternehmen zu organisieren, ohne in ihre Geschäftstätigkeiten einzugreifen. **Die Großmarktverwaltung ist zwar ein Lebensmittelunternehmen, bietet jedoch selbst keine Güter an.**
- **Eigenständige Lebensmittelunternehmen sind unmittelbar für ihre Nahrungsmittel zuständig** und sind zudem dafür verantwortlich, dass diese den Vorgaben des Lebensmittelrechts entsprechen. Diese Lebensmittelunternehmen handeln hauptsächlich mit Einzelhändlern, doch wird es Personen auf manchen Großmärkten unter Umständen gestattet, unter bestimmten Bedingungen entweder bei Großhändlern, die auch im Einzelhandel tätig sind, oder bei Einzelhändlern, die auf dem Großmarkt ansässig sind, einzukaufen.

Die Zuständigkeiten für die Raumorganisation auf einem Großmarkt verteilen sich wie folgt:

- **Öffentliche Bereiche.** Werden von der Leitung des Großmarkts verwaltet. Hierzu gehören Verkaufshallen und -bereiche sowie öffentliche Toiletten. Diese Orte werden in der Regel von der Großmarktverwaltung gebaut und stehen Händlern offen. Der vorliegende Leitfaden für gute Verfahren gilt für die in der Zuständigkeit der Großmarktverwaltung liegenden Bereiche.

- **Private Bereiche.** Diese werden von eigenständigen Lebensmittelunternehmen verwaltet. Wenn diese privaten Bereiche von der Großmarktverwaltung gebaut oder bereitgestellt werden, hat die Bauweise den Vorschriften des Lebensmittelrechts zu entsprechen. Allerdings ist das jeweilige Lebensmittelunternehmen für den definierten Bereich alleinig zuständig.

Es darf keinesfalls Bereiche geben, die außerhalb der Zuständigkeit einer genau definierten Rechtspersönlichkeit liegen.

Der Zuständigkeitsbereich der Großmarktverwaltung umfasst im Wesentlichen Folgendes:

- Vermietung geeigneter Räumlichkeiten an Lebensmittelunternehmen, um diesen die Durchführung ihrer Tätigkeiten innerhalb jeweils eigener Zuständigkeitsbereiche entsprechend den Vorschriften des Lebensmittelrechts zu ermöglichen
- Verwaltung aller öffentlichen Bereiche wie etwa Werbe- und Verkaufsbereiche oder öffentlicher Lagerstätten (d. h. Leitung aller Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Reinigung, Desinfektion, Wartung, Kühlung und Tiefkühlung usw.)
- Vermittlung und/oder Durchführung einiger oder aller Versorgungs- und Dienstleistungen für Lebensmittelunternehmen (z. B. Wasser, Gas, Heizung, Kühlung und Tiefkühlung, Belüftung, Strom usw.)
- Vermittlung und/oder Durchführung einer geeigneten Abwasser- und Schadstoffkontrolle
- Kontrolle der Abfallentsorgung, Schädlingsbekämpfung usw. im Markt unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte
- Planung und Bereitstellung von Gebäuden, die von Lebensmittel Unternehmen bezogen und unter deren unmittelbarer Kontrolle entsprechend den Vorschriften des Lebensmittelrechts betrieben werden
- Durchführung und Leitung des Verkehrsflusses am Standort

Da sich die die Großmarktleitung betreffenden Gesetze in den einzelnen EU-Ländern unterscheiden, kann keine vollständige Liste aller entsprechenden Zuständigkeiten aufgestellt werden. Die Unterscheidung zwischen öffentlichen und privaten Bereichen betrifft jedoch alle Mitgliedsländer.

Die Großmarktverwaltung ist NUR in den unter ihrer Kontrolle stehenden Bereichen für die Befolgung der Vorschriften des Lebensmittelrechts verantwortlich. Sie ist NICHT zuständig für Tätigkeiten in privaten Betriebsstätten einzelner Lebensmittelunternehmen.

Sollte jedoch ein Lebensmittelunternehmen innerhalb des diesem von der Großmarktverwaltung zugewiesenen Bereiches gegen die Hygienebestimmungen verstoßen, so hat die Leitung des Großmarkts das Recht, die zuständige staatliche Behörde zu informieren, damit Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können.

II. Ziele des Leitfadens

Es ist wichtig, sich noch einmal zu vergegenwärtigen, dass eine Großmarktverwaltung ein Lebensmittelunternehmen ist und folglich allen EG-Vorschriften zu entsprechen hat, einschließlich derer, die die Lebensmittelhygiene betreffen. Dieser Leitfaden soll die Großmarktverwaltung in dieser Frage insbesondere dann beratend unterstützen, wenn Lebensmittel tierischer Herkunft am Standort verkauft werden.

Bezüglich solcher Erzeugnisse tierischer Herkunft und wie beschrieben in Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europaparlaments und des Rates, die spezifische Hygieneregeln zur Hygiene von Lebensmitteln festlegt, muss die Großmarktverwaltung, über Zulassung und Eintragung verfügen, wenn derartige Erzeugnisse am Standort verkauft werden. Diese Verpflichtung ist zwingend und Grundvoraussetzung für die Zulassung und Eintragung der anderen Lebensmittelunternehmen, die gemeinsam die allgemeinen Einrichtungen und Bereiche nutzen.

Da die Großmarktverwaltung selbst keine Lebensmittel verkauft, aber trotzdem zuständig für Einrichtungen und Bereiche ist, die gemeinsam von Lebensmittelunternehmern, die Lebensmittel verkaufen, verwendet werden, wurde dieser Leitfaden speziell für Großmarktverwaltungen entwickelt, für die besondere Vorschriften gelten, da auf dem Großmarkt Erzeugnisse tierischer Herkunft verkauft werden.

Mit diesem Leitfaden sollen keinesfalls die verschiedenen vorhandenen oder in Zukunft von der Lebensmittelbranche oder von in Großmärkten tätigen Experten entwickelten Leitfäden für gute Hygieneverfahren beeinträchtigt oder beeinflusst werden. Ebenso wenig werden hier vorgelagerte Prozesse, etwa Produktion und Transport, oder der Einzelhandel behandelt.

Der Leitfaden wurde als Gemeinschaftsleitfaden entworfen, dessen Status in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (Artikel 9) definiert ist.

Das Dokument ist für öffentliche und/oder private Unternehmen gedacht, die für die Verwaltung von Großmärkten in der Europäischen Union zuständig sind. Generelles Ziel ist die Vermittlung von Empfehlungen zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene und zur Umsetzung HACCP-basierter Verfahren (Hazard Analysis Critical Control Point, deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte), jedoch nur in Bezug auf diejenigen Aspekte, die sie unmittelbar betreffen.

Dieser Leitfaden wurde von Vertretern der Regionalsektion Europa der World Union of Wholesale Markets (WUWM) in Abstimmung mit Vertretern anderer interessierter Parteien wie etwa zuständigen Behörden und betroffenen Vereinigungen und Verbänden in verschiedenen Ländern der EU verfasst. Berücksichtigt werden der Recommended International Code of Practice, die General Principles of Food Hygiene, der Codex Alimentarius und vorhandene nationale Leitfäden.

Dieser Leitfaden wurde in Übereinstimmung mit den folgenden Verordnungen entwickelt:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene und darin insbesondere die Artikel 9, „Gemeinschaftliche Leitlinien“, und 6, „Amtliche Kontrollen, Eintragung und Zulassung“.

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004, in der spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel festgelegt sind, und darin insbesondere Artikel 4, „Eintragung und Zulassung von Betrieben“.
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004, in der besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt sind, und darin insbesondere Artikel 3, „Zulassung von Betrieben“.
- Verordnung (EC) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002, in der Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenerzeugnisse festgelegt sind.

Hinweis:

Zwar werden im Zusammenhang mit Großmärkten in Verordnung 853/2004 (Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel II, Punkt 2) auch Fischversteigerungen genannt, doch werden derartige Tätigkeiten im vorliegenden Gemeinschaftsleitfaden für gute Hygieneverfahren nicht behandelt, weil sie sich von denen einen Großmarkt betreffenden unterscheiden.

III. Anwendungsbereiche

Gegenstand dieses Gemeinschaftsleitfadens ist die Organisation des Großmarktsektors im Bereich Lebensmittel in der Europäischen Union. Wie bereits angemerkt, vermarktet die Großmarktverwaltung selbst keine Lebensmittel. Ihre Aufgabe besteht darin, den freien Handel zwischen Anbietern (Produzenten, Großhändler, verschiedenen Zwischenhändler) und Käufern (Einzelhändler, Gastgewerbe Großküchen, Wochenmarkthändler usw.) zu ermöglichen.

Dieser Gemeinschaftsleitfaden gilt auch für Großmärkte, die Personen den Einkauf auf dem Gelände entweder bei auf dem Großmarkt ansässigen Großhändlern, die auch im Einzelhandel tätig sind, oder entsprechenden Einzelhändlern gestatten. Diese Personen müssen die verschiedenen im Leitfaden beschriebenen Regeln für gewerbliche Käufer beachten, und zwar vor allem in Bezug auf Lebensmittel tierischer Herkunft (z. B. das Tragen von Schutzkleidung und Kopfbedeckung).

Als Anbieter von Dienstleistungen unterscheiden sich die Zuständigkeiten der Großmarktverwaltung in Bezug auf Hygiene und Produktqualität ganz erheblich von denen der Lebensmittelunternehmen, die unmittelbar mit Lebensmitteln zu tun haben, auch wenn sie eng miteinander in Verbindung stehen. Dennoch betreffen sie dieselben Risiken.

Dieser Gemeinschaftsleitfaden soll die Punkte, an denen Zuständigkeiten der Großmarktverwaltung vorliegen, und jene Zuständigkeitsbereiche behandeln, die von den unabhängigen Lebensmittelunternehmen und der Marktverwaltung gemeinsam übernommen werden können.

Nicht besprochen werden soll hier das eigentliche Geschäft der unabhängigen Unternehmer. Diese müssen branchenspezifische Leitfäden zurate ziehen, die im Allgemeinen erzeugnispezifisch entwickelt werden (z. B. Leitfäden für den Verkauf von Obst und Gemüse, Leitfäden zur Fleischverarbeitung usw.).

Großmärkte können auf eine bestimmte Lebensmittelart (z. B. Obst und Gemüse, Fleisch, Fisch und Fischerzeugnisse) spezialisiert sein, oder sie bieten eine Vielzahl unterschiedlicher Lebensmittel an.

Die folgende Tabelle führt für die einzelnen Lebensmittelarten jeweils die Hygienrisiken und den Umfang der Zuständigkeit aufseiten der Großmarktverwaltung sowie anderer Lebensmittelunternehmen auf.

Erzeugnis	Zustand	Gesundheits- risiko	Zuständigkeit	
			der Großmarktverwal- tung	anderer Lebensmittelunter- nehmen
Obst und Gemüse	Frisch	Gering	Hoch	Hoch
	Verarbeitet	Hoch	Eingeschränkt oder kein	Hoch
Fleisch und Fleischerzeugnisse	Frisch	Sehr hoch	Hoch	Sehr hoch
	Zerlegt	Sehr hoch	Eingeschränkt oder kein	Sehr hoch
	Umhüllt	Hoch	Hoch	Hoch
Fisch und Fischerzeugnisse	Lebend/fris- ch	Sehr hoch	Hoch	Sehr hoch
	Filetiert	Sehr hoch	Eingeschränkt oder kein	Sehr hoch
	Umhüllt	Hoch	Hoch	Hoch
Milch und Molkereierzeugnis- se	Frisch	Hoch	Hoch	Sehr hoch
	Verarbeitet	Hoch	Eingeschränkt oder kein	Sehr hoch
	Umhüllt	Hoch	Hoch	Hoch
Tiefkühlerzeugnis- se		Sehr hoch	Eingeschränkt oder kein	Sehr hoch
Fleisch- und Wurstwaren		Hoch	Eingeschränkt oder kein	Hoch

Aufgrund ihres allgemeingültigen und anpassungsfähigen Charakters sind die Empfehlungen in diesem Leitfaden für alle Arten von Großmärkten anwendbar, unabhängig von den dort verkauften Lebensmitteln.

Großmarkt-spezifische Risikoanalysen zeigen, dass das Hauptrisiko im Bereich der Lebensmittelhygiene in der Möglichkeit einer Verunreinigung von Lebensmitteln besteht. Als Mittel zur Kontrolle physischer, mikrobiologischer und chemischer Risiken wird das HACCP-System vorgeschlagen, das von der Großmarktverwaltung in ihrem Zuständigkeitsbereich umzusetzen ist. Aus diesem Grund legt der dieser Leitfaden den Schwerpunkt auf den Umgang mit Verunreinigungsrisiken, insbesondere in Bezug auf Gebäudeplanung und -aufteilung sowie Betriebsanlagen.

Es ist allerdings selbstverständlich, dass – wie auch in Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Kapitel III, Artikel 7 („Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung der Leitlinien“) angegeben – der vorliegende Leitfaden nicht verpflichtend ist, sondern eine Umsetzung auf freiwilliger Basis erfolgt.

IV. Feststellung der spezifischen Aufgaben der Großmarktverwaltung

In Bezug auf die Lebensmittelsicherheit und -hygiene können, wann immer die angebotenen Dienstleistungen direkt oder indirekt den unabhängigen Lebensmittelunternehmen zugute kommen, die folgenden Aufgaben in den Zuständigkeitsbereich der Großmarktverwaltung fallen:

1. Anbieten von Betriebsstätten – im Wesentlichen Gebäude und/oder Grundstücke
2. Wartung und Pflege der Betriebsstätten
3. Zuständigkeit für Ausrüstungen
4. Temperaturkontrolle
5. Reinigung „öffentlicher“ Bereiche
6. Belüftung – u.a. Klima-, Kühl- und Gefriertechnik, Heiztechnik usw.
7. Beleuchtung öffentlicher Bereiche innerhalb und außerhalb von Gebäuden
8. Grundversorgungsleistungen: u.a. Strom, Gas, Warm- und Kaltwasser, Abwasserableitung, Kanalisation usw.
9. Körperpflege: u.a. WCs, Waschbecken, Duschen, Umkleieräume usw., soweit sich diese in öffentlichen Bereichen befinden
10. Abfallentsorgung Sammlung und Abtransport
11. Schädlingsbekämpfung
12. Schulungen

Risiken und Rechtsvorschriften mit Bezug zu den Zuständigkeiten

Für alle oben angeführten Dienstleistungen, die mit den Aufgaben der Großmarktverwaltung verbunden sind, enthalten die folgenden Seiten

- eine Bestimmung der Hauptrisiken, die letztendlich in die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung fallen,
- eine Kurzanalyse der Grenzen der Zuständigkeit der Großmarktverwaltung,
- eine Zusammenfassung der Verweise auf die EU-Gesetzgebung in den einzelnen Fällen sowie – wo es angezeigt scheint – einige erläuternde Kommentare.

Hinweis: Zahlen, die auf den folgenden Seiten als Verweise auf EU-Verordnungen erscheinen, entsprechen den Kapiteln und Unterkapiteln von Anhang II der Verordnung Nr. 852/2004 zur Hygiene von Lebensmitteln oder ggf. der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Dieselben Verweise gelten für Kapitel VI, „Ein detaillierter Leitfaden für gute Hygieneverfahren“, dieses Dokuments.

Aufgabe Nr. 1

ANBIETEN VON BETRIEBSSTÄTTEN

a) Hauptrisiken:

Die Großmarktverwaltung bietet Lebensmittelunternehmen Betriebsstätten an. Hierbei gibt es grundsätzlich zwei Möglichkeiten:

- Die Großmarktverwaltung ist Eigentümer der Betriebsstätten, die an Lebensmittelunternehmen vermietet werden sollen. In diesem Fall besteht das Hauptrisiko darin, dass die angebotenen Betriebsstätten sich nicht in einem geeigneten Zustand befinden, deswegen nicht den vorhandenen Verordnungen entsprechen und so keine offizielle Zulassung (etwa durch Veterinärbehörden, etc.) erhalten.
- Die Lebensmittelunternehmen sind die Eigentümer der von ihnen bezogenen Betriebsstätten. In diesem Fall fallen alle Aspekte der Verordnungen in Bezug auf die Betriebsstätten in ihre eigene Zuständigkeit.

Bei Neubau, Umbau oder Renovierung muss die Großmarktverwaltung je nach Art des beteiligten Lebensmittelunternehmens bestimmte Vorschriften sowohl in Bezug auf die Erzeugnisse selbst als auch auf die umgeschlagenen Mengen dieser Erzeugnisse berücksichtigen.

b) Zuständigkeit der Großmarktverwaltung

Die Aufgaben der Großmarktverwaltung können auf unterschiedlichen Ebenen anfallen, z.B.:

- Planung neuer Betriebsstätten oder unter ihrer Leitung auszuführende Sanierungsarbeiten
- Erhalt der in ihrem Besitz/ihrer Zuständigkeit befindlichen Betriebsstätten
- Kontrolle des Betriebs, Durchsetzung von Verordnungen usw.

Natürlich unterscheidet sich die Zuständigkeit zwischen öffentlichen Bereichen (volle Zuständigkeit) und privaten Bereichen (geteilte oder keine Zuständigkeit) erheblich.

c) Verweis auf EU-Verordnungen und Kommentare

Überschrift	EU-Verordnung 852/2004	Kommentare und Vorschriften für die Großmarktverwaltung
Allgemeine Vorschriften für Anlage, Konzeption, Bau, Lage und Bemessung von Betriebsstätten	I.2	Gilt für Neubauten und Erneuerungen, die von der Großmarktverwaltung oder in ihrer Zuständigkeit betrieben werden. Alle folgenden Aspekte sind wichtig und müssen für die fraglichen Erzeugnisse geeignet sein: Konzeption, Materialien, Temperaturüberwachung und -aufzeichnung usw.
Spezielle Vorschriften für Anlage und Konzeption von Verarbeitungsräumen	II.1 (a) bis (f)	Lebensmittelunternehmen sind im Allgemeinen die Eigentümer und aus diesem Grund auch für derartige Ausrüstungen zuständig. Die Großmarktverwaltung ist in der Regel nicht für die Auswahl oder Wartung der Ausrüstung zuständig. Bestimmte Standards für Verarbeitungsräume sind wesentlich höher als die für allgemeine Räume.

Reinigung Belüftung Beleuchtung Versorgung Körperhygiene Abfallentsorgung Schädlingsbekämpfung		Siehe spezielle Blätter
Vorrichtungen zur Reinigung von Arbeitsgeräten und Betriebsanlagen	II.2	In der Regel nicht relevant für Großmarktverwaltungen. Ausnahmen sind einige Fälle von Neubauten und Sanierungen oder Renovierungen.

Aufgabe Nr. 2

WARTUNG UND PFLEGE DER BETRIEBSSTÄTTEN

a) Hauptrisiken:

- Schäden an den Betriebsstätten. Mögliche Folgen sind: Kontakt mit der Außenluft, Schmutzansammlung, Schädlings- oder Schimmelbefall usw.
- Lecks oder lose Armaturen in Bezug auf Flüssigkeiten, Gase, Abwasser usw.
- Mögliche unerwünschte chemische Reaktionen zwischen Baumaterial und Erzeugnissen (einschließlich Reinigungsmittel)
- Ungenügende Leistung von Belüftung und Temperatursteuerung

b) Zuständigkeit der Großmarktverwaltung

„Öffentliche“ Bereiche fallen vollständig in die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung.

Hinsichtlich der „privaten“ Bereiche gibt es zwei Möglichkeiten:

- Die Großmarktverwaltung ist Eigentümer der Betriebsstätten, die an Lebensmittelunternehmen vermietet werden sollen. Der Vertrag zwischen der Großmarktverwaltung und dem Lebensmittelunternehmer muss die jeweiligen Zuständigkeiten hinsichtlich Wartung und Pflege festlegen.
- Die Lebensmittelunternehmen sind die Eigentümer der von ihnen bezogenen Betriebsstätten. In diesem Fall sind sie für alle Aspekte in Bezug auf die Betriebsstätten zuständig.

c) Verweis auf EU-Verordnungen und Kommentare

Überschrift	EU-Verordnung 852/2004	Kommentare und Vorschriften für die Großmarktverwaltung
Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind sauber und stets instand zu halten.	I.1	Geplante Wartungs- und Austauschprogramme. Intervalle entsprechend der Materialqualität, Bauweise, wahrscheinlichen Nutzung und Abnutzung festsetzen.
Die Betriebsstätten müssen		Regelmäßige Kontrolle, Protokollierung und Wartung/Pflege

Schutz bieten gegen: - Ansammlung von Schmutz - Kontakt mit giftigen Stoffen - Eindringen von Fremdeilchen in Lebensmittel - Bildung von Kondensflüssigkeit - unerwünschte Schimmelbildung	I. 2 (b)	von - allen Oberflächen, vor allem Wände und Decken, - Lecks oder lose Armaturen bei Flüssigkeiten, Gasen und Abwässern, - Belüftungs- und Temperaturkontrollsystemen.
---	----------	---

Aufgabe Nr. 3

ZUSTÄNDIGKEIT FÜR AUSTRÜSTUNG

a) Hauptrisiken:

- Risiko chemischer oder biologischer Verunreinigung

b) Zuständigkeit der Großmarktverwaltung

„Öffentliche“ Bereiche fallen vollständig in die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung.

Hinsichtlich der „privaten“ Bereiche gibt es zwei Möglichkeiten:

- Die Großmarktverwaltung ist Eigentümer der Betriebsstätten, die an Lebensmittelunternehmen vermietet werden sollen. Der Vertrag zwischen der Großmarktverwaltung und dem Lebensmittelunternehmer muss die jeweiligen Zuständigkeiten hinsichtlich Wartung und Pflege festlegen.
- Die Lebensmittelunternehmen sind die Eigentümer der von ihnen bezogenen Betriebsstätten. In diesem Fall sind sie für alle Aspekte in Bezug auf die Betriebsstätten zuständig.

c) Verweis auf EU-Verordnungen und Kommentare

Überschrift	EU-Verordnung 852/2004	Kommentare und Vorschriften für die Großmarktverwaltung
Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.	V. 1 (b)	Wenn die Großmarktverwaltung für den Einbau von Ausrüstung zuständig ist, müssen alle Gegenstände den Verordnungen entsprechen, die sich auf die Stoffe beziehen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen dürfen. Hierzu gehören Edelstahl, für Lebensmittel zugelassene Kunststoffe und Keramik.
Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung	V.1 (a)	Siehe auch Tätigkeit 5, „Reinigung und Desinfektion“. In jedem Fall muss ein Reinigungs- und Desinfektionsplan

kommen, müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.		schriftlich festgelegt werden. Der entsprechende Zeitplan muss von der Verwaltung geprüft und gegengezeichnet werden. Dies gilt ebenso, wenn Dritte vertraglich mit der Reinigung beauftragt wurden.
---	--	--

Aufgabe Nr. 4

TEMPERATURKONTROLLE

a) Hauptrisiken:

- Gefahr des Wachstum Lebensmittelvergiftungen auslösender Bakterien
- Bildung von Toxinen aufgrund des Wachstums Lebensmittelvergiftungen auslösender Bakterien

b) Zuständigkeit der Großmarktverwaltung

„Öffentliche“ Bereiche fallen vollständig in die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung.

Hinsichtlich der „privaten“ Bereiche gibt es zwei Möglichkeiten:

- Ein allgemeines Temperaturkontrollsystem wird als Vorrichtung von der Großmarktverwaltung bereitgestellt, für die dann auch ausschließlich sie zuständig ist.
- Die Lebensmittelunternehmen verwenden eigene Temperaturkontrollsysteme. In diesem Fall sind sie für alle Aspekte in Bezug auf die Betriebsstätten zuständig.

c) Verweis auf EU-Verordnungen und Kommentare

Überschrift	EU-Verordnung 852/2004	Kommentare und Vorschriften für die Großmarktverwaltung
Betriebsstätten, in denen mit	I.2 (d)	Lebensmittel müssen bei Temperaturen aufbewahrt werden,

<p>Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass, soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.</p>		<p>die für die jeweilige Erzeugnisart geeignet sind und den offiziellen Verordnungen entsprechen, wo solche vorhanden sind.</p> <p>Kälteanlagen müssen so geeicht werden, dass sie diese Temperaturen wirkungsvoll bereitstellen. Dabei ist zu beachten, dass sich der Leistungsbedarf für Kühlung von dem für Tiefkühlung unterscheidet.</p> <p>Ein System für Temperaturüberwachung und -protokollierung mit eingebauter Alarmfunktion (optisch und akustisch mit Protokollierungsfunktion) muss in allen Kühl- und Tiefkühlbereichen installiert werden. Alle Ausrüstungen, die für die Überwachung und Protokollierung von Temperaturen verwendet werden, müssen regelmäßig kalibriert und überprüft werden.</p>
---	--	--

Aufgabe Nr. 5

REINIGUNG UND DESINFEKTION

a) Hauptrisiken:

Verunreinigung von Lebensmitteln durch:

- ungenügende oder nicht ausreichender Reinigung von Betriebsstätten, allgemeinen Bereichen, Ausrüstung usw.
- ungenügende Reinigung als Folge einer schlecht konzipierten Betriebsstätte
- unsachgemäße Verwendung chemischer Reinigungs- und Desinfektionsmittel

b) Zuständigkeit der Großmarktverwaltung

Öffentlicher Bereich: volle Zuständigkeit. Deswegen muss die Großmarktverwaltung folgende Festlegungen treffen:

- Wo in Abhängigkeit von der Art der Nutzung eine Reinigung und Desinfektion von innen und außen vorzunehmen ist
- Wie Reinigung und Desinfektion durchzuführen sind: Häufigkeit, Qualität
- Welche Mittel bei Reinigung und Desinfektion von innen und außen einzusetzen sind
- Konzeption der Betriebsstätten, um eine einfache und gründliche Reinigung und Desinfektion zu ermöglichen
- Nachweisbarkeit, Auditierung usw.

Private Bereiche: Keine unmittelbare Zuständigkeit der Großmarktverwaltung. Eine gemeinsame Zuständigkeit könnte – insbesondere abhängig von der Konzeption der Betriebsstätten, Kontrollmaßnahmen usw. – gegeben sein.

Standardausführung und -inhalt eines Reinigungs- und Desinfektionszeitplans finden Sie in Kapitel 5 (siehe Abschnitt I.1).

In allen Fällen muss bedacht werden, dass von der betreffenden Behörde eine Zulassung der chemischen Reinigungs- und Desinfektionsmittel, ihrer Verwendung und ihrer Lagerungsbedingungen einzuholen ist.

Diese Zulassung ist eine der Voraussetzungen für die Eintragung von Lebensmittelunternehmen – einschließlich Großmarktverwaltungen –, wie sie in Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates beschrieben ist, in der spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel festgelegt sind.

c) Verweis auf EU-Verordnungen und Kommentare

Überschrift	EU-Verordnung 852/2004	Kommentare und Vorschriften für die Großmarktverwaltung
Allgemeine Reinigung des Markts	I.1.	Alle Lebensmittelunternehmer sind dazu verpflichtet, ihre Betriebsstätten sauber zu halten und einen ausreichenden Desinfektionsstand einzuhalten.
Anlage/Konzeption	I.2/VI.3	Betrifft Neubauten und Sanierungs- oder Renovierungsarbeiten, die von der Großmarktverwaltung durchgeführt werden und bei denen Reinigung und Desinfektion zu berücksichtigen

		sind.
Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln	I.10	Diese Produkte müssen in einem abschließbaren Behälter oder in einem speziellen Lagerraum gelagert werden. Die Lagerung darf nicht in Bereichen erfolgen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Lagervorrichtungen oder -räume für Reinigungserzeugnisse und -stoffe müssen entsprechend gekennzeichnet sein.
Boden	II.1.a	Verweist auf bestimmte Vorschriften für Bereiche zur Lebensmittelzubereitung. Nur gültig in neuen, sanierten oder renovierten Gebäuden. Auch gültig für <u>Bedienelemente</u> .
Wände	II.1.b	
Decken	II.1.c	
Türen	II.1.d	
Fenster	II.1.e	
Flächen	II.1.f	
Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten und Ausrüstung	II.2	In der Regel nicht relevant für Großmarktverwaltungen. Ausnahmen sind einige Fälle von Neubauten und Sanierungen oder Renovierungen.
Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen	V. 1, 2, 3	Generell nicht relevant für Großmarktverwaltungen.
Behälter für Lebensmittelabfälle	VI.2	Bezieht sich auf Vorschriften für Behälter für Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle. In diesem Fall ist die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung wichtig.
Waschbecken, Handwaschbecken und andere Vorrichtungen	II.3	Bezieht sich auf die Notwendigkeit, alle Waschbecken und andere Vorrichtungen, die zum Waschen von Lebensmitteln verwendet werden, sauber und desinfiziert zu halten. In diesem Fall erstreckt sich die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung nur auf die öffentlichen Bereiche.

Aufgabe Nr.6

BELÜFTUNG

a) Hauptrisiken:

Das Risiko für die Großmarktverwaltung besteht in einer Kontamination von Lebensmitteln oder Betriebsangehörigen als Folge ungeeigneter Belüftung.

Der Begriff „Belüftung“ umfasst Folgendes:

- Mechanische/nichtmechanische Belüftung
- Umgebungsluft/Kühlluft/Kaltluft/Heißluft
- Gefilterte/ungefilterte Luft
- Öffentliche/private Bereiche
- Eignung von Ausrüstungen
- Wartung
- Dampfkondensation
- Verdichterflüssigkeiten
- Rohrleitungen, Filter usw.

b) Zuständigkeit der Großmarktverwaltung

Unter die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung können fallen:

- Konzeption öffentlicher Bereiche (Neubau, Sanierung, Renovierung) und private Bereiche (sofern eine Zuständigkeit für Konzeption und/oder Bau gegeben ist)
- Betrieb, Kontrolle, Auditierung

c) Verweis auf EU-Verordnungen und Kommentare

Überschrift	EU-Verordnung 852/2004	Kommentare und Vorschriften für die Großmarktverwaltung
Anlage und Konzeption der Installation	I.2 (a), I.2 (c) & I.2 (d)	Wenn die Belüftung von der Großmarktverwaltung kontrolliert wird, muss die Luftzufuhr entsprechend der Verordnungen konzipiert sein. Filter und andere Teile des Systems müssen für die Wartung zugänglich sein.
Betrieb der Belüftung, Luftzufuhr	I.5	Werden Belüftung, Klima- oder Kühltechnik von der Großmarktverwaltung bereitgestellt, muss eine regelmäßige Prüfung und Dokumentation erfolgen.
Belüftung sanitärer Anlagen	I.6	Müssen ausreichend konzipiert sein.

Aufgabe Nr. 7

BELEUCHTUNG

a) Hauptrisiken:

Die physische oder mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln infolge ungeeigneter Beleuchtungsinstallation und/oder unzureichender Wartung.

b) Zuständigkeit der Großmarktverwaltung

Die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung kann Folgendes umfassen:

- Konzeption für öffentliche Bereiche (Neubau, Sanierung, Renovierung) und private Bereiche, sofern eine Zuständigkeit für Konzeption und/oder Bau gegeben ist (Standorte, Beleuchtungsstärke, Armaturenart usw.)
- Reinigung
- Wartung

c) Verweis auf EU-Verordnungen und Kommentare

Überschrift	EU-Verordnung 852/2004	Kommentare und Vorschriften für die Großmarktverwaltung
Angemessene natürliche Beleuchtung	I.7	Soweit sie sich öffnen lassen, müssen alle Fenster in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, mit Insektengittern versehen werden.
Angemessene künstliche Beleuchtung		Wo mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, müssen die Leuchten umschlossen sein, um eine Kontamination der Lebensmittel im Falle von Armaturenschäden zu vermeiden und die Reinigung zu vereinfachen. Einige Beispiele auf der Konzeptionsebene: <ul style="list-style-type: none">• Neonlampen müssen entweder mit Streuscheiben oder mit entsprechend geschützten Leuchtstoffröhren ausgestattet sein.• Lampen müssen möglichst versenkt eingebaut werden und dürfen nicht an Aufhängeketten montiert werden.• Kabel müssen in Wänden oder Decken unter Putz verlegt sein. Die Reinigungsbedingungen in den öffentlichen Bereichen sind festzulegen und zu überwachen.
Natürliche oder		In allen Fällen muss die Beleuchtung ausreichend

künstliche Beleuchtung		sein, um einen sicheren Umgang mit Lebensmitteln und eine gründliche Reinigung zu ermöglichen.
---------------------------	--	---

Aufgabe Nr. 8

GRUNDVERSORGUNGSLEISTUNGEN

a) Hauptrisiken:

Das Risiko für die Großmarktverwaltung besteht in einer Lebensmittelkontamination infolge unzureichender Versorgung der Lebensmittelunternehmer.

Der Begriff „Grundversorgungsleistungen“ umfasst Folgendes:

- Elektrizität
- Gas
- Wasser (Warm- und Kaltwasser, Eis, Trink-/Brauchwasser, zur Reinigung, Feuerlöschung, Kühlung, für Sprinkleranlagen usw.)
- Abwasserableitung (Konzeption, Wartung)
- Kanalisation (Konzeption, Wartung)

b) Zuständigkeit der Großmarktverwaltung

Auch wenn davon ausgegangen werden kann, dass die Wasserversorger Trinkwasser liefern, muss auf eine angemessene Wasserversorgung geachtet werden, die dem erforderlichen Bedarf entspricht.

c) Verweis auf EU-Verordnungen und Kommentare

Überschrift	EU-Verordnung 852/2004	Kommentare und Vorschriften für die Großmarktverwaltung
Anlage und Konzeption der Installation	I.2 (c)	Die Konzeption der Wasserversorgung muss, sofern sie in der Zuständigkeit der Großmarktverwaltung liegt, eine Versorgung mit einer für alle Zwecke ausreichenden Wassermenge in Trinkwasserqualität für alle Arbeitsgänge sicherstellen, bei denen es zu direktem oder indirektem Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
Abwasserableitung	I.8	Abwasserableitungssysteme müssen so konzipiert, gebaut, gewartet und gereinigt sein, dass jedes Risiko einer Lebensmittelkontamination vermieden wird.
Wasser zur Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten	II.2	Muss Trinkwasserqualität aufweisen und regelmäßig kontrolliert und überwacht werden. Hierfür sind gewöhnlich die Unternehmer zuständig.
Wasser zum Waschen von Lebensmitteln	II.3	Muss Trinkwasserqualität aufweisen und regelmäßig kontrolliert und überwacht werden. Hierfür sind gewöhnlich die Unternehmer zuständig.
Wasserversorgung	VII.1	Es ist bewährte Praxis, die angemessene Versorgung mit Trinkwasser zu gewährleisten, indem beispielsweise sichergestellt wird, dass die Wasserqualität jährlich von einem zugelassenen Labor getestet wird.
Aufbereitetes Wasser	VII.3	
Eis	VII.4	

Dampf	VII.5	Hierfür sind gewöhnlich die Unternehmer zuständig.
Brauchwasser (Brandschutz usw.)	VII.2	
Wärmebehandlung	VII.6	

Aufgabe Nr. 9

KÖRPERPFLEGE

a) Hauptrisiken:

Das unannehmbare Risiko der Kontamination von Lebensmitteln durch Betriebsangehörige oder andere Personen insbesondere dann, wenn diese an Krankheiten, infizierten Wunden, Hautkrankheiten usw. leiden.

Aspekte der Körperhygiene umfassen: Toiletten, Handwaschbecken, Waschbecken, Duschen, Umkleieräume, Kleidung, Schmuck usw.

b) Zuständigkeit der Großmarktverwaltung

In diesem Fall beschränkt sich die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung auf die öffentlichen Bereiche (besonders Toiletten).

Ferner können dazu auch Konzeption und/oder Bau (Neubau, Sanierung, Renovierung), Reinigung, Wartung, Kontrolle, Auditierung usw. gehören.

c) Verweis auf EU-Verordnungen und Kommentare

Überschrift	EU-Verordnung 852/2004	Kommentare und Vorschriften für die Großmarktverwaltung
Persönliche Sauberkeit und Schutzkleidung	VIII. 1	Die sich auf Sauberkeit und persönliche Hygiene der Betriebsangehörigen beziehende Hygienerichtlinie der Marktverwaltung.
Krankheiten und infizierte Wunden der Betriebsangehörigen	VIII.2	Die sich auf die Meldung von Krankheiten oder Beschwerden mit hohem Übertragungswahrscheinlichkeit beziehende Richtlinie der Marktverwaltung.
Konzeption und Anlage der Einbauten	I.2 (c)	Im Zuständigkeitsbereich der Großmarktverwaltung müssen Konzeption und Anlage der Einbauten entsprechend der Verordnung ausgeführt werden (beispielsweise um eine Querkontamination zu vermeiden).
Anzahl und Position von Waschbecken, Toiletten ...	I.3, I.4	Bei Errichtung, Sanierung oder Renovierung müssen Anzahl und Positionen von Waschbecken festgelegt werden, wobei die Anzahl der Beschäftigten, die Anlage der Betriebsstätte, Lebensmittelarten usw. zu beachten sind.
Heißwasser für Waschbecken	I.4	Wichtigkeit der Wassertemperatur (muss zur Verwendung geeignet sein und eine Kontamination der Wasserleitungen ausschließen).
Umkleieräume für das Personal	I.9	Separate Aufenthaltsräume für Beschäftigte zwischen Straße und Räumen/Betriebsstätten; Schutzkleidung (bei Lebensmitteln tierischer Herkunft).

Aufgabe Nr. 10

ABFALLENTSORGUNG

a) Hauptrisiken:

Anhäufung von Abfall und Kontamination von Lebensmitteln.

Die Abfallentsorgung betrifft Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle.

b) Zuständigkeit der Großmarktverwaltung

Von in den privaten Betriebsstätten gelagerten Lebensmittel- und anderen Abfällen ist die Großmarktleitung nicht unmittelbar betroffen. Es liegt jedoch grundsätzlich in der Zuständigkeit der Großmarktverwaltung, Vorrichtungen zur Beseitigung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen bereitzustellen.

Für alle Abfälle mit Ausnahme von Lebensmittelabfällen tierischer Herkunft muss die Großmarktverwaltung den Rahmen ihrer Zuständigkeit gegenüber den Lebensmittelunternehmen am Standort präzisieren:

- Wie Abfälle gesammelt werden (nach Abfallart: tierisch, pflanzlich und andere, feste und flüssige Abfälle usw.)
- Arten der zu verwendenden Behälter
- Reinigung und Desinfektion
- Organisation der Abfallabfuhr (Abfuhrmethode, Häufigkeit, Uhrzeiten)
- Kostenumschlag

In keinem Fall dürfen Abfälle so gelagert werden, dass hierdurch Schädlinge angezogen werden.

c) Verweis auf EU-Verordnungen und Kommentare

Überschrift	EU-Verordnung 852/2004	Kommentare und Vorschriften für die Großmarktverwaltung
Abfallsammlung	VI.1	Lebensmittelabfall tierischer Herkunft liegt generell in der Zuständigkeit der Lebensmittelunternehmen am Standort und muss durch Spezialunternehmen entsorgt werden.
Arten von Behältern und Abtransport von Lebensmittelabfällen	VI.2 (1)	Für unterschiedliche Arten von Erzeugnissen müssen verschiedene waschbare Behälter vorhanden sein, die einwandfrei instand gehalten werden.
Abfallsammelräume: Konzeption und Verwaltung	VI.3	Verwaltung, Reinigung und Betrieb müssen ordentlich organisiert werden.
Umweltechnische Auflagen	VI.4	Verringerung der Risiken für die Umwelt (Recyclingkarton, Holzkisten und -paletten, Kompost). Sonderbehandlung von Flüssigabfällen.

(1) Siehe auch Verordnung (EC) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002, in der Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenerzeugnisse festgelegt sind.

Aufgabe Nr. 11

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

a) Hauptrisiken:

Schädlingsausbreitung und -verseuchung die entsprechende Hygieneprobleme und Lebensmittelkontamination zur Folge haben.

b) Zuständigkeit der Großmarktverwaltung

Beschränkt sich auf öffentliche Bereiche.

Endkontrolle und Überwachung in privaten Bereichen.

Art der Schädlingsbekämpfung, Häufigkeit und Überwachung müssen eindeutig definiert werden.

c) Verweis auf EU-Verordnungen und Kommentare

Überschrift	EU-Verordnung 852/2004	Kommentare und Vorschriften für die Großmarktverwaltung
Anlage und Konzeption der Installation	I.2 (c)	Die Großmarktverwaltung muss einen Plan gegen Schädlingsverseuchung im gesamten Markt einschließlich aller Zonen entwickeln, die in ihrer Zuständigkeit liegen.
Entsorgung	VI.3	In keinem Fall dürfen Abfälle so gelagert werden, dass hierdurch Schädlinge angezogen werden. Der Plan muss die grundsätzliche Sauberkeit des Marktes (in Bezug auf Lebensmittelabfälle und andere Abfälle) behandeln.

Nützlicher Tipp:

Auch wenn die Rechtspersonen, die für die Schädlingsbekämpfung zuständig sind, sich bezüglich der öffentlichen und privaten Bereiche unterscheiden, ist es dennoch ratsam, im Markt einen gemeinsamen Plan zu verwenden.

Mit einem solchen Plan wird das Übergreifen von Schädlingen von einer kontrollierten auf eine unkontrollierte Zone verhindert und so die Wirksamkeit von Maßnahmen gegen Schädlingsverseuchung gesteigert.

Aufgabe Nr. 12

SCHULUNGEN

a) Hauptrisiken:

Verstöße gegen Hygiene und Lebensmittelsicherheit durch unzureichend geschultes Personal. Persönliche Versäumnisse in der Körperhygiene führen zu einer Lebensmittelkontamination.

b) Zuständigkeit der Großmarktverwaltung

Betriebsangehörige der Großmarktverwaltung oder von ihr beauftragter Erfüllungsgehilfen dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen. Aus diesem Grund gelten die folgenden gesetzlichen Vorschriften nicht unmittelbar für solche Personen.

Allerdings müssen sie sich der Tatsache bewusst sein, dass sie in Betriebsstätten arbeiten, in denen mit frischen Erzeugnissen umgegangen wird, und dass ihre Tätigkeiten Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben können. Alle Betriebsangehörigen sind entsprechend ihrer Tätigkeitsbereiche hygienisch zu schulen, insbesondere in Hinblick auf in der Risikoanalyse benannte Lebensmittelrisiken und Kontrollmaßnahmen.

c) Verweis auf EU-Verordnungen und Kommentare

Überschrift	EU-Verordnung 852/2004	Kommentare und Vorschriften für die Großmarktverwaltung
Schulung aller Betriebsangehöriger, die mit Lebensmitteln umgehen, in Fragen der Lebensmittelhygiene	XII	Allen Betriebsangehörigen sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen.

V. Ausführlicher Leitfaden für gute Hygieneverfahren

Dieser Teil des Leitfadens für bewährte Hygieneverfahren behandelt sieben Aspekte im Detail, auf die in Anhang II der EG-Verordnung Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 in jeweils einem eigenen Kapitel Bezug genommen wird.

Diese sieben Kapitel wurden einzeln aufgeführt, da sie die Großmarktverwaltung unmittelbar betreffen.

- Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, einschließlich Außenbereiche und -standorte (Kapitel I)
- Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (Kapitel II)
- Vorschriften für Ausrüstungen (Kapitel V)
- Lebensmittelabfälle (Kapitel VI)
- Wasserversorgung (Kapitel VII)
- Persönliche Hygiene (Kapitel VIII)
- Schulung (Kapitel XII)

LEITFADEN FÜR GUTE HYGIENEVERFAHREN FÜR GROSSMARKTVERWALTUNGEN

Die Entwicklung dieses Leitfadens erfolgte in Übereinstimmung mit Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Hygiene von Lebensmitteln und, wo anwendbar, mit Verordnung (EG) Nr. 853/2004, in der spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel festgelegt sind. Ziel ist die Bereitstellung eines Leitfadens zur Einhaltung von Rechtsvorschriften für Großmarktverwaltungen in Hinblick auf ihre Beziehung zu den am Standort tätigen Lebensmittelunternehmen, unabhängig davon, ob es sich um Lebensmittelhändler oder um Unternehmen handelt, die Lebensmittel zubereiten und weiterverarbeiten.

Die verschiedenen Kapitel in diesem Leitfaden beziehen sich auf Anhang II der Verordnung Nr. 852/2004, „Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer (ausgenommen Primärproduktion)“, der zwölf Kapitel enthält. Allerdings werden im vorliegenden Leitfaden nur diejenigen Kapitel betrachtet, die Großmarktverwaltungen unmittelbar betreffen.

KAPITEL I: Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, einschließlich Außenbereiche und -standorte

Gesetzliche Vorschrift	Leitfaden zur Einhaltung	Empfehlungen für bewährte Praktiken
<p><i>1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.</i></p>	<p>Alle Bereiche müssen der Zuständigkeit eines bestimmten Lebensmittelunternehmens unterstellt werden, unabhängig davon, ob es sich um die Großmarktverwaltung oder ein anderes Lebensmittelunternehmen handelt. Es darf kein Bereich nicht in der Zuständigkeit eines Lebensmittelunternehmens liegen.</p> <p>Wenn zwei oder mehr Lebensmittelunternehmen denselben Bereich nutzen, muss eines davon für den Bereich zuständig sein. Die Großmarktverordnungen und/oder Verträge zwischen der Marktverwaltung und den Lebensmittelunternehmen müssen die jeweiligen Zuständigkeiten in den Betriebsstätten festlegen.</p>	<p>Es wird dringend empfohlen, Arbeitspläne zur routinemäßigen Reinigung und Desinfektion einzurichten, um zu gewährleisten, dass alle Teile der Betriebsstätten und Ausrüstungen regelmäßig mit hoher Effektivität und Gründlichkeit gereinigt werden.</p> <p>Dieser Reinigungs- und Desinfektionsplan muss unabhängig davon, ob er in die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung oder eines damit beauftragten Dritten fällt, schriftlich festgehalten</p>

Alle Teile der Betriebsstätten (Böden, Wände, Decken, Lichtarmaturen, Belüftungssysteme, ortsfeste Ausrüstungen, Waschbecken, Handwaschbecken und Toiletten) müssen optisch sauber sein und sich in einem guten baulichen Zustand befinden.

werden und Folgendes enthalten:

- **Bereich:** Klare Definitionen der zu reinigenden/desinfizierenden Bereiche, der zu verwendenden Methoden, vorgeschriebenen Standards und aller jeweils erforderlichen Gesundheits- und Sicherheitsmaßnahmen.
- **Häufigkeit und Dauer** des Reinigungs-/Desinfektionsvorgangs für die einzelnen definierten Bereiche, entsprechend des jeweiligen Risikos.
- **Zu verwendende Erzeugnisse und Materialien** in den einzelnen definierten Bereichen, einschließlich ausführlicher Angaben zu chemischer Stärke, Anweisungen zu ihrer Verwendung und ihrer Eignung zum Einsatz mit bzw. in der Umgebung von Lebensmitteln.
- **Nachweis und Erfassung** der Anwendungshäufigkeit und der Wirksamkeit des Reinigungs-/Desinfektionsstandards in den einzelnen Bereichen.
- **Zuständigkeiten:** Erfassung der für die Durchführung der Reinigung/Desinfektion und für die Überprüfung des Vorgangs zuständigen Person.

Die Verwaltung muss den Reinigungs-/Desinfektionsplan kontrollieren und gegenzeichnen (siehe Zeitplanvorlage in Anhang A) und die Betriebsangehörigen dazu auffordern, „vor Feierabend saubermachen“.

	Das Lebensmittelunternehmen, bei dem die Zuständigkeit liegt, muss sicherstellen, dass die Betriebsstätten regelmäßig kontrolliert werden, um strukturelle Mängel oder schadhafte Arbeitsgerät zu ermitteln und für Abhilfe zu sorgen.	Es hat sich in der Praxis bewährt, durch geplante Wartungs- und Austauschprogramme für Betriebsstätten und Ausrüstungen Betriebsunterbrechungen infolge defekter oder ausgefallener Ausrüstung zu vermeiden. Die Zeitplanung für Wartung und Austausch ist in Abhängigkeit von Materialqualität, Bauweise, wahrscheinlicher Nutzung und Abnutzung vorzunehmen. Betriebsstätten und Ausrüstungen müssen sich in gutem Wartungs- und Betriebszustand befinden, sicher sein und gereinigt werden können.
2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass	Die Großmarktverwaltung muss je nach Art des beteiligten Lebensmittelunternehmens bestimmte Vorschriften sowohl in Bezug auf die Erzeugnisse selbst als auch auf die zu bewältigenden Mengen dieser Erzeugnisse berücksichtigen.	
(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,	<p>Baumaterialien müssen eine Art der Reinigung gestatten, die für den Bereich angemessen ist. Anlage und Konzeption der Betriebsstätten müssen einen Zugang zur Reinigung aller Teile der Betriebsstätten ermöglichen. Wie leicht sich ein Bereich reinigen lässt, hängt von Konzeption, Bauweise und Oberflächenbeschaffenheit ab.</p> <p>Für alle Oberflächen von Decken, Wänden und Böden müssen unbedingt die passenden Materialien ausgewählt und korrekt befestigt oder aufgebracht werden. Belüftung, Klima- und Kühltechnik müssen regelmäßig geprüft und Aufzeichnungen geführt werden.</p>	<p>Die Großmarktverwaltung und/oder das oder die zuständigen Lebensmittelunternehmen müssen über geeignete Systeme und Maßnahmen verhindern, dass nachteilige chemische Reaktionen zwischen Reinigungserzeugnissen und/oder Baumaterialien stattfinden.</p> <p>Zwischen sauberen und unsauberen Prozessen muss eine wirkungsvolle Trennung erfolgen, um eine Querkontamination zu vermeiden.</p> <p>Farben und Materialien müssen für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet sein.</p>

	<p>Belüftung, Klima- und Kühltechnik müssen in ihrer Leistungsfähigkeit der Größe der Betriebsstätten und dem vom Lebensmittelunternehmer bewältigenden Warenumfang entsprechen.</p>	
<p><i>(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,</i></p>	<p>Die Betriebsstätte muss im Innern so angelegt sein, dass sich nicht für eine Reinigung zugänglich Stellen kein Schmutz sammeln kann. Bestehende Gebäude sollten in einen entsprechenden Zustand versetzt werden, z. B. durch Minimierung von Mauervorsprüngen. Baumaterialien dürfen keine Substanzen enthalten, die Lebensmitteln mittelbar oder unmittelbar toxische Stoffe zusetzen können.</p> <p>Insbesondere die Oberflächen hoch liegender Flächen muss so bearbeitet sein, dass die Freisetzung von Partikeln wie abblättrender Farbanstrich, Gips u. ä. vermieden wird.</p> <p>Bauweise, Anlage und Größe der Betriebsstätten müssen unter Berücksichtigung der Art des installierten Belüftungssystems – z. B. Klimatechnik, Ventilation oder Kühltechnik – so konzipiert werden, dass sich keine Kondensbildung ergibt.</p>	<p>Wand- und Bodenübergänge müssen (durch konkave Formung) gewölbt sein, um eine intensive Reinigung zu ermöglichen. Bei Sanierungen und Renovierungen müssen Mauervorsprünge möglichst vermieden werden. Die Betriebsstätten müssen regelmäßig auf Lecks, lose Armaturen usw. geprüft werden, um die Möglichkeit eines Schädlingsbefalls zu verringern. Die Nutzung von zweischaligem Mauerwerk muss vermieden werden, da derartige Bereiche für Schädlingsbefall prädestiniert sind. Es ist sicherzustellen, dass solche Bereiche von einem beauftragten Schädlingsbekämpfer kontrolliert werden.</p> <p>In Bereichen, in denen Dampf und Feuchtigkeit entstehen, müssen Flächen wie beispielsweise Decken so installiert und abgesichert werden, dass die Bildung von Kondensationströpfchen vermieden wird. Lackierte Flächen müssen eine für Lebensmittel zugelassene Qualität aufweisen. Lebensmitteltechnik, Arbeitsflächen, Armaturen und Materialien sind normalerweise Eigentum des Lebensmittelunternehmers und liegen daher ausschließlich in seiner Zuständigkeit.</p>

(c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist

Die meisten Betriebsstätten führen viele unterschiedliche Tätigkeiten wie Reinigung, Lagerung, Zubereitung und Abfallentsorgung durch. In den Betriebsstätten muss genügend Platz vorhanden sein, um eine Trennung sauberer und „schmutziger“ Prozesse sowie der Lebensmittelverarbeitung mit geringen und hohen Risiken zu ermöglichen.

Es ist ein spezieller Ort für Verpackungsmaterial auszuweisen, der von dem Bereich der Lebensmittelzubereitung getrennt sein muss.

Das bereitgestellte Wasser muss, sofern dies in der Zuständigkeit der Großmarktverwaltung liegt, für alle Vorgänge, die direkt mit Lebensmitteln zu tun haben, Trinkwasserqualität aufweisen.

Die Belüftung muss angemessen, wirkungsvoll und so konzipiert sein, dass kontaminierte Luft (z. B. von Toiletten oder Abfallsammelräumen) nicht in Räume gelangt, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Filter und andere Teile des Systems müssen entweder unmittelbar oder über Zugangsklappen zugänglich sein.

Filter müssen gewartet und gereinigt werden. Es muss eine ausreichende und angemessene Belüftungseinrichtung in den Betriebsstätten vorhanden sein.

Vorrichtungen für die Körperhygiene müssen bereitgestellt werden (siehe 3 und 9).

Die Betriebsstätten müssen so konzipiert sein, dass ein Eindringen von und ein Befall mit Schädlingen ausgeschlossen ist. Türen, Rollläden und andere Öffnungen müssen dicht schließen.

Der Vertrag zwischen der Großmarktverwaltung und den Lebensmittelunternehmen muss festlegen, wer für die Wartung und Reinigung des Belüftungssystems (in den allgemeinen und/oder privaten Bereichen) zuständig ist.

Lebensmittelunternehmen müssen alle möglichen sekundären Abwehrmaßnahmen gegen Schädlinge in den Betriebsstätten (Köder, Elektrofallen usw.) ergreifen.

Betriebsstätten und Ausrüstungen müssen so konzipiert, gebaut und gewartet sein, dass das Risiko einer Produktkontamination niedrig gehalten werden kann und allen relevanten Vorschriften entsprochen wird.

Wenn Türen in externe Bereiche für den Umgang mit Rohmaterial, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung geöffnet bleiben, müssen geeignete Vorsichtsmaßnahmen ergriffen werden, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern.

Aufstellungsorte von Fallen müssen dokumentiert werden. Die Positionierung aller Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung müssen in einem Plan oder Aufriss des Standortes eingetragen werden.

Inspektionen müssen schriftlich festgehalten werden.

Wenn mit der Schädlingskontrolle ein

	<p>Soweit sie sich öffnen lassen, müssen alle Fenster in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, mit Insektengittern geschützt werden.</p> <p>Außerdem muss die Großmarktverwaltung einen Gesamtplan zur Verhinderung des Schädlingsbefalls in den ihrer Zuständigkeit unterliegenden öffentlichen Bereiche am Marktstandort entwickeln. Dieser Plan muss auch die grundsätzliche Sauberkeit des Marktes (in Bezug auf Lebensmittelabfälle und andere Abfälle) zum Inhalt haben. Aus einem solchen Plan und den zugehörigen Zeichnungen müssen die den Lebensmittelunternehmern zugewiesenen Zuständigkeiten hervorgehen.</p>	<p>Drittanbieter beauftragt wird, muss der Vertrag unbedingt die oben aufgeführten Vorschriften enthalten.</p> <p>Bei der Schulung von Betriebsangehörigen sind verbreitete Schädlinge und Anzeichen der Schädlingsverseuchung zu benennen.</p>
<p><i>(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.</i></p>	<p>Wenn Konzeption und Bauweise von Lagerräumen, Kühl- und Gefrierschränken in der Zuständigkeit der Großmarktverwaltung liegen, müssen diese Einrichtungen dazu geeignet sein, Lebensmittel unter den für das jeweilige Erzeugnis geeigneten Temperaturen aufzubewahren, und entsprechenden Vorschriften, wo vorhanden, genüge tun. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet werden, müssen so konzeptioniert und gebaut sein, dass extreme Temperaturen nicht entstehen können.</p> <p>Ein System zur automatischen Temperaturüberwachung und -protokollierung mit eingebauter Alarmfunktion (optisch und akustisch mit Speicherfunktion) muss in allen Kühlbereichen einschließlich allen Reservekühl- und -gefrierschränken installiert werden. Alle Ausrüstungen, die für die Überwachung und Protokollierung von Temperaturen verwendet werden, müssen regelmäßig kalibriert und überprüft werden.</p>	<p>Der Vertrag zwischen der Großmarktverwaltung und dem Lebensmittelunternehmen muss festlegen, wer für die Überwachung, Protokollierung und Wartung dieser Einbauten zuständig ist.</p> <p>Zwischen öffentlichen und privaten Bereichen muss eine Unterscheidung vorgenommen werden.</p>

<p>3. <i>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.</i></p>	<p>Zwischen Toiletten und anderen Räumen, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, muss ein Zwischenraum vorhanden sein.</p> <p>Die Toiletten müssen über einen wirkungsvollen Geruchsverschluss an ein Abwasserablaufsystem angeschlossen sein. Toiletten (Klos oder Pissoire) dürfen nicht direkt in einen Bereich führen, in dem sich offene Lebensmittel befinden.</p> <p>In Unternehmen mit hohem Kundenverkehr vor Ort ist es ratsam, zusätzlich zu den Personaltoiletten separate Kundentoiletten bereitzustellen.</p>	<p>Hinweistafeln, die Benutzer auffordern, ihre Hände nach Benutzung der Toilette zu waschen, müssen an geeigneter Position in unmittelbarer Umgebung von Toiletten angebracht werden, die von Betriebsangehörigen genutzt werden, die mit Lebensmitteln umgehen.</p> <p>Für den Teil des Abwassersystems, der sich in einem privaten Bereich befindet, ist das jeweilige Lebensmittelunternehmen zuständig. Die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung umfasst im Allgemeinen den Abwasserablauf außerhalb der privaten Bereiche bis zum Anschluss an die behördliche oder öffentliche Kanalisation. Diese Zuständigkeiten müssen vertraglich geregelt werden.</p> <p>In beiden Fällen ist besondere Sorgfalt walten zu lassen, damit sichergestellt ist, dass das Gesamtsystem einwandfrei funktioniert.</p>
<p>4. <i>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</i></p>	<p>Alle Betriebsangehörigen, die im Lebensmittelunternehmen tätig sind, müssen jederzeit Zugang zu einem Handwaschbecken haben.</p> <p>Falls das Personal zum Waschen der Hände die Betriebsstätte nicht verlassen kann, müssen die Waschbecken direkt in der Betriebsstätte bereitgestellt werden.</p> <p>Anzahl und Position der Waschbecken müssen unter Berücksichtigung der folgenden Aspekte bestimmt werden:</p>	<p>Der Vertrag zwischen der Großmarktverwaltung und den Lebensmittelunternehmen muss festlegen, wer für die Wartung und Reinigung der verschiedenen vorhandenen Waschbecken in den öffentlichen und privaten Bereichen zuständig ist.</p> <p>Die Häufigkeit der Reinigung muss geregelt werden.</p>

<p><i>erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Anzahl der Betriebsangehörigen, die in den verschiedenen Lebensmittelunternehmen tätig sind (z. B. 1 Waschbecken für 7 Beschäftigte) - Anlage der Betriebsstätte - Art der Lebensmittel - Ausmaß des Umgangs mit Lebensmitteln <p>Waschbecken müssen in der Nähe von Toiletten sowie an wichtigen Punkten innerhalb der Betriebsstätte vorhanden sein, damit jeder Betriebsangehörige einfachen Zugang zu ihnen hat. Waschbecken sollten möglichst nur für die Handwäsche verwendet werden. Wenn ein unzulässiges Risiko der Lebensmittelkontamination vorliegt, müssen die Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln von den Handwaschbecken getrennt sein.</p> <p>Waschbecken müssen am Eingang aller Bereiche vorhanden sein, in denen Lebensmittel zubereitet werden.</p> <p>Zusätzliche Einheiten können ferner an Lade- und Versandplätzen aufgestellt werden.</p> <p>Eine einzelne Mischbatterie ist ebenso zulässig wie Wasser, das mit einer regelbarer Temperatur über eine Zuleitung oder einen Warmwasserzubereiter zugeführt wird. Allerdings ist dabei die Tatsache zu beachten, dass es bei Warmwasser bei zu großer Leitungslänge langfristig zu bakterieller Kontamination kommen kann.</p> <p>Handwaschbecken sollten möglichst nicht mit der Hand bedient werden müssen.</p>	<p>Geeignete Materialien für Waschbecken sind Edelstahl, für Lebensmittel zugelassene Kunststoffe und Keramik. Es wird dringend empfohlen, an Orten, an denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, Waschbecken in den Betriebsstätten bereitzustellen, statt auf Gemeinschaftseinrichtungen zurückzugreifen.</p> <p>Grundsätzlich ist die Großmarktverwaltung für die Versorgung mit Warm- und Kaltwasser sowie für die Überwachung der Wasserqualität zuständig. Allerdings müssen Lebensmittelunternehmen die Handreinigung überwachen und kontrollieren, da eine Lebensmittelkontamination bekanntermaßen sehr schnell auftreten kann, falls die Regeln und Standards nicht eingehalten werden.</p> <p>Lebensmittelunternehmen sind grundsätzlich für die folgenden Dinge zuständig:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Art der verwendeten Seife (bakterizid, falls möglich, aber – insbesondere in Räumen, in denen Essen zubereitet wird – nicht parfümiert) - Mülleimer (bevorzugt mit Fußbetätigung, falls Einwegpapierhandtücher verwendet werden) - Lufttrockner oder Rollenhandtücher für Handtuchspender dürfen in Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet werden, nicht verwendet werden, da ihr Einbau zu Kontamination führen kann (beispielsweise
--	--	---

	Es wird, wenn Ausrüstung oder Lebensmittel gewaschen werden müssen, empfohlen, dies in speziellen Waschbecken zu tun, die von den Handwaschbecken getrennt sind. Diese Art von Spezialausrüstung ist beim Bauen, Sanieren oder Renovieren zu berücksichtigen.	durch eine Keimverbreitung durch die von Lufttrocknern verursachten Luftbewegungen). Papierhandtücher werden empfohlen.
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, gewartet oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.	<p>Es muss eine natürliche oder mechanische Belüftung geben, die gewährleistet, dass Wärme und Feuchtigkeit kein Niveau erreichen, das die Sicherheit von Lebensmitteln beeinträchtigen könnte.</p> <p>Das Ausmaß der Belüftung hängt von Struktur, Standort, Lage und Nutzung des Raums ab.</p> <p>Filter und andere Teile des Systems müssen entweder unmittelbar oder über Zugangsklappen zugänglich und einfach auszutauschen oder zu warten sein.</p>	<p>Die Großmarktverwaltung ist grundsätzlich zuständig für die Kontrolle der Belüftung, wenn diese für das Gesamtgebäude installiert ist. Lebensmittelunternehmen müssen sich der Tatsache bewusst sein, dass sie das System der Belüftungskanäle in privaten Bereichen nicht verändern dürfen, da dies Auswirkungen auf das gesamte Belüftungssystem haben kann.</p> <p>Die Reinigung der Belüftung liegt ebenfalls grundsätzlich in der Zuständigkeit der Großmarktverwaltung, da sie durch ein spezialisiertes Unternehmen ausgeführt werden muss.</p> <p>Verträge mit Lebensmittelunternehmen müssen festlegen, wer für die Reinigung, die Häufigkeit der Reinigung, das Führen von Aufzeichnungen und die finanzielle Beteiligung der verschiedenen Benutzer zuständig ist. Für die mechanische Luftführung und die Filter ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan auszuarbeiten.</p>
6. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.	Toiletten müssen entweder über eine natürliche oder eine künstliche Belüftung verfügen, um das Eindringen von störenden Gerüchen und Aerosolen in Räume zu verhindern, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.	

	<p>In internen Bereichen der Betriebsstätten benötigen die Toiletten eine mechanische Ent-/Belüftung. Diese Systeme müssen so konzeptioniert sein, dass die Abluft nicht in Räume geleitet wird, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.</p>	
<p>7. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.</p>	<p>Die Beleuchtung muss ausreichend sein, um einen sicheren Umgang mit Lebensmitteln und eine gründliche Reinigung zu ermöglichen.</p> <p>Die Beleuchtungsstärken müssen der Raumart entsprechen und dürfen sich nicht auf die Temperaturen in den Betriebsstätten auswirken.</p> <p>Lampen müssen in der gesamten Betriebsstätte (mit Ausnahme der Büros) mit bruchstabilen Streuscheiben geschützt sein.</p>	<p>Wo mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, müssen die Lampen umschlossen sein, um eine Kontamination der Lebensmittel im Falle von Armaturenschäden zu vermeiden und die Reinigung zu vereinfachen. Leuchtstofflampensysteme beispielsweise sind mit Streuscheiben auszustatten oder die Leuchtstoffröhren entsprechend geschützt sein.</p> <p>Die Nutzung bruchstabiler Lampen wird empfohlen.</p> <p>Lampen müssen, wo immer dies möglich ist, versenkt eingebaut werden und dürfen nicht an Aufhängeketten montiert werden, da diese Schmutzfänger sind. Sofern praktikabel, müssen Kabel in Wänden oder Decken unter Putz verlegt werden. Die Verwendung oberflächenmontierbarer Kabelkanäle und Schaltkästen ist zu vermeiden.</p>
<p>8. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes</p>	<p>Die Großmarktverwaltung muss sicherstellen, dass Abläufe ausreichend Gefälle haben, damit alle festen und flüssigen Abfälle abfließen können.</p>	<p>Verträge zwischen der Großmarktverwaltung und dem Lebensmittelunternehmen müssen die jeweiligen Zuständigkeiten in Bezug auf Pflege und Wartung der Ablaufvorrichtungen festlegen.</p>

<p><i>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.</i></p>	<p>Die Abflussrichtung verläuft von den sauberen in die schmutzigen Bereiche. Die Toiletten müssen ein vom Ablaufsystem in Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet werden, separates System aufweisen.</p> <p>Der gesamte Abfluss in das Ablaufsystem muss einen wirksamen Geruchsverschluss passieren.</p> <p>Ablaufgullys und Abflussdeckel sollten möglichst aus Edelstahl sein.</p> <p>Zugangsmöglichkeiten müssen vorhanden, aber angemessen abgedichtet sein, damit nur spezialisierte Reinigungsunternehmen Zugang haben. Fettfänge können in Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, eingesetzt sein, sofern eine Positionierung außerhalb dieser Räume nicht machbar ist.</p> <p>Ablaufgullys müssen so konzipiert sein, dass ein Eindringen von Schädlingen aus der Kanalisation ausgeschlossen ist.</p>	<p>In jedem Fall werden regelmäßige Wartung und gute Ordnung und Sauberkeit empfohlen, um einen übermäßigen Abfluss von Fetten oder Öl in die Anlage zu verhindern.</p> <p>Filter und Siebe müssen regelmäßig kontrolliert und gewartet werden.</p>
<p><i>9. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.</i></p>	<p>Es müssen stets Vorkehrungen getroffen werden, um Betriebsangehörigen, die mit Lebensmitteln umgehen, das Umkleiden und Aufbewahren ihrer Straßenkleidung und persönlicher Gegenstände zu ermöglichen. Dies betrifft Betriebsangehörige und Besucher gleichermaßen.</p> <p>Wenn die Betriebsangehörigen Schutzkleidung tragen müssen, muss die Anlage der Umkleieräume, für die grundsätzlich die Großmarktverwaltung zuständig ist, separate Verkehrsbereiche vorsehen für Betriebsangehörige in Straßenkleidung und Betriebsangehörige, die Schutzkleidung tragen.</p>	<p>Zur Aufbewahrung der Straßenkleidung und persönlicher Gegenstände müssen geeignete Spinde bereitgestellt werden.</p> <p>Die Umkleieräume müssen so angelegt sein, dass Betriebsangehörige sie passieren müssen, wenn sie Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, betreten oder verlassen.</p> <p>In den Umkleidebereichen müssen geeignete Handwascheinrichtungen vorhanden sein.</p>

	Sofern vorgeschrieben, ist Kunden ohne Schutzkleidung der Zugang zu den Verkaufshallen zu untersagen.	
<i>10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.</i>	Solche Erzeugnisse müssen in einem abschließbaren Behälter oder in einem speziellen Lagerraum gelagert werden. Die Lagerung darf nicht in Bereichen erfolgen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Dies muss bei der Konzeption des Gebäudes sowohl für Lebensmittelunternehmer als auch für die Großmarktverwaltung berücksichtigt werden, wenn solche Erzeugnisse verwendet werden müssen.	Lagervorrichtungen oder -räume für Reinigungserzeugnisse und -stoffe müssen entsprechend gekennzeichnet sein.

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

Gesetzliche Vorschrift	Leitfaden zur Einhaltung	Empfehlungen für bewährte Praktiken
<p>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:</p>	<p>Die Großmarktverwaltung muss je nach betroffenem Erzeugnis bestimmte Vorschriften in Betracht ziehen.</p>	<p>Der Vertrag zwischen der Großmarktverwaltung und den Lebensmittelunternehmen muss festlegen, wer für die folgenden Aufgaben zuständig ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigung und Desinfektion - Wartung und Pflege - Renovierung
<p>(a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen</p>	<p>Die Großmarktverwaltung muss Materialien und Verfahren einsetzen, die dieser Verordnung entsprechen.</p> <p>Alle Beläge müssen rutschfest sein. Materialien wie Bodenfliesen, lückenlose Sicherheitsbeläge aus Vinyl, Terazzo, Epoxydharz, Granolith usw. dürfen eingesetzt werden, müssen aber in jedem Fall</p>	<p>Bezüglich der Reinigung ist selbstverständlich, dass in einigen Bereichen Reinigung und Desinfektion sehr häufig durchgeführt werden müssen. Dies gilt insbesondere dort, wo Fleisch oder Fisch verarbeitet werden.</p>

Leitfaden für gute Verfahren für die für Großhandelsmärkte zuständigen Behörden in der EU. Überarbeiteter Entwurf, November 2009 © 2003-2009 WUWM

<p><i>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;</i></p>	<p>einwandfrei abgedichtet werden.</p> <p>Böden müssen so konzipiert werden, dass stehendes Wasser und Pfützenbildung vermieden werden. Wo in hohem Maße Wasser verschüttet oder nassgereinigt wird, können Bodenabflüsse bereitgestellt werden. Die Böden müssen in Richtung der Abflüsse geneigt sein.</p> <p>Ablaufgullys müssen wahlweise aus Steinzeug, Keramik oder Edelstahl bestehen und eine gute Abdichtung zum Bodenbelag aufweisen.</p> <p>Abflussdeckel sollten möglichst aus Edelstahl bestehen und doppelt abgedichtet und verschraubt sein.</p> <p>Abflüsse können Fettfänge enthalten, die zum Erfassen größerer Partikel geeignet sind. Derartige Fettfänger müssen außerhalb dieser Räume eingebaut werden.</p> <p>Abflüsse müssen so konzipiert sein, dass ein Eindringen von Schädlingen aus der Kanalisation ausgeschlossen ist.</p>	<p>Der Reinigungs- und Desinfektionszeitplan muss unabhängig davon, ob er in die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung oder eines damit beauftragten Dritten fällt, schriftlich festgehalten werden und Folgendes enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereich: Klare Definitionen der zu reinigenden/desinfizierenden Bereiche, der zu verwendenden Methoden, festgelegten Standards und aller jeweils erforderlichen Gesundheits- und Sicherheitsmaßnahmen. - Häufigkeit und Dauer des auf das Risiko abgestimmten Reinigungs-/Desinfektionsvorgangs für die einzelnen definierten Bereiche. - Zu verwendende Erzeugnisse und Materialien in den einzelnen definierten Bereichen, einschließlich ausführliche Angaben zur chemischer Beständigkeit und Anweisungen zu ihrer Nutzung und ihrer Eignung zur Verwendung mit oder in der Umgebung von Lebensmitteln. - Nachweis und Erfassung der Anwendungshäufigkeit und der Wirksamkeit des Reinigungs-/Desinfektionsstandards in den einzelnen Bereichen. - Zuständigkeiten: Erfassung der für die Durchführung der Reinigung/Desinfektion und für die Überprüfung des Vorgangs zuständigen Person. <p>Die Verwaltung muss den Reinigungs-/Desinfektionsplan kontrollieren und</p>
---	--	--

		gegenzeichnen (siehe Zeitplanvorlage in Anhang A) und die Betriebsangehörigen dazu auffordern, „vor Feierabend sauberzumachen“.
<p>(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;</p>	<p>Die Oberflächenbeschaffenheit von Wandflächen muss dieser Vorschrift entsprechen. Dies betrifft überstrichenen Verputz, Epoxydharz, PVC, GfK und andere ähnliche Verkleidungen, Keramikfliesen, Verkleidungen aus Edelstahl und Plastisol, isolierte Paneele usw. Beschädigte oder zerstörte Oberflächen müssen umgehend, zumindest aber schnellstmöglich repariert oder ausgetauscht werden.</p> <p>Alle Wand- und Bodenübergänge sowie senkrechte Wandwinkel müssen (durch konkave Formung) gewölbt und wirkungsvoll abgedichtet sein, um die Reinigung zu erleichtern.</p> <p>Wird eine Verkleidung verwendet, ist die wirksame Abdichtung der Übergänge sorgfältig zu überprüfen.</p> <p>Alle Oberflächen und insbesondere senkrechte Winkel müssen gegen physische Beschädigung geschützt werden.</p>	<p>Des Weiteren gelten die bereits in den Kapiteln I. und II (a) & (b) gemachten Anmerkungen.</p>
<p>(c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein,</p>	<p>Decken müssen so konzipiert sein, dass sie eine gründliche regelmäßige Reinigung und ordnungsgemäße Wartung gestatten. Alle Oberflächen müssen gereinigt werden können. Stoffe, die dieser Vorschrift entsprechen, sind überstrichener Verputz, ortsfeste Deckensysteme, Hänge-/Zwischendecken,</p>	<p>Des Weiteren gelten die bereits in den Kapiteln I. und II (a) gemachten Anmerkungen.</p> <p>Für die Decken und Deckenbefestigungen ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan</p>

<p><i>dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden;</i></p>	<p>Plastisol und isolierte Paneele. Polystyrol- oder Glasfaserfliesen werden nicht empfohlen, weil sich diese schlecht abdichten lassen. Offene Stahlkonstruktionen müssen in geeigneter Form abgedichtet werden. Hänge-/Zwischendecken müssen einen Zugang aufweisen, der eine Schädlingsbekämpfung ermöglicht. Materialauswahl, Konzeption der Decke und Isolierungseigenschaften können zur Verringerung der Kondensation wichtig sein. In den meisten Fällen bieten die oben aufgeführten Materialien eine zulässige Oberfläche, sofern sie sich in einem guten baulichen Zustand befinden. Angemessene Belüftung und korrekt verwendete Materialien sind beim Entwurf des Innenausbau von entscheidender Bedeutung. Decken müssen regelmäßig gewartet werden, um Schimmelbefall oder andere Partikel und Schmutzteile zu entfernen, die andernfalls in Lebensmittel eindringen könnten. Schimmelbefall muss bei und nach Bedarf entfernt werden. Beleuchtungsarmaturen müssen mit Streuscheiben ausgestattet sein. Wo nötig sind ausreichende Möglichkeiten zum Warten und Reinigen der Decken bereitzustellen. In Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet werden, werden fest eingebaute Fenster empfohlen.</p>	<p>auszuarbeiten. Gestrichene Oberflächen müssen eine für Lebensmittel zugelassene Qualität aufweisen. (Siehe auch die Anmerkungen in Kapitel I, Nr. 2 b.) Die Betriebsstätten müssen regelmäßig auf Lecks, lose Armaturen usw. geprüft werden, um die Möglichkeit eines Schädlingsbefalls zu verringern. Es ist sicherzustellen, dass solche Bereiche von einem beauftragten Kammerjäger kontrolliert werden.</p>
<p><i>(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.</i></p>	<p>In Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen alle sich öffnenden Fenster ein geeignetes Schutzgitter aufweisen, wenn sie während der Verarbeitung von Lebensmitteln geöffnet werden. Ein solches Schutzgitter ist erforderlich, um das Entstehen eines Verseuchungs- und/oder Kontaminationsrisikos zu vermeiden. Das Schutzgitter muss aus geeigneten langlebigen Materialien gebaut sein; im Idealfall wird ein Rahmen aus Kunststoff oder Aluminium in Verbindung mit einem Gewebe aus Kunststoff oder</p>	<p>Des Weiteren gelten die bereits in den Abschnitten I. und II (a) gemachten Anmerkungen. Für Insektenschutzgitter ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan auszuarbeiten. Glasfenster in Verarbeitungs- und Verpackungsbereichen müssen gegen Glasbruch</p>

<p><i>Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben;</i></p>	<p>Edelstahl verwendet.</p> <p>Wenn sich Schmutz an Insektenschutzgittern ansammelt, besteht das Risiko einer Lebensmittelkontamination; aus diesem Grund sollten sich die Schutzgitter zur Reinigung einfach entfernen lassen.</p>	<p>geschützt sein.</p>
<p><i>(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.</i></p>	<p>Alle Türen, mit denen Betriebsangehörige, die mit Lebensmitteln umgehen, in Berührung kommen können, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dies gilt auch für Türbeschläge wie Türschilder und Griffe.</p> <p>Türen müssen versenkt eingebaut sein, um Ecken oder Vorsprünge zu vermeiden, an denen sich Schmutz ansammeln könnte. Schwingtüren, die nicht aus PVC oder einem anderen ähnlichen Material hergestellt sind, sollten statt mit Griffen besser mit Drückerschilden oder Trittplatten ausgestattet sein.</p> <p>Zu den Türoberflächen, die dieser Vorschrift entsprechen, gehören lackiertes Holz, lackiertes Metall, Kunststoff und PVC.</p> <p>Ebenfalls zulässig ist Holz, das mit einem wasserundurchlässigen Material wie PVC, GfK oder einem anderen entsprechenden Verkleidungsmaterial beschichtet ist. Unversiegeltes Holz erfüllt die Vorschriften nicht. Von gefirnistem Holz wird abgeraten.</p> <p>Der Türrahmen muss ebenfalls mit vorgeschriebener Oberflächenbeschaffenheit gebaut sein, d. h. glatt und Wasser abstoßend. Weisen die Türen Sichtfenster auf, dann muss das verwendete Material unzerbrechlich sein. Glas muss ggf. schlagzähmodifiziert sein.</p>	<p>Des Weiteren gelten die bereits in den Kapiteln I. und II (a) gemachten Anmerkungen.</p> <p>Für Türen ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan auszuarbeiten.</p> <p>Türen müssen geeignete, wasserundurchlässige und leicht zu reinigende Oberflächen aufweisen und in gutem baulichen Zustand gehalten werden.</p> <p>Die Verwendung aller Materialien und Oberflächengütern muss im Hinblick auf ihre Beanspruchungseignung für den vorgesehenen Zweck sorgfältig geprüft werden.</p>

	<p>Wird eine Türverkleidung verwendet, dann muss diese angemessen zur Oberfläche abgedichtet sein, um Kontamination zu vermeiden.</p>	
<p>(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.</p>	<p>Diese Verordnung betrifft Arbeitsflächen zur Lebensmittelzubereitung und Arbeitsgeräte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.</p> <p>Diese Arbeitsgeräte befinden sich normalerweise im Privatbesitz des Pächters.</p> <p>Die Großmarktverwaltung ist nur dann für die Art der installierten Ausrüstungen und der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Flächen und Ausrüstungsteile zuständig, wenn dies ausdrücklich festgelegt wird.</p>	<p>Oberflächenmaterialien, die dieser Vorschrift entsprechen, sind Edelstahl, für Lebensmittel zugelassene Kunststoffe und Keramik.</p> <p>Kunststoffe wie Polypropylen dürfen keine Bruchstellen oder Einschnitte aufweisen, da in diesem Fall eine gründliche Reinigung und Desinfektion nicht mehr möglich ist.</p> <p>Unversiegeltes Holz darf nicht verwendet werden (ausgenommen Fleischerhackblöcken, die gründlich gereinigt werden können).</p> <p>In Bereichen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden, ist für alle Oberflächen (auch die der Arbeitsgeräte), insbesondere bei unmittelbarem Kontakt mit Lebensmitteln, ein Reinigungs- und Desinfektionsplan auszuarbeiten.</p> <p>Der Reinigungs- und Desinfektionsplan sollte schriftlich vorliegen und Folgendes enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definition des zu reinigenden und zu desinfizierenden Bereichs - Erzeugnis und Stoffe, die eingesetzt werden sollen, sowie deren chemische Stärke - Angaben zur Verwendung - Eignung zur Verwendung mit Lebensmitteln - Häufigkeit und Dauer der Reinigungs- und Desinfektionsprogramme

		<ul style="list-style-type: none"> - Verfahren und vorgeschriebener Standard - Überprüfung der Reinigungswirkung und -häufigkeit entsprechend dem jeweiligen Risiko - Gesundheits- und Sicherheitsmaßnahmen - Wer für die Reinigung zuständig ist - Wer für die Überprüfung zuständig ist <p>Wenn mit den Reinigungstätigkeiten ein Drittanbieter beauftragt wird, muss der Vertrag in jedem Fall die oben aufgeführten Vorschriften enthalten.</p> <p>Die Verwaltung muss den Reinigungs-/Desinfektionsplan kontrollieren und gegenzeichnen (siehe Zeitplanvorlage in Anhang A) und die Betriebsangehörigen dazu auffordern, „vor Feierabend sauberzumachen“.</p>
<p>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.</p>	<p>Wie bereits im vorigen Absatz aufgeführt, sind Ausrüstungen und Arbeitsgerät grundsätzlich Privateigentum der Lebensmittelunternehmen.</p> <p>Waschbecken hingegen fallen gewöhnlich in die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung. Ist dies der Fall, so wird als Material Edelstahl empfohlen.</p> <p>Eine einzelne Mischbatterie ist ebenso zulässig wie Wasser, das mit einer regelbaren Temperatur über eine Zuleitung oder einen Warmwasserzubereiter zugeführt wird.</p> <p>In einigen Fällen könnten Sterilisatoren für Arbeitsgeräte und/oder Lufttrockner von der Großmarktverwaltung bereitgestellt werden.</p>	<p>Reinigungsprotokolle liegen grundsätzlich in der Zuständigkeit des Lebensmittelunternehmens, sofern in einem Vertrag oder den Marktverordnungen selbst eine Zuständigkeit der Großmarktverwaltung nicht festgelegt ist.</p> <p>Dieser Reinigungs- und Desinfektionszeitplan muss unabhängig davon, ob er in die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung oder eines damit beauftragten Dritten fällt, schriftlich festgehalten werden und Folgendes enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereich: Klare Festlegung der zu reinigenden/desinfizierenden Bereiche, der zu verwendenden Methoden, vorgeschriebenen

	<p>Diese Ausrüstungen müssen langlebig gebaut und korrosionsbeständig sein.</p>	<p>Standards und aller jeweils erforderlichen Gesundheits- und Sicherheitsmaßnahmen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Häufigkeit und Dauer des auf das Risiko abgestimmten Reinigungs-/Desinfektionsvorgangs für jeden festgelegten Bereich. - Zu verwendende Erzeugnisse und Materialien in den einzelnen festgelegten Bereichen, einschließlich ausführliche Angaben zu chemischer Stärke und Anweisungen zu ihrer Nutzung und ihrer Eignung zur Verwendung mit oder in der Umgebung von Lebensmitteln. - Nachweis und Erfassung der Anwendungshäufigkeit und der Wirksamkeit des Reinigungs-/Desinfektionsstandards in den einzelnen Bereichen. - Zuständigkeiten: Erfassung der für die Durchführung der Reinigung/Desinfektion und für die Überprüfung des Vorgangs zuständigen Person. <p>Vorrichtungen müssen so konzipiert, gebaut und gewartet sein, dass jedes Risiko der Erzeugniskontamination vermieden wird.</p>
<p><i>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</i></p>	<p>Für die Lebensmittelzubereitung und die Reinigung von Ausrüstungen müssen separate Waschbecken vorhanden sein. In kleinen Betrieben kann dasselbe Becken zum Abwaschen von Ausrüstungen und Lebensmitteln verwendet werden, sofern gewährleistet ist, dass beide Tätigkeiten gründlich und ohne Beeinträchtigung der Lebensmittelsicherheit durchgeführt werden können (d. h. vor der Verwendung zur Lebensmittelzubereitung</p>	<p>Für Waschbecken ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu entwickeln.</p>

<i>Kapitels VII über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.</i>	muss das Becken gründlich gereinigt und desinfiziert werden). Eine einzelne Mischbatterie ist ebenso zulässig wie Wasser, das mit einer regelbaren Temperatur über eine Zuleitung oder einen Warmwasserzubereiter zugeführt wird.	
--	--	--

KAPITEL V: VORSCHRIFTEN FÜR AUSRÜSTUNGEN

Gesetzliche Vorschrift	Leitfaden zur Einhaltung	Empfehlungen für bewährte Praktiken
<p>1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen</p> <p>(a) Gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht;</p> <p>(b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist;</p> <p>(c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und</p>	<p>Die Großmarktverwaltung ist grundsätzlich nicht für solche Ausrüstungen zuständig.</p> <p>Wurde eine Zuständigkeit für Ausrüstungen im Vertrag zwischen der Großmarktverwaltung und anderen Lebensmittelunternehmen festgelegt, dann müssen die Empfehlungen in der rechten Spalte Anwendung finden.</p>	<p>Grundsätzlich sind die Lebensmittelunternehmen, die auf dem Großmarkt ansässig sind, allein für solche Ausrüstungen zuständig.</p> <p>Für alle betreffenden Ausrüstungen ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu entwickeln.</p> <p>Die Reinigungs- und Desinfektionshäufigkeit hängt vom jeweiligen Risiko ab.</p> <p>Dieser Reinigungs- und Desinfektionszeitplan muss unabhängig davon, ob er in die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung oder eines damit beauftragten Dritten fällt, schriftlich festgehalten werden und Folgendes enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereich: Klare Festlegung der zu reinigenden/desinfizierenden Bereiche, der zu verwendenden Methoden, verabredeten Standards und aller jeweils erforderlichen Gesundheits- und Sicherheitsmaßnahmen. - Häufigkeit und Dauer des auf das Risiko abgestimmten Reinigungs-/Desinfektionsvorgangs für die einzelnen festgelegten Bereiche. - Zu verwendende Erzeugnisse und

<p><i>(d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.</i></p>		<p>Materialien in den einzelnen festgelegten Bereichen, einschließlich ausführlicher Angaben zur chemischer Stärke und Anweisungen zu ihrer Nutzung und ihrer Eignung zur Verwendung mit oder in der Umgebung von Lebensmitteln.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nachweis und Erfassung der Anwendungshäufigkeit und der Wirksamkeit des Reinigungs-/Desinfektionsstandards in den einzelnen Bereichen. - Zuständigkeiten: Erfassung der für die Durchführung der Reinigung/Desinfektion und für die Überprüfung des Vorgangs zuständigen Person. <p>Die Verwaltung muss den Reinigungs-/Desinfektionsplan kontrollieren und gegenzeichnen (siehe Zeitplanvorlage in Anhang A) und die Betriebsangehörigen dazu auffordern, „vor Feierabend sauberzumachen“.</p> <p>Ausrüstungen sind in Wartungsplänen zu berücksichtigen.</p>
<p><i>2. Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.</i></p>	<p>Die Großmarktverwaltung ist grundsätzlich nicht für solche Ausrüstungen zuständig.</p>	<p>Grundsätzlich sind die Lebensmittelunternehmen, die auf dem Großmarkt ansässig sind, allein für solche Ausrüstungen zuständig.</p>

<p><i>3. Chemische Zusatzstoffe müssen, soweit sie erforderlich sind, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.</i></p>	<p>Die Großmarktverwaltung ist grundsätzlich nicht für solche Ausrüstungen zuständig.</p>	<p>Grundsätzlich sind die Lebensmittelunternehmen, die auf dem Großmarkt ansässig sind, allein für solche Ausrüstungen zuständig.</p>
--	---	---

KAPITEL VI: LEBENSMITTELABFÄLLE

Gesetzliche Vorschrift	Leitfaden zur Einhaltung	Empfehlungen für bewährte Praktiken
<p>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.</p>	<p>Die Großmarktverwaltung ist direkt für den Abfall zuständig, der in öffentlichen Bereichen vorhanden ist. Abfallbehälter müssen deshalb an geeigneten Orten auf dem Markt aufgestellt und ihrer Nutzung entsprechend kenntlich gemacht werden, etwa durch die Beschriftung „Für Lebensmittelabfälle <u>ausgenommen solcher tierischer Herkunft</u>“ oder einfach „Abfall“.</p> <p>Es liegt ferner grundsätzlich in der Zuständigkeit der Großmarktverwaltung, Vorrichtungen zur Beseitigung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen bereitzustellen.</p> <p>Die aus dem betrieb der Lebensmittelunternehmen resultierenden Lebensmittelabfälle tierischer Herkunft liegen in deren unmittelbarer Zuständigkeit.</p> <p>In keinem Fall dürfen Abfälle so gelagert werden, dass hierdurch Schädlinge angezogen werden (siehe Kapitel I.2(c)).</p> <p>Für alle Abfälle, ausgenommen Lebensmittelabfälle tierischer Herkunft, muss der Vertrag zwischen Lebensmittelunternehmen und Großmarktverwaltung Folgendes festlegen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wie Abfälle gesammelt werden (unmittelbar von den Lebensmittelunternehmen, über spezielle zentrale Sammelstellen usw.) - Name des Besitzers, wenn bestimmte Arten von Behältern verwendet werden müssen 	<p>Lebensmittelabfälle tierischer Herkunft und andere Abfallarten müssen in separaten Behältern entsorgt werden.</p> <p>Entsprechend der derzeitigen Verordnungen liegt die Zuständigkeit für Lebensmittelabfälle tierischer Herkunft unmittelbar beim Lebensmittelunternehmer. Lebensmittelabfälle tierischer Herkunft müssen vom Lebensmittelunternehmer in speziellen Behältern entsorgt und nach Bedarf, mindestens jedoch einmal täglich, abtransportiert werden.</p> <p>Für den Abtransport von Lebensmittelabfällen tierischer Herkunft ist unmittelbar der Lebensmittelunternehmer zuständig, der hierfür die Dienste von Spezialunternehmen beauftragt.</p> <p>Dieser Reinigungs- und Desinfektionszeitplan muss unabhängig davon, ob er in die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung oder eines damit beauftragten Dritten fällt, schriftlich festgehalten werden und Folgendes enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereich: Klare Festlegung der zu reinigenden/desinfizierenden Bereiche, der zu verwendenden Methoden, vereinbarten

	<ul style="list-style-type: none"> - Wer die Behälter bereitstellt - Wer die Behälter reinigt und desinfiziert - Bei Mülltrennung das Verfahren der Müllsammlung und die Farbe der zu verwendenden Behälter sowie Abfuhrhäufigkeit und die -zeiten - Aufteilung der Kosten für diese Tätigkeit zwischen Lebensmittelunternehmen und der Großmarktverwaltung 	<p>Standards und aller jeweils erforderlichen Gesundheits- und Sicherheitsmaßnahmen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Häufigkeit und Dauer</u> des auf das Risiko abgestimmten Reinigungs-/Desinfektionsvorgangs für die einzelnen festgelegten Bereiche. - <u>Zu verwendende Erzeugnisse und Materialien</u> in den einzelnen definierten Bereichen, einschließlich ausführlicher Angaben zur chemischer Stärke und Anweisungen zu ihrer Nutzung und ihrer Eignung zur Verwendung mit oder in der Umgebung von Lebensmitteln. - <u>Nachweis und Erfassung</u> der Anwendungshäufigkeit und der Wirksamkeit des Reinigungs-/Desinfektionsstandards in den einzelnen Bereichen. - Zuständigkeiten: Erfassung der für die Durchführung der Reinigung/Desinfektion und für die Überprüfung des Vorgangs zuständigen Person.
--	---	--

<p>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.</p>	<p>Abfälle dürfen nicht so gelagert werden, dass hierdurch Schädlinge angezogen werden.</p> <p>Die inneren und äußeren Oberflächen wiederverwendbare Abfallbehälter müssen einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen sein.</p> <p>Bei Unternehmen, bei denen ausschließlich Trockenabfälle wie etwa Verpackungen entstehen, müssen die Abfallbehälter nicht unbedingt zu schließen sein.</p> <p>Für Flüssigabfälle, die nicht unmittelbar über die Kanalisation entsorgt werden, müssen Aufbewahrungstanks verwendet werden (Abfallbehälter und Abfalltanks müssen eindeutig als solche gekennzeichnet sein). In allen Fällen müssen angemessene Maßnahmen ergriffen werden, um eine Verunreinigung der Umwelt auszuschließen.</p>	<p>Kunststoffeinlagen erleichtern die Entnahme des Abfalls und die Reinigung der Behälter. Beim Abtransport des Abfalls in einen zentralen Lagerbereich müssen Plastikbeutel in geschlossenen Behältern abgelegt werden, die gegen Vögel und Nagetiere geschützt sind.</p> <p>Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln mit Ausnahme von ganzen Früchten und Gemüse sollten alle Abfallbehälter über Deckel verfügen, die mit dem Fuß, den Knie oder dem Ellbogen bedient werden.</p>
<p>3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so</p>	<p>Wenn die Großmarktverwaltung zentrale Abfallsammelräume bereitstellt, müssen diese:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauber gehalten werden, wobei die Öffnungen in Schütten und Bodenbereiche um Schütten, Kübel und Behälter sowie andere Bodenflächen und Ausrüstungen regelmäßig gereinigt werden - So geführt und überwacht werden, dass sichergestellt ist, dass sie sauber gehalten und nicht missbraucht werden - Frei von Schädlingen wie Nagern, Vögeln, Raubtieren, 	<p>Für zentrale Abfallsammelräume ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan auszuarbeiten.</p> <p>(Siehe auch Anmerkungen in Kapitel I, Nr. 1.)</p>

<p><i>konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.</i></p>	<p>Gliederfüßlern usw. gehalten werden. Behälter müssen geschlossen und Müllpressbereiche physisch von Bereichen getrennt sein, in denen Lebensmittel gelagert oder zubereitet werden. Alle Räumlichkeiten müssen gegen ein Eindringen von Schädlingen gesichert werden. Eine Reinigung ist regelmäßig durchzuführen.</p>	
<p><i>4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.</i></p>	<p>Sofern sie für den Abtransport des Abfalls zuständig ist, muss die Großmarktverwaltung alle möglichen Vorsichtsmaßnahmen ergreifen, um das Risiko einer Umweltverschmutzung zu verringern.</p> <p>Ggf. ist Recycling (bei Pappe, Holzkisten, Paletten, Kompostierung von Gemüseabfällen usw.) dem Verbrennen vorzuziehen.</p> <p>Wenn der Abfall vor Ort verbrannt wird, müssen die Gasemissionen den Rechtsvorschriften der Gemeinschaft entsprechen.</p> <p>Flüssigabfälle dürfen ohne vorherige Genehmigung der zuständigen Behörde nicht direkt in die Kanalisation eingeleitet werden.</p>	

KAPITEL VII: WASSERVERSORGUNG

Gesetzliche Vorschrift	Leitfaden zur Einhaltung	Empfehlungen für bewährte Praktiken
<p>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.</p> <p>b) Sauberes Wasser kann für unzerteilte Fischereierzeugnisse verwendet werden. Sauberes Meerwasser kann für lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken verwendet werden; sauberes Wasser kann auch zum äußeren Abwaschen verwendet werden. Wird solches Wasser verwendet, so müssen hierfür ausreichende Versorgungseinrichtungen zur Verfügung stehen.</p>	<p>Wenn die Großmarktverwaltung für die Versorgung der Lebensmittelunternehmen mit Wasser zuständig ist, trägt diese Sorge dafür, dass eine ausreichende Menge Trinkwasser bereitgestellt wird. Die Wasserqualität ist regelmäßig zu überprüfen, um sicherzustellen, dass das den Lebensmittelunternehmen zur Verfügung gestellte Wasser den Vorschriften der Richtlinie 98/83/EC entspricht.</p> <p>Trinkwasser muss verwendet werden für:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handreinigung - Ggf. Abwaschen von Lebensmitteln - Aufnahme in Lebensmittel oder Getränke - Kochen von Lebensmitteln - Reinigung von Ausrüstungen für Lebensmittel - Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder den Händen von Betriebsangehörigen, die mit Lebensmitteln umgehen, in Berührung kommen - Jeder andere Vorgang, bei dem das Risiko einer Lebensmittelkontamination besteht <p><i>Beachten Sie, dass abweichend von diesen Vorgaben sauberes Wasser bis zum 31. Dezember 2009 auch für unzerteilte Fischereierzeugnisse verwendet werden durfte (Verordnung (EC) Nr. 2076/2005 legt die Übergangsregelungen fest).</i></p> <p>In den meisten Fällen betrifft die Versorgung von Lebensmittelunternehmern mit Meerwasser die Großmarktverwaltung nicht.</p>	<p>Auch wenn davon ausgegangen werden kann, dass alle Wasserversorger Trinkwasser entsprechend der Richtlinie 98/83/EC des Rates liefern, hat es sich in der Praxis bewährt, die Wasserqualität einmal jährlich von einem zugelassenen Labor testen zu lassen. Bei einer Unterbrechung oder Veränderung der Wasserversorgung muss die Trinkwasserqualität ggf. häufiger getestet werden.</p> <p>Proben sind entsprechend der Wichtigkeit der Wasserversorgung an bestimmten Orten und derart zu entnehmen, dass sie für die Qualität des Wassers repräsentativ sind, das während des Jahres verbraucht wurde.</p> <p>Wenn die Großmarktverwaltung zuständig ist, muss ein geeignetes Wartungsprogramm eingerichtet werden, um sicherzustellen, dass Wasserheiz- und Mischsysteme ordnungsgemäß gewartet werden.</p> <p>Werden Wasserenthärter und/oder Wasserfilter verwendet, dann muss entsprechend den Vorgaben des Herstellers eine regelmäßige</p>

		Überwachung und Wartung einschließlich Filtertausch durchgeführt werden.
<p>2. <i>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.</i></p>	<p>Bereiche, in denen Lebensmittel zubereitet werden, dürfen nicht mit Brauchwasser versorgt werden.</p> <p>Bestimmte Anwendungen wie Feuerwehrschräume oder Sprinkleranlagen, die Brauchwasser verwenden könnten, müssen eindeutig als solche gekennzeichnet werden.</p> <p>Es ist empfehlenswert, Farbcodes zur Kennzeichnung von Trink- und Brauchwassersystemen zu verwenden.</p>	<p>Wird dieselbe Trinkwasserleitung sowohl zur Reinigung als auch für Nebenleistungen wie Sprinkleranlagen, Feuerwehrschräume usw. verwendet, dann muss ein geeignetes Rückschlagventil in die betreffenden Systeme eingebaut werden, um einen Rückfluss des Wassers zu verhindern. Eine geeignete Kennzeichnung, die auf die eingeschränkte Nutzbarkeit solcher Systeme hinweist, muss gut sichtbar erfolgen.</p>
<p>3. <i>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 Genusstauglichkeit des Lebensmittels in seiner Fertigform in keiner Weise</i></p>	<p>Verwenden Lebensmittelunternehmer wiederaufbereitetes Wasser, so muss die Großmarktverwaltung festlegen, dass der Einsatz diesen Wassers in der alleinigen Verantwortung der betreffenden Lebensmittelunternehmen liegt.</p> <p>In keinem Fall darf die Möglichkeit bestehen, wiederaufbereitetes Wasser in die Hauptwasserversorgungsleitung einzuleiten.</p>	<p>Auch wenn vorausgesetzt werden kann, dass wiederaufbereitetes Wasser Trinkwasserqualität hat, ist es, wenn es zur Verarbeitung oder als Zutat verwendet wird, mit biologischen, chemischen und physischen Elementen belastet, deren Konzentration sich im Laufe der Zeit erhöht.</p> <p>Wiederaufbereitete Wasser kann stark verunreinigend wirken. Bei einer Einleitung in die Kanalisation ist daher von Seiten der Großmarktleitung höchste Vorsicht geboten. Bevor eine Einleitung erfolgt, müssen daher</p>

<p><i>beeinträchtigen kann.</i></p>		<p>Lebensmittelunternehmen solches Brauchwasser in geeigneter Form und auf eigene Kosten aufbereiten. Ist eine solche Aufbereitung nicht möglich, dann ist für die zusätzlich entstandene Belastung eine Gebühr einzuziehen. Der Vertrag zwischen der Großmarktverwaltung und dem Lebensmittelunternehmer muss diese Aspekte berücksichtigen.</p>
<p>4. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss aus Trinkwasser oder – bei der Kühlung von unzertheilten Fischereierzeugnissen – aus sauberem Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.</p>	<p>Bei der Herstellung von Eis ist daher Trinkwasser zu verwenden.</p> <p>Die Großmarktverwaltung ist mit der Herstellung von Eis gewöhnlich nicht unmittelbar befasst; wird jedoch auf dem Markt Eis hergestellt, dann muss ein Zugang zu Trinkwasser vorhanden sein.</p>	<p>Im Falle der Herstellung von Eis auf dem Markt muss die Großmarktverwaltung sicherstellen, dass bei der Herstellung alle betreffenden Verordnungen eingehalten werden. Es wird empfohlen, zur Sicherstellung der Einhaltung eine offizielle Vereinbarung abzuschließen.</p>
<p>5. Dampf, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine potenziell gesundheitsgefährdenden oder kontaminationsfähigen Stoffe enthalten.</p>	<p>Falls – meist von Reinigungsgeräten stammender – Dampf in Berührung mit Lebensmitteln kommen kann, muss er aus Trinkwasser gemacht sein (siehe Absatz 1).</p>	

<p>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.</p>	<p>Wasser, das zum Erhitzen oder Kühlen von Lebensmitteln in verschlossenen Behältern verwendet wird, sollte Trinkwasserqualität aufweisen (siehe Absatz 1).</p>	
---	--	--

KAPITEL VIII: KÖRPERHYGIENE

Gesetzliche Vorschrift	Leitfaden zur Einhaltung	Empfehlungen für bewährte Praktiken
<p>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.</p>	<p>Angestellte der Großmarktverwaltung oder von ihr beauftragte Erfüllungsgehilfen haben normalerweise keinen Umgang mit Lebensmitteln.</p> <p>Da es also zu keinem körperlichen Kontakt zwischen diesen Personen und den Lebensmitteln oder ihrer Verpackung kommt, gelten die auf Betriebsangehörige mit Lebensmittelkontakt anwendbaren Verordnungen für sie nicht.</p> <p>Da diese Personen jedoch unter Umständen im Rahmen ihrer Pflichten Betriebsstätten betreten müssen, müssen unabhängig von den Erzeugnissen grundlegende Regeln zur Körperhygiene beachtet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tragen sauberer persönlicher Kleidung - Unterlassung unhygienischer Praktiken einschließlich Rauchen, Essen oder Trinken <p>In Betriebsstätten mit hohem Sanitärrisiko, d. h. bei Umgang mit Erzeugnissen tierischer Herkunft, müssen Schutzkleidung und Kopfbedeckung entsprechend der für diese Erzeugnisse geltenden Verordnungen getragen werden.</p>	<p>Die Großmarktverwaltung muss eine Hygienerichtlinie und/oder Regeln zur Körperhygiene festsetzen. Alle Betriebsangehörigen müssen davon Kenntnis haben und bestätigen, dass sie sie verstanden haben.</p> <p>Regeln müssen gut sichtbar angezeigt werden, um sicherzustellen, dass die Betriebsangehörigen fortlaufend daran erinnert werden.</p> <p>Schilder, die zur Handreinigung anhalten, müssen gut sichtbar angezeigt werden, um sicherzustellen, dass die Betriebsangehörigen fortlaufend daran erinnert werden.</p> <p>Zum Essen und Trinken müssen entsprechende Bereiche bereitgestellt werden.</p>

	Schutzkleidung und Kopfbedeckung sind regelmäßig zu waschen.	
<p>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.</p>	<p>Für den Fall bekannter oder vermuteter, möglicherweise zu mikrobiologischer Kontamination führender Infektionen bei Betriebsangehörigen oder Erfüllungsgehilfen muss die Großmarktverwaltung eine eindeutige Richtlinie erlassen.</p> <p>Jede Person, die mutmaßlich Betriebsstätten betreten wird, an denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, muss bestimmte Krankheiten oder Bedingungen melden, sofern auch nur die geringste Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel mittelbar oder unmittelbar kontaminiert werden.</p>	

KAPITEL XII: SCHULUNG

Gesetzliche Vorschrift	Leitfaden zur Einhaltung	Empfehlungen für bewährte Praktiken
<p><i>Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass</i></p> <p><i>1. Betriebsangehörige, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden;</i></p> <p><i>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</i></p>	<p>Betriebsangehörige der Großmarktverwaltung oder von ihr beauftragte Erfüllungsgehilfen haben normalerweise keinen Umgang mit Lebensmitteln.</p> <p>Aus diesem Grund gelten die folgenden gesetzlichen Vorschriften nicht unmittelbar für solche Personen. Es muss ihnen allerdings bewusst sein, dass sie in einem Betrieb tätig sind, in denen Frischwaren verarbeitet werden, und dass sich ihr Handeln auf die Lebensmittelsicherheit auswirken kann.</p> <p>Allen Mitarbeitern sind tätigkeitsspezifische Hygieneanweisungen auszuhändigen. Diese Anweisungen müssen Lebensmittelrisiken und Kontrollmaßnahmen behandeln, die sich aus der Risikoanalyse ihrer Arbeitstätigkeiten ergeben haben. Die Anweisungen sollten vor Beginn der betreffenden Arbeitstätigkeiten gegeben und bei veränderten Abläufen entsprechend überarbeitet werden.</p> <p>Der Bedarf an strukturierter Schulung hängt vom Risiko für die Lebensmittelsicherheit ab und muss das Problem einer hohen Personalfuktuation berücksichtigen.</p> <p>Alle Betriebsangehörige sind über die Entwicklung von HACCP-Systemen zu informieren. Betriebsangehörige, die direkt von der Anwendung dieses Verfahrens betroffen sind, müssen gesondert geschult werden.</p>	<p>Es hat sich in der Praxis bewährt, Personen, die keinen Umgang mit Lebensmitteln haben, sondern Reinigungs- oder andere unterstützende Tätigkeiten (z. B. externe Auftragnehmer) in den Betriebsstätten durchführen, einführende und tätigkeitsspezifische Anweisungen zu geben. Diese Anweisungen sollten sich schwerpunktmäßig mit den Auswirkungen befassen, die die jeweilige Tätigkeit dieser Person sowie ihre Körperhygiene auf die Lebensmittelsicherheit haben können. Dieses Wissen sollte regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass die Anweisungen verstanden wurden.</p> <p>Die Anweisungen sollten möglichst eine Erläuterung dazu enthalten, warum die Maßnahmen erforderlich sind und wie sie die Lebensmittelsicherheit sicherstellen. Wenn verstanden wurde, dass es notwendig ist, Lebensmittel vor schädlicher Kontamination zu schützen, Verbraucher zu schützen und die Ausbreitung von Krankheiten zu unterbinden, kann dies die Einhaltung der Vorschriften fördern. Dies ist besonders wichtig für Teilzeitmitarbeiter und Aushilfen, die keine regelmäßige Schulung erhalten.</p>

<p>3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.</p>	<p>Die Schulung muss nicht automatisch von einer anerkannten Ausbildungseinrichtung erteilt werden, aber einen angemessenen Standard aufweisen. Sie kann intern, in Form von Fernkursen oder über externe Schulungseinrichtungen vermittelt werden und ist in angemessenen regelmäßigen Abständen zu wiederholen.</p> <p>Durch Schulungen wird besser verständlich, wie Lebensmittel kontaminiert und durch Lebensmittel übertragene Krankheiten durch korrekte Verfahren beim Umgang mit Lebensmitteln vermieden werden können.</p> <p>Es hat sich für Unternehmen bewährt, einen Schulungsplan einzusetzen, um den Schulungsbedarf bei den einzelnen Betriebsangehörigen zu ermitteln.</p> <p>Ebenfalls hat sich bewährt, Buch über die Schulungen zu führen, die die einzelnen Betriebsangehörigen absolviert haben.</p> <p>Der Schulungsbedarf sollte regelmäßig überprüft und von Funktion, Zuständigkeitsbereich, vorhandenen Kenntnissen, Erfahrung und früheren Schulungen der Betriebsangehörigen abhängig gemacht werden.</p>	<p>Die Anweisungen müssen in geeigneten Abständen wiederholt und erforderlichenfalls erläutert werden, falls Beobachtung und Kontrolle dies notwendig erscheinen lassen.</p> <p>Der Zweck der Schulung besteht darin, sicherzustellen, dass die Betriebsangehörigen verstehen, warum bestimmte Vorsichtsmaßnahmen erforderlich sind. Es hat sich daher bewährt, alle Betriebsangehörigen in die Grundsätze der Lebensmittelhygiene einzuweisen, die für ihre jeweilige Tätigkeit relevant sind, um so den Umfang der erforderlichen Kontrolle zu reduzieren.</p> <p>Kontrollure oder Manager, die nicht mit Lebensmitteln umgehen, aber unmittelbaren Einfluss darauf haben könnten, wie Arbeitsgänge in Bezug auf Hygienefragen ablaufen, müssen bei Bedarf eine strukturierte Schulung erhalten.</p>
--	---	--

VI. VERFAHREN NACH HACCP-GRUNDSÄTZEN

A. Verfahren nach HACCP-Grundsätzen auf Großmärkten

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Hygiene von Lebensmitteln legt in Artikel 5 fest, dass:

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

Dieses Kapitel bietet Großmarktverwaltungen Empfehlungen für Verfahren, die in der Erfüllung der in ihren Zuständigkeitsbereich fallenden Aufgaben zum Einsatz kommen, unter gleichzeitiger Berücksichtigung der HACCP-Grundsätze.

Wie bereits erwähnt, befindet sich der Großmarkt in der Mitte der Lieferkette zwischen Produktion und Verbrauch. Er wird in Verordnung (EG) Nr. 853/2004 definiert als *„ein Lebensmittelunternehmen, das mehrere gesonderte Einheiten mit gemeinsamen Einrichtungen und Abteilungen umfasst, in denen Lebensmittel an Lebensmittelunternehmer verkauft werden.“*

Aus dieser Definition ergibt sich, dass die Leitung eines Großmarkts gleich jedem anderen Lebensmittelunternehmen unter Einhaltung der EU-Lebensmittelverordnungen vorgehen muss, auch wenn sie selbst nicht mit Lebensmitteln handelt. Da sie für den Standort zuständig ist, ist die Großmarktverwaltung auch mit zuständig für die Einhaltung der relevanten Hygienevorschriften für Nahrungsmittel, soweit diese im Großmarkt umgeschlagen werden, und muss entsprechende Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene treffen.

Hinweis für den Leser:

Die folgenden Seiten, die sich auf HACCP-basierte Verfahren beziehen, wurden entwickelt auf der Basis des Dokuments *„Leitfadentwurf für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen“*. (Herausgegeben am 16. November 2005 von der Europäischen Kommission, Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz.)

B. HACCP-BASIERTE VERFAHREN UND GRUNDVORAUSSETZUNGEN

Lebensmittelhygiene entsteht durch die Einhaltung von Grundvoraussetzungen und HACCP-Grundsätzen durch die Lebensmittelbetriebe.

Insbesondere ist darauf zu achten, dass vor der Einführung von HACCP-Verfahren entsprechende Lebensmittelhygiene-Grundvoraussetzungen erfüllt sind; dies war Zweck der vorherigen Kapitel des vorliegenden Leitfadens für bewährte Praktiken in Bezug auf:

- Infrastrukturelle und ausrüstungstechnische Anforderungen
- Temperaturkontrolle und Belüftung
- Beleuchtung
- Sanitärverfahren
- Abfallentsorgung (2)
- Schädlingsbekämpfung
- Körperhygiene
- Schulung

(1) Siehe Kapitel „Referenzen“

(2) Siehe Verordnung (EC) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002, in der Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenerzeugnisse festgelegt sind.

Diese Grundvoraussetzungen dienen der allgemeinen Beherrschung von Gefahren und bilden die Grundlage für eine wirkungsvolle HACCP-Umsetzung. Sie sollten vor Einführung eines HACCP-gestützten Verfahrens erfüllt sein.

C. Allgemeine HACCP-Grundsätze

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point [Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte]) stellt fest, wo bestimmte Gefahrenquellen liegen und bestimmt Maßnahmen zu ihrer Beherrschung, um die Lebensmittelsicherheit zu garantieren.

HACCP dient der Gefahrenbewertung und Einführung von Überwachungssystemen mit dem Schwerpunkt Vorbeugung statt nachträglicher Überprüfung der Endprodukte. HACCP-Systeme können flexibel an Änderungen angepasst werden, wie z.B. Fortschritte in der Geräteentwicklung, bei Verarbeitungsverfahren und dem Stand der Technik.

HACCP ist auf die gesamte Lebensmittelkette anwendbar. Neben einer besseren Sicherheit der Lebensmittelkette kann die Umsetzung von HACCP andere signifikante Vorteile mit sich bringen: So kann beispielsweise die Anwendung von HACCP Inspektionen der zuständigen Behörden unterstützen und den internationalen Handel durch mehr Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit fördern..

Um HACCP erfolgreich anzuwenden, ist der volle Einsatz und die Beteiligung der Unternehmensführung und der Mitarbeiter erforderlich. Außerdem muss interdisziplinär vorgegangen werden.

HACCP sollte in einem Lebensmittelunternehmen einschließlich der Großmarktverwaltung erst dann eingesetzt werden, wenn die notwendigen Lebensmittelhygienevorschriften umgesetzt sind.

Für die wirksame Umsetzung von HACCP ist das Engagement der Unternehmensführung notwendig. Während der Phasen der Gefahrenermittlung, -bewertung und der anschließenden Planung und Anwendung von HACCP müssen verfahrensinhärenten Möglichkeiten der Gefahrenbeherrschung sowie die epidemiologische Erkenntnisse der Lebensmittelsicherheit bedacht werden.

Zweck von HACCP ist es, mit der Überwachung an kritischen Punkten der Prozessstufen (Critical Control Points, CCP) anzusetzen, und HACCP sollte gesondert auf jeden einzelnen Prozess angewendet werden.

Sobald eine beliebige Prozessstufe geändert wird, ist das HACCP-Verfahren zu überprüfen und wo nötig anzupassen. Bei der Anwendung von HACCP ist es wichtig, gegebenenfalls flexibel zu sein, unter Berücksichtigung des Kontexts und der Art und Größe des Unternehmens.

Die sieben HACCP-Grundsätze

1. Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein zulässiges Maß reduziert werden müssen (Gefahrenanalyse)
2. Ermittlung der kritischen Punkte der Prozessstufe(n), die zu überwachen ist/sind, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein zulässiges Maß zu reduzieren
3. Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Punkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird
4. Festlegung und Durchführung effizienter Überwachungsverfahren für die kritischen Punkte der Prozessstufen

5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass eine kritische Prozessstufe unkontrolliert abläuft
6. Festlegung von regelmäßig durchzuführenden Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Ziffern 1 bis 5 entsprochen wird
7. Erstellung von Unterlagen und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Ziffern 1 bis 6 entsprochen wird.

D. Anwendung der sieben Grundsätze auf die Großmarktverwaltung

Es ist ratsam, die folgenden Schritte in der angeführten Reihenfolge durchzuführen:

1. GEFAHRENANALYSE

1.1. Aufstellung eines interdisziplinären Teams (HACCP-Team)

Das Team umfasst alle Personen, die mit der durchzuführenden Tätigkeit zu tun haben, damit sämtliches Wissen über die betreffende Tätigkeit und damit möglicherweise verbundene Gefahren vereint wird; außerdem sollte, wenn möglich, auch die Unternehmensführung mit einbezogen werden.

Soweit notwendig, wird das Team bei Problemen hinsichtlich der Bewertung und Überwachung der kritischen Punkte der Prozessstufen von Fachleuten unterstützt.

Das Team kann Fachleute umfassen,

- die mit einer bestimmten Erzeugnisgruppe verbundene biologische, chemische oder physikalische Gefahren kennen,
- die für die auszuführende Tätigkeit verantwortlich oder damit befasst sind,
- die praktische Erfahrung mit dieser Tätigkeit insbesondere in Bezug auf Hygiene und Ausrüstungen haben,
- sowie andere Spezialisten auf dem Gebiet der Hygienemikrobiologie oder Lebensmitteltechnik.

Ein Teammitglied kann mehrere dieser Aufgaben wahrnehmen, solange das Team über sämtliche einschlägigen Informationen verfügt und diese zur Entwicklung eines verlässlichen Systems beitragen. Falls das Fachwissen nicht im Betrieb vorhanden ist, sind andere Quellen zu verwenden (Sachverständige usw.).

Zu ermitteln wäre auch der Anwendungsbereich des HACCP-Plans. Dabei sollte abgegrenzt werden, um welchen Abschnitt der Lebensmittelkette und welche allgemeinen Gefahrenarten (biologisch, chemisch, physikalisch) es sich handelt.

Checkliste

Zu stellende Fragen:

Verfügen wir über die notwendigen Kenntnisse zur Feststellung der Gefahren und Kontrollen, oder können wir sie erwerben?

Gibt es einen Mitarbeiter, der für das gesamte Lebensmittelsicherheitsprogramm zuständig ist?

Verfügt dieser Mitarbeiter über eine entsprechende Schulung in den Belangen des HACCP-Systems?

Hat dieser Mitarbeiter die zur Ein- und Durchführung des Programms nötige Weisungsbefugnis?

Sind sich die Betriebsangehörigen der Bedeutung von Lebensmittelsicherheit und Hygiene bewusst?

Hat unser Unternehmen ein Schulungsprogramm?

Wissen die Betriebsangehörigen, was sie tun müssen, und trifft bei Fehlschlägen die entsprechenden Entscheidungen?

1.2. Beschreibung der Tätigkeiten, die in die Zuständigkeit der Großmarktverwaltung fallen

Da sich die Großmarktverwaltung nicht mit dem Handel oder Verkauf von Lebensmitteln befasst, bezieht sich dieser Abschnitt auf die verschiedenen Aufgaben der Großmarktverwaltung in ihrer Zusammenarbeit mit den verschiedenen am Standort befindlichen Lebensmittelunternehmen.

Für jede Aufgabe, einschließlich aller zugehöriger Schritte, ist eine vollständige schriftliche Beschreibung zu erstellen.

Checkliste

Zu stellende Fragen:

Worin bestehen die verschiedenen zur Aufgabe gehörenden Prozessschritte, und welches sind die zugehörigen Risiken?

Wurden alle Prozessschritte berücksichtigt?

Haben wir Prozessschritte in der Tätigkeit ausgelassen?

1.3. Feststellung der Aufgaben, die den einzelnen Prozessstufen entsprechen

Das HACCP-Team muss auch ermitteln, welche verschiedenen Aufgaben in jedem Prozessschritt durchzuführen sind, und wo sich dabei Wechselwirkungen zu Tätigkeiten ergeben, die in der Verantwortung anderer Lebensmittelunternehmen auf dem Großmarkt liegen.

Checkliste

Zu stellende Fragen:

Haben wir alle möglichen Aufgaben berücksichtigt, die zu den einzelnen Prozessstufen gehören?

Haben wir alle Lebensmittelunternehmen berücksichtigt, die von der durchgeführten Aufgabe betroffen sind?

Haben wir zu jeder auszuführenden Aufgabe die entsprechenden Informationen vermittelt?

1.4. Entwurf eines Flussdiagramms (siehe Anhang B.1)

Gleichgültig, welches Format gewählt wird, sind alle Stufen des Prozesses im zeitlichen Ablauf zu untersuchen und in einem detaillierten Flussdiagramm, versehen mit ausreichenden technischen Angaben, darzustellen.

Hierzu zählen unter anderem:

- Plan der Arbeits- und Nebengebäude
- Anordnung und Merkmale der Ausrüstungen
- Zeitlicher Ablauf aller Schritte
- Technische Verfahrensparameter
- Lebensmittelfluss (einschließlich möglicher Kreuzkontamination)
- Trennung sauberer und unreiner Bereichen (oder von Bereichen mit hohem/niedrigem Risiko)

Die folgenden Anforderungen sind Voraussetzungen, die in das HACCP-System integriert werden müssen:

- Reinigungs- und Desinfektionsverfahren
- Hygienisches Umfeld des Betriebes
- Personalwege und Personalhygiene
- Bedingungen für Lagerung und Vertrieb der Erzeugnisse

Checkliste

Zu stellende Fragen:

Haben wir Verfahren zur Prüfung und Genehmigung der einzelnen Schritte festgelegt?

Verfügen wir für die durchgeführte Tätigkeit über ein System zur Qualitätssicherung?

Verfügen wir über alle Informationen, die wir zur Feststellung potenzieller Risiken benötigen?

1.5. Überprüfung des Flussdiagramms vor Ort

Nach Fertigstellung des Flussdiagramms sollte das interdisziplinäre Team dieses an Ort und Stelle während der Betriebsstunden überprüfen. Beobachtete Abweichungen sind zu korrigieren.

Beobachten Sie den Prozess kritisch und mit dem Flussdiagramm in der Hand.

Checkliste

Zu stellende Fragen:

Wurden Schritte oder sonstige Informationen übersehen?

Erfolgt die Ausführung wirklich so wie im Flussdiagramm gezeigt?

1.6. Auflistung der Gefahren und Überwachungsmaßnahmen

1.6.1. Auflistung aller potenziellen biologischen, chemischen oder physikalischen Gefahren, von denen angenommen werden kann, dass sie bei einer Prozessstufe auftreten können („Gefahr“ ist definiert in Artikel 3 (14) der Verordnung (EG) Nr. 178/2002; *siehe auch das Glossar in diesem Dokument*).

Anschließend sollte das HACCP-Team eine Gefahrenanalyse durchführen, um für den betreffenden HACCP-Plan die Gefahren festzustellen, deren Ausschaltung oder Reduktion auf ein zulässiges Maß unerlässlich ist, um Lebensmittel sicher zu halten.

Bei der Durchführung der Gefahrenanalyse sollte Folgendes berücksichtigt werden:

- Wahrscheinlichkeit des Auftretens von Gefahren und Schwere ihrer nachteiligen Gesundheitsauswirkungen
- qualitative und/oder quantitative Bewertung des Auftretens von Gefahren

1.6.2. Erwägung und Beschreibung von Kontrollmaßnahmen, so vorhanden, für die einzelnen Gefahrenarten

Kontrollmaßnahmen sind Handlungen und Tätigkeiten, die geeignet sind, eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder deren Wirkung oder Eintreten auf ein zulässiges Maß zu reduzieren.

Unter Umständen sind mehrere Maßnahmen nötig sind, um eine bekannte Gefahr einzudämmen; umgekehrt lassen sich durch eine Maßnahme auch mehrere Gefahren beherrschen.

Um wirksam zu sein, müssen Kontrollmaßnahmen von detaillierten Verfahrensangaben und Spezifikationen begleitet werden. Ein Beispiel sind Reinigungspläne gemäß geltendem Gemeinschaftsrecht.

Hinweis:

*Wer zum ersten Mal einen HACCP-Plan erstellt, findet häufig **zu viele** Gefahren! Dies ist problematisch, weil darunter die Fähigkeit des Durchführenden leiden kann, den entstehenden Arbeitsaufwand allein zur Beherrschung der wirklich bedeutenden Risiken einzusetzen. Das Dilemma besteht darin, zu entscheiden, was wichtig ist.*

Eine Gefahr muss beherrscht werden, wenn sie

1) mit einer gewissen Wahrscheinlichkeit auftritt

und

2) bei unzureichender Beherrschung unannehmbare Gesundheitsrisiken für die Verbraucher zur Folge hat.

Bei Gefahren, für die aus sicherheitstechnischen Erwägungen Auslöswerte, Toleranzen und andere Grenzwerte festgelegt wurden (z. B. Reinigungschemikalien, Pestizide usw.), liegt ein unzulässiges Gesundheitsrisiko vor, wenn der Grenzwert überschritten wird, nicht aber bei einem reinen Vorhandensein des betreffenden Stoffes in messbarer Menge. Sobald eine gewisse Wahrscheinlichkeit besteht, dass bei einem bestimmten Lebensmittel Auslöswerte überschritten werden, hat der Durchführende in seiner Gefahrenanalyse festzustellen, dass diese Gefahr durch das HACCP-System kontrolliert werden muss.

Checkliste

Zu stellende Fragen:

Haben wir alle Gefahrenquellen untersucht?

Haben wir bei der Feststellung von Gefahren Pläne der Betriebsstätten und ihrer Umgebung eingesetzt?

Haben wir anhand des Flussdiagramms mögliche Gefahren bei den beteiligten Vorgängen festgestellt?

Haben wir Risiken in Verbindung mit der Prozessstufe selbst festgestellt, z. B. Möglichkeiten der unsachgemäßen oder missbräuchlichen Verwendung (beispielsweise von Reinigungschemikalien)?

2. ERMITTLUNG DER KRITISCHEN PUNKTE VON PROZESSSTUFEN (CCP)

Die Ermittlung der kritischen Punkte einer Prozessstufe zur Eindämmung einer bestimmten Gefahr erfordert eine logische Vorgehensweise. Dabei kann es hilfreich sein, einen schematisierten Entscheidungsablauf (Entscheidungsbaum) zu verwenden (*siehe Anhang B.2*).

Das Team kann – je nach Wissen und Erfahrung – auch andere Methoden verwenden.

Bei der Anwendung des Entscheidungsbaums muss jede Prozessstufe, die im Flussdiagramm ermittelt wurde, der Reihe nach betrachtet werden. Auf jeder Stufe ist der Entscheidungsbaum für jede Gefahr relevant, die zu erwarten ist oder auftreten könnte; die entsprechenden Eindämmungsmaßnahmen sind zu ermitteln. Der Entscheidungsbaum sollte flexibel anwendbar und das gesamte Herstellungsverfahren berücksichtigen, damit keine überflüssigen kritischen Punkte eingeführt werden.

Eine Schulung in der Anwendung von Entscheidungsbäumen ist empfehlenswert.

Die Ermittlung kritischer Verfahrensstufen verlangt vom HACCP-Team zweierlei:

- Überprüfung, ob geeignete Maßnahmen zur Risikobeherrschung wirksam konzipiert und eingeführt wurden; sollte auf einer Prozessstufe, bei der die Risikobeherrschung für die Genusstauglichkeit des Lebensmittels unerlässlich ist, eine Gefahr identifiziert worden sein, und sollte weder für diese noch für eine andere Stufe eine Maßnahme zur Risikobeherrschung existieren, so müsste das Herstellungsverfahren auf dieser oder einer vorangehenden oder einer anschließenden Prozessstufe geändert werden, um eine Maßnahmen zur Risikobeherrschung einführen zu können.
- Festlegung und Umsetzung eines Überwachungssystems zu jedem kritischen Punkt

Checkliste

Zu stellende Fragen:

Wurden für jede Gefahr Kontrollmöglichkeiten ermittelt?

Lässt sich mit diesen die Wahrscheinlichkeit des Auftretens der betreffenden Gefahr wirkungsvoll beseitigen oder auf ein Mindestmaß beschränken?

Können wir an den Punkten, an denen keine Schutzmaßnahmen vorhanden sind, den Prozessablauf verändern?

Verstehen die Betriebsangehörigen die CCP-Anforderungen?

3. KRITISCHE GRENZWERTE FÜR DIE KONTROLLE DER KRITISCHEN PUNKTE

Für jede, einen kritischen Punkt betreffende Kontrollmaßnahme sind kritische Grenzwerte festzulegen.

Diese kritischen Grenzwerte entsprechen den äußersten Werten, die hinsichtlich der Unbedenklichkeit von Lebensmitteln noch zulässig sind.

Sie trennen das Annehmbare vom Unannehmbaren. Die Grenzwerte sind für sichtbare oder messbare Parameter festzulegen, anhand derer sich die Beherrschung des kritischen Punkts leicht feststellen lässt.

Sie sollten auf dem Nachweis basieren, dass mit den ausgewählten Werten der gesamte Prozess beherrscht wird.

Als Parameter kommen in Frage: Temperatur, Zeit, pH-Wert, Wassergehalt sowie sensorielle Parameter wie Aussehen usw.

Um das Risiko der Grenzwertüberschreitung infolge von Prozessschwankungen zu mindern, kann es in bestimmten Fällen erforderlich sein, strengere Werte (Obergrenzen) festzusetzen, um die Einhaltung der kritischen Grenzwerte zu gewährleisten.

Die kritischen Grenzwerte können aus verschiedenen Quellen übernommen werden. Sofern sie nicht bereits in Rechtsvorschriften oder in existierenden und bewährten Verfahrenkodizes

verankert sind, sollte das Team ihre Zuverlässigkeit in Bezug auf die Risikobeherrschung und die Kontrolle der kritischen Punkte prüfen.

Checkliste

Zu stellende Fragen:

Haben wir Grenzwerte für die einzelnen Kontrollen kritischer Punkte festgelegt?

Beachten wir die festgelegten Grenzwerte?

Sind unsere Messinstrumente ausreichend genau?

Entsprechen unsere Messsysteme anerkannten Standards?

Sind für alle Fälle des Über- bzw. Unterschreitens von Grenzwerten Abhilfemaßnahmen beschlossen?

Verfügen wir über ein Beschwerdesystem?

Ist unsere Überwachungs- und Aufzeichnungshäufigkeit angemessen?

4. ÜBERWACHUNGSVERFAHREN FÜR DIE EINZELNEN KRITISCHEN PUNKTE

Als wesentlicher Teil der HACCP-basierten Verfahren ist an jedem kritischen Punkt ein Beobachtungs- oder Messprogramm durchzuführen, um sicherzustellen, dass die vorgeschriebenen kritischen Grenzwerte eingehalten werden.

Die Beobachtungen bzw. Messungen sollten derart sein, dass jeder Kontrollverlust einwandfrei festgestellt werden kann, und sie sollten die einschlägigen Daten so rechtzeitig liefern, dass Korrekturmaßnahmen getroffen werden können.

Wenn möglich, sollte das Verfahren angepasst werden, sobald die Überwachungsergebnisse einen Trend in Richtung Kontrollverlust an einem kritischen Punkt anzeigen. Anpassungen sind vor dem Auftreten einer Abweichung einzuleiten. Die Daten aus der Überwachung müssen von einer dazu befugten Person bewertet werden, die über Wissen und Autorität verfügt, um die angezeigten Korrekturmaßnahmen durchzuführen.

Die Beobachtungen bzw. Messungen können kontinuierlich oder periodisch durchgeführt werden. Sofern sie periodisch durchgeführt werden, sind sie so zu planen, dass zuverlässige Daten geliefert werden.

Das Programm sollte die Methoden, die Beobachtungs- oder Messhäufigkeit sowie die Art der Aufzeichnungen beschreiben und für jeden kritischen Punkt festlegen,

- wer für die Überwachung und Kontrolle zuständig ist,
- wann die Überwachungs- und Kontrollmaßnahmen durchzuführen sind,
- wie die Überwachung und Kontrolle ablaufen soll.

Aufzeichnungen über die Überwachung von CCP sind von der(n) die Überwachung durchführenden Person(en) ebenso wie von dem(n) verantwortlichen Prüfer(n) des Unternehmens zu unterzeichnen.

5. KORREKTURMASSNAHMEN

Das HACCP-Team setzt die Korrekturmaßnahmen für jeden kritischen Punkt im Voraus fest, damit sie unverzüglich angewandt werden können, sobald eine Abweichung vom kritischen Grenzwert festgestellt wird.

Die Korrekturmaßnahmen sollten Folgendes umfassen:

- Identifizierung der für die Einleitung der Maßnahmen zuständigen Person(en)
- Aufstellung der Mittel und Maßnahmen, die zur Wiederherstellung der Norm anzuwenden sind
- Festlegung von Maßnahmen, die im Falle einer Normabweichung zu ergreifen sind
- Schriftliche Aufzeichnung aller relevanten Informationen (z. B. Datum, Uhrzeit, Art der Maßnahme, handelnde Person und nachfolgende Überprüfung)

Die Überwachung kann ergeben, dass Vorsorgemaßnahmen (Überprüfen von Geräten, Überprüfen der für die Aufgabe zuständigen Person, Überprüfen der Wirksamkeit früherer Korrekturmaßnahmen usw.) zu treffen sein werden, wenn für einen Verfahrensschritt immer wieder Korrekturmaßnahmen nötig sind.

6. ÜBERPRÜFUNGSVERFAHREN

6.1. Das HACCP-Team bestimmt die Methoden und Verfahren, die zu verwenden sind, um das korrekte Funktionieren des HACCP-Systems zu überprüfen. Hierfür sind insbesondere folgende Methoden geeignet: Stichprobenanalysen, verstärkte Analysen oder Tests an bestimmten kritischen Punkten.

Die Überprüfungshäufigkeit sollte so gewählt werden, dass die Wirksamkeit von HACCP-basierten Verfahren bestätigt werden kann. Die Häufigkeit der Überprüfung hängt von den Merkmalen der Großmarktverwaltung (Zahl der Beschäftigten, Art der verarbeiteten Lebensmittel), der Überwachungshäufigkeit, der Sorgfalt der Mitarbeiter, der Zahl der pro Zeiteinheit festgestellten Abweichungen und der Art der Gefahren ab.

Überprüfungsverfahren umfassen:

- Prüfungen der HACCP und der entsprechenden Aufzeichnungen
- Inspektionen der Arbeitsabläufe
- Bestätigungen, dass CCP laufend kontrolliert werden
- Validierung der kritischen Grenzwerte
- Überprüfung der Abweichungen und Produktdispositionen sowie eingeleitete Korrekturmaßnahmen

Die Überprüfungshäufigkeit wird einen großen Einfluss haben auf eventuelle neuerliche Kontrollen im Fall von Abweichungen, die die kritischen Grenzwerte überschreiten. Die Überprüfung sollte alle der folgenden Elemente umfassen, jedoch nicht unbedingt alle gleichzeitig:

- Überprüfung der Korrektheit der Aufzeichnungen und der Abweichungsanalyse
- Überprüfung der Person, die die Verarbeitung, die Lagerung und/oder den Versand überwacht
- Vor-Ort-Überprüfung des überwachten Prozesses
- Eichung der Überwachungsmittel

Die Überprüfung sollte von einer anderen Person als derjenigen durchgeführt werden, die für Überwachung und Korrekturmaßnahmen zuständig ist. Können bestimmte Überprüfungstätigkeiten nicht im Unternehmen stattfinden, so sollte das Unternehmen externe Experten oder qualifizierte Dritte damit beauftragen.

6.2. *Wo immer möglich*, sollten Validierungstätigkeiten geeignete Maßnahmen zur Bestätigung der Wirksamkeit aller Elemente des HACCP-Plans beinhalten. Im Falle einer Änderung ist das System einer Revision zu unterziehen, damit seine Zuverlässigkeit weiterhin gewährleistet ist.

Eine Revision führt gegebenenfalls zu einer Änderung der festgelegten Maßnahmen. Jegliche Änderung sollte zur Gänze in die Dokumentation und die Aufzeichnungen aufgenommen werden, damit jederzeit aktuelle, zuverlässige Informationen vorliegen.

7. DOKUMENTATION UND AUFZEICHNUNGEN

Effiziente und genaue Aufzeichnungen sind bei Anwendung eines HACCP-Systems unabdingbar.

Dabei sollten die HACCP-Verfahrensanweisungen dokumentiert werden. Dokumentation und Aufzeichnungen sollten ein Ausmaß haben, das der Art und Größe der betrieblichen Verfahren angemessen ist, damit das Unternehmen sicher sein kann, dass das HACCP-System vorhanden ist und angewandt wird. Dokumente und Aufzeichnungen sollten ausreichend lange aufbewahrt werden, um der zuständigen Behörde zu ermöglichen, das HACCP-System einer Revision zu unterziehen. Die betreffenden Unterlagen sollten von einem verantwortlichen Prüfer des Unternehmens unterzeichnet werden.

Beispiele für Unterlagen:

- Gefahrenanalyse
- Bestimmung der kritischen Punkte der Prozessstufen (CCP)
- Bestimmung der kritischen Grenzwerte
- Änderungen des HACCP-Systems

Beispiele für Aufzeichnungen:

- Überwachung der kritischen Punkte der Prozessstufen (CCP)
- Abweichungen und damit verbundene Korrekturmaßnahmen
- Überprüfungstätigkeit

Ein einfaches Aufzeichnungssystem kann zugleich wirksam und den Mitarbeitern leicht zu vermitteln sein.

Es kann in vorhandene Abläufe integriert werden und existierende Unterlagen verwenden.

Checkliste

Zu stellende Fragen:

Ist der Stand unserer Dokumentationsarbeit zufriedenstellend?

Archivieren und speichern wir unsere Aufzeichnungen sicher?

Überwachen wir kritische Kontrollpunkte und ergreifen notwendige Maßnahmen?

Haben wir die Grenzwerte für jeden kritischen Kontrollpunkt aufgezeichnet?

Werden unsere Kontrollmaßnahmen ordnungsgemäß aufgezeichnet?

Überwachen und bewerten wir unsere Methoden?

Führen wir Buch über Eichvorgänge?

Werden unsere Programme von unabhängiger Seite geprüft?

Welche Maßnahmen führen wir durch, um zu überprüfen, ob unser Programm tatsächlich durchgeführt wird?

Führen wir Buch über unsere Systemprüfungen?

Ein Beispiel für ein HACCP-Arbeitsblatt zur Entwicklung eines HACCP-Plans finden Sie in Anhang B.3. Es bezieht sich auf Kühllhäuser.

ANHANG A

GROSSMARKTVERWALTUNGEN

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN - SCHAU- UND VERKAUFSHALLEN

Bereich	Reinigungsprodukt	Vorgang	Häufigkeit	Gesundheits- und Sicherheitsmaßnahmen	Zuständig (entsprechend beauftragen)	Geprüft (entsprechend beauftragen)
Boden	Vollständiger Name Vereinbarung Nr.	Verschüttete Flüssigkeiten umgehend beseitigen. Bei Abschluss der Tätigkeit kehren und mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen.	Täglich	Siehe Produktetikett und technische Unterlagen (müssen erforderlichenfalls zur Hand sein)		
Wände: - bis ... m: - über ... m:	Vollständiger Name Vereinbarung Nr. Vollständiger Name Vereinbarung Nr.	Mit Spülmittel abwaschen, mit sauberem heißem Wasser spülen und erforderlichenfalls Antiseptikum (1) anwenden. Mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen.	Täglich Periodisch (2)	Siehe Produktetikett und technische Unterlagen (müssen erforderlichenfalls zur Hand sein)		
Decke	Vollständiger Name Vereinbarung Nr.	Trocken- oder Nassreinigung je nach Art der Fläche	Periodisch (2)	Siehe Produktetikett und technische Unterlagen (müssen erforderlichenfalls zur Hand sein)		

Türen	Vollständiger Name Vereinbarung Nr.	Mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen.	Periodisch (2)	Siehe Produktetikett und technische Unterlagen (müssen erforderlichenfalls zur Hand sein)		
Fenster	Vollständiger Name Vereinbarung Nr.	Mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen.	Periodisch (2)	Siehe Produktetikett und technische Unterlagen (müssen erforderlichenfalls zur Hand sein)		
Wasch- und/oder Handwaschbecken	Vollständiger Name Vereinbarung Nr.	Am Ende des Arbeitstages scheuern, mit heißem Wasser und Reinigungsmittel abwaschen und abspülen	Täglich	Siehe Produktetikett und technische Unterlagen (müssen erforderlichenfalls zur Hand sein)		
Beleuchtung	Vollständiger Name Vereinbarung Nr.		Periodisch (2)	Siehe Produktetikett und technische Unterlagen (müssen erforderlichenfalls zur Hand sein)		
Belüftung - Mechanische Luftführung - Filter	Vollständiger Name Vereinbarung Nr.	Absaugen Mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen. Nur in trockenem Zustand wieder einbauen.	Monatlich Monatlich	Siehe Produktetikett und technische Unterlagen (müssen erforderlichenfalls zur Hand sein)		

Abfallbehälter	Vollständiger Name Vertrag Nr.	Mit heißem Wasser und Reinigungsmittel scheuern.	Täglich	Siehe Produktetikett und technische Unterlagen (müssen erforderlichenfalls zur Hand sein)		
----------------	--	--	---------	---	--	--

- (1) Unter „Antiseptikum“ ist ein Desinfektionsmittel zu verstehen, das zur Verwendung auf Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, geeignet ist. Es muss nichttoxisch und nichthaftend sein.
- (2) „Periodisch“ hat die Bedeutung „erforderlichenfalls“ und bezieht sich auf den Umfang der Verunreinigungen.

ANHANG B.1

LOGISCHE ABLAUF FÜR DIE ANWENDUNG HACCP-BASIERTER VERFAHREN DURCH GROSSMARKTVERWALTUNGEN

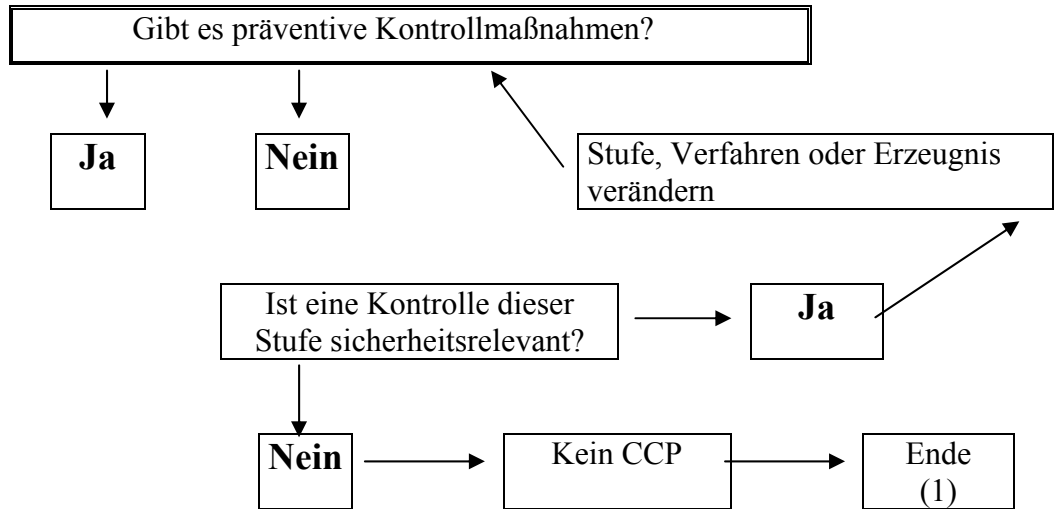
1	Bildung eines HACCP-Teams
2	Definition des Projekts zum Hygieneverwaltungssystem
3	Erstellung des Flussdiagramms
4	Überprüfung des Flussdiagramms vor Ort
5	Auflistung aller potenziellen Gefahren Durchführung einer Gefahrenanalyse Prüfung von Kontrollmaßnahmen
6	Ermittlung der CCPs
7	Festlegung kritischer Grenzwerte für jeden CCP
8	Einrichtung eines Überwachungssystems für jeden CCP
9	Festlegung von Abhilfemaßnahmen
10	Festlegung von Überprüfungsverfahren
11	Einrichtung von Dokumentation und Buchführung

ANHANG B.2

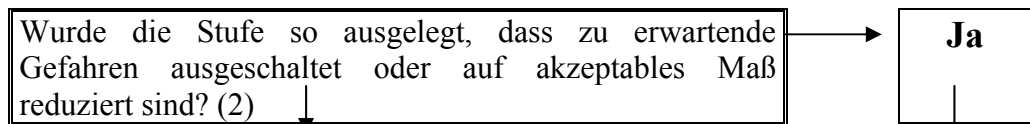
FÜR ZUSTÄNDIGE STELLEN IM GROSSMARKT BEISPIEL EINES ENTSCHEIDUNGSBAUMS ZUR FESTSTELLUNG VON CCP

(Fragen in der angegebenen Reihenfolge beantworten)

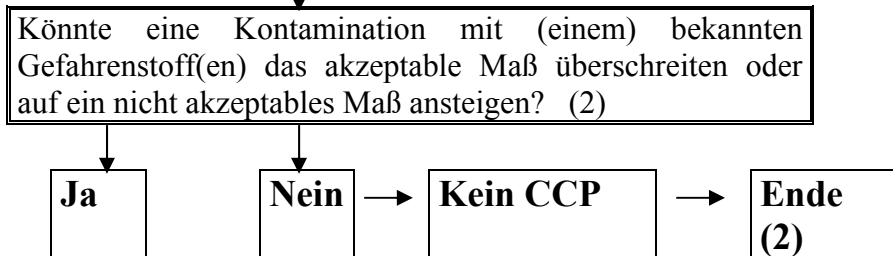
Frage 1



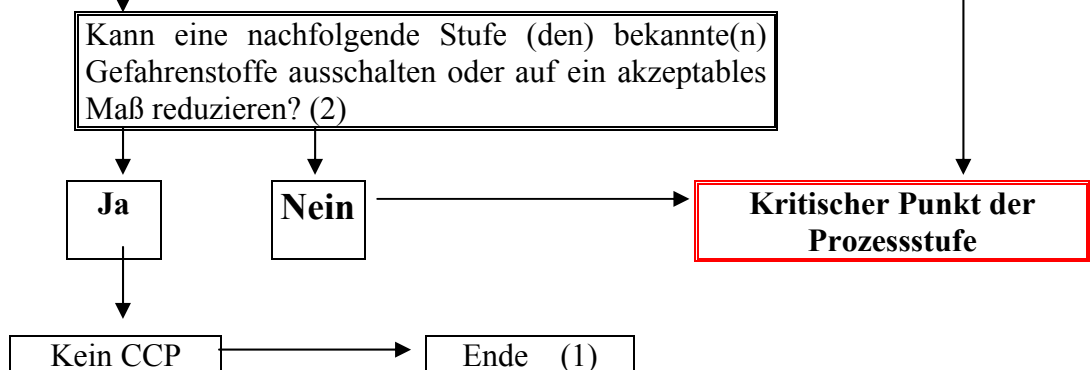
Frage 2



Frage 3



Frage 4



(1) Weiter zur nächsten bekannten Gefahr im beschriebenen Verfahren.

(2) Was ein akzeptables bzw. ein nicht akzeptables Maß ist, muss anhand der grundlegenden Ziele der CCP das HACCP-Plans festgelegt werden.

ANHANG B.3

GROSSMARKTVERWALTUNGEN BEISPIEL EINES HACCP-ARBEITSBLATTS (Kühlhaus)

1 Beschreibung der Aufgabe für die Großmarktverwaltung

Sicherstellen, dass die Lagerung von Lebensmittel

- bei Temperaturen erfolgt, die für das jeweilige Produkt zulässig sind,
- unter Befolgung der sich auf die jeweilige Erzeugnisart beziehende EU-Lebensmittelverordnungen erfolgt.

2 Prozessablaufdiagramm

LISTE						
Prozessstufe	Gefahr(en)	Kontrollmaßnahme(n)		Kontrollprozess(e)	Abhilfemaßnahme(n)	Aufzeichnung(en)
Kühlraum	<u>Querkontamination</u>	Verpackte oder bedeckte Lebensmittel getrennt von offenen Lebensmitteln lagern		Sichtprüfung	Belegungsplan ändern, um verschiedene Arten von Lebensmitteln zu trennen	Bericht zu Abhilfemaßnahmen
		Lagerfläche sauber halten		Hygienezustand der Lagerfläche	Lagerfläche umgehend reinigen	Bericht zu Abhilfemaßnahmen
	<u>Wachstum von Lebensmittelvergiftenden Bakterien</u>	Lagertemperatur bei 4°C oder darunter Lagerfläche mit guter Durchlüftung		Überwachen relevanter Kühlungsparameter (fortlaufend oder in regelmäßigen Abständen), (z. B. Lufttemperatur, Luftstromgeschwindigkeit, Last, Produkttemperatur) Sichtprüfung	Temperatur einstellen oder ggf. Kühleinrichtung reparieren. Überwachungshäufigkeit erhöhen, bis sichergestellt ist, dass der Prozess unter Kontrolle ist. Temperatur einstellen oder ggf. Kühleinrichtung reparieren. Überwachungshäufigkeit erhöhen, bis sichergestellt ist, dass der Prozess unter Kontrolle ist.	Temperaturaufzeichnungsbblatt für Kühleinrichtung Bericht zu Abhilfemaßnahmen

Tiefkühlraum	<u>Wachstum von Lebensmittel vergiftenden Bakterien</u>	Temperatur des Tiefkühlraums bei maximal -18°C oder niedriger		Überwachen relevanter Kühlungsparameter (fortlaufend oder in regelmäßigen Abständen), (z. B. Lufttemperatur, Luftstromgeschwindigkeit, Last, Produkttemperatur)	Temperatur einstellen oder ggf. Tiefkühleinrichtung reparieren. Überwachungshäufigkeit erhöhen, bis sichergestellt ist, dass der Prozess unter Kontrolle ist.	Temperaturaufzeichnun gsblatt für Tiefkühlraum
		Lagerfläche mit guter Durchlüftung		Sichtprüfung	Belegungsplan ändern	Bericht zu Abhilfemaßnahmen

3 Überprüfung

Sollte Folgendes umfassen:

- Validierung der Gefrierparameter
- Eichung der Messgeräte
- Abschließend:
 - o Interner Audit
 - o Äußerlicher Audit
 - o HACCP-Revision

GLOSSAR

- **Abfallagerungsbehälter:** Behälter, der bis zur Abfuhr von Abfall zu dessen Lagerung außerhalb von Räumen verwendet wird, in denen Lebensmittel zubereitet werden.
- **Abfalltransportbehälter:** Behälter, Säcke oder andere Behältnisse, die für die vorübergehende Aufnahme von Abfall in Räumen verwendet werden, in denen Lebensmittel zubereitet werden.
- **Allgemeine Bereiche:** Bereiche, die von einem oder mehreren unabhängigen Unternehmern auf einem Großmarkt verwendet und von der Großmarktverwaltung verwaltet werden.
- **Betrieb:** Jede Einheit eines Lebensmittelunternehmens, das auf einem Großmarkt ansässig ist.
- **Desinfektion:** Reduzierung der Kontamination von Ausrüstungen für Lebensmittel oder Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, mithilfe eines Desinfektionsmittels.
- **Desinfektionsmittel:** Chemikalie, die zur Tötung von Mikroorganismen und zur Reduzierung der Kontamination von Ausrüstungen für Lebensmittel oder Betriebsstätten dient, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Desinfektionsmittel müssen für die Verwendung in Betriebsstätten geeignet sein, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- **Einführende Schulung:** Schulung für neue Mitarbeiter.
- **Elektrische Fliegenfalle:** Ausrüstung zur Kontrolle von Fliegen und anderen fliegenden Gliederfüßlern. Die Insekten werden von UV-Lampen angezogen und auf einem Hochspannungsgitter zerstört.
- **Endverbraucher:** Letzter Verbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet.
- **Erreger:** Mikroorganismus, der Krankheiten verursachen kann.
- **Fliegengitter:** Feinmaschiges Gitter, das in Fenster und andere Öffnungen eingesetzt wird, um das Eindringen von Fliegen und anderen Gliederfüßlern zu unterbinden.
- **Gefahr:** Biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel oder Futtermittel oder Zustand eines Lebensmittels oder Futtermittels, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann.
- **Gefahrenanalyse:** Vorgang der Erfassung und Bewertung von Daten zu Gefahren und Bedingungen, die zum Auftreten von Gefahren führen können, um entscheiden zu können, welche Gefahren für die Lebensmittelsicherheit erheblich sind und deswegen im HACCP-Plan berücksichtigt werden müssen.
- **Gleichwertig:** In Bezug auf unterschiedliche Systeme ein zur Verwirklichung derselben Ziele geeignetes Verfahren.
- **GM:** Abkürzung für „Großmarkt“.
- **Großhändler:** Zwischenglied in der Vertriebskette. Der Großhändler kauft das Erzeugnis in großen Mengen vom Erzeuger und verkauft es in kleineren Mengen an Vertriebe oder Einzelhändler weiter.

- **Großmarkt:** Lebensmittelunternehmen, das mehrere gesonderte Einheiten mit gemeinsamen Einrichtungen und Abteilungen umfasst, in denen Lebensmittel an Lebensmittelunternehmer verkauft werden.
- **Großmarktverwaltung:** Privater oder öffentlicher Lebensmittelunternehmer mit bestimmter Zuständigkeit für die Gesamtverwaltung und Organisation eines Großmarkts, in dessen Rahmen Lebensmittelunternehmen betrieben werden.
- **Gute Verfahren:** Sammlung von Grundsätzen, die auf die betreffenden Vorgänge anzuwenden sind und deren Ergebnis sichere und gesunde Lebensmittel sind, wobei die wirtschaftliche, soziale und ökologische Nachhaltigkeit berücksichtigt wird.
- **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point):** System, das Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit erheblich sind, feststellt, bewertet und steuert.
- **HACCP-Plan:** Dokument, das im Einklang mit den HACCP-Grundsätzen verfasst wird, um die Kontrolle von Gefahren sicherzustellen, die für die Lebensmittelsicherheit erheblich sind.
- **Hermetisch versiegelter Behälter:** Auslaufsicherer Behälter.
- **Kondensation:** Bildung von Wassertropfen infolge eines Kontakts zwischen feuchtwarmer Luft (z. B. Dampf) und einer vergleichsweise kühleren Fläche.
- **Kontamination:** Vorhandensein oder Einbringen einer Gefahr. Einbringen verunreinigender und/oder toxischer Elemente (Mikroorganismen, Chemikalien) in ein Medium, die geeignet sind, die Sicherheit oder Genusstauglichkeit des Mediums zu beeinträchtigen.
- **Kontrollmaßnahmen:** Maßnahmen, die ergriffen werden müssen, um eine festgestellte Gefahr auszuschalten oder sie auf ein sicheres Maß zu reduzieren.
- **Körperhygiene:** Maßnahmen, die von Betriebsangehörigen an sich selbst durchgeführt werden, um eine Kontamination der Lebensmittel zu verhindern.
- **Kritische Punkte:** Prozessstufen, bei denen Gefahren kontrolliert werden müssen, um sicherzustellen, dass sie beseitigt oder auf ein sicheres Maß reduziert werden.
- **Kritischer Punkt der Prozessstufe:** Prozessstufe bei der Lebensmittelzubereitung, die korrekt durchgeführt werden muss, um sicherzustellen, dass eine Gefahr beseitigt oder auf ein sicheres Maß reduziert wird.
- **Lebensmittel:** Alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.
- **Lebensmittelhygiene (auch „Hygiene“):** 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.
- **Lebensmittelkontaktfläche:** Jede Oberfläche (z. B. von Arbeitsflächen, Behältern und Ausrüstungen), die entweder direkt in Berührung oder in so große Nähe von Lebensmitteln kommt oder kommen kann, dass sie, falls verunreinigt, die Lebensmittel kontaminieren könnte.
- **Lebensmittelrecht:** Rechts- und Verwaltungsvorschriften für Lebensmittel im Allgemeinen und die Lebensmittelsicherheit im Besonderen, sei es auf gemeinschaftlicher oder auf einzelstaatlicher Ebene, wobei alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln wie auch von Futtermitteln, die für der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere hergestellt oder an sie verfüttert werden,

einbezogen sind (siehe auch Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Vorschriften des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit).

- **Lebensmittelschädling:** Tiere, die in Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, unerwünscht sind. Dies umfasst insbesondere Gliederfüßler, Vögel, Ratten, Mäuse und andere Nager, die in der Lage sind, die Lebensmittel unmittelbar oder mittelbar zu kontaminieren.
- **Lebensmittelunternehmen:** Alle Unternehmen, gleichgültig, ob gewinnorientiert oder gemeinnützig bzw. öffentlich oder privat, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.
- **Lebensmittelunternehmer:** Die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.
- **Offene Lebensmittel:** Lebensmittel, die sich nicht in einer Umhüllung oder einem Behälter befinden, wodurch das Risiko der Kontamination durch die Umgebung ausgeschlossen würde.
- **Öffentliche Bereiche:** Bereiche, die von allen Personen genutzt und von der Großmarktverwaltung verwaltet werden.
- **Person, die mit Lebensmitteln umgeht:** Jede Person, die an einem Lebensmittelunternehmen beteiligt ist und im Verlauf ihrer Tätigkeit oder im Rahmen ihrer Pflichten in beliebigem Ausmaß mit Lebensmitteln umgeht, unabhängig davon, ob die Lebensmittel offen oder umhüllt sind.
- **Private Bereiche:** Bereiche, die von einem Unternehmer auf einem Großmarkt in seiner alleinigen Zuständigkeit belegt werden.
- **Private Wasserversorgung:** Wasser, das nicht der öffentlichen Wasserversorgung entnommen wurde.
- **Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen:** Alle Stufen, einschließlich der Einfuhr bzw. der Primärproduktion eines Lebensmittels bis zur Lagerung, Beförderung, Verkauf oder Abgabe an den Endverbraucher und, soweit relevant, die Einfuhr, die Erzeugung, die Herstellung, die Lagerung, die Beförderung, den Vertrieb, den Verkauf und die Lieferung von Futtermitteln.
- **Querkontaminierung:** Übertragung einer Gefahr von einem Lebensmittel auf ein anderes. Diese Übertragung kann erfolgen durch direkten Kontakt, über Tröpfchen oder über Ausrüstungen und Arbeitsflächen.
- **Regelmäßig/periodisch:** Hat die Bedeutung „erforderlichenfalls“ und muss sich auf die Ansammlung von Schmutz oder das Maß einer Verschlechterung oder Abnutzung und deren Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit beziehen.
- **Reinigungsmittel:** Mittel zur Reinigung, das sich von Seife unterscheidet, aber auch in der Lage ist, Öle zu emulgieren und Schmutz in Suspension zu halten.
- **Reinigungsplan:** Schriftliches Dokument, das beschreibt, wie Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber zu halten sind.
- **Risiko:** Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr.
- **Risikoanalyse:** Prozess aus den drei miteinander verbundenen Einzelschritten Risikobewertung, Risikomanagement und Risikokommunikation.

- **Risikobewertung:** Wissenschaftlich untermauerter Vorgang mit den vier Stufen Gefahrenidentifizierung, Gefahrenbeschreibung, Expositionsabschätzung und Risikobeschreibung.
- **Risikokommunikation:** Im Rahmen der Risikoanalyse interaktiver Austausch von Informationen und Meinungen über Gefahren und Risiken, risikobezogene Faktoren und Risikowahrnehmung zwischen Risikobewertern, Risikomanagern, Verbrauchern, Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen, Wissenschaftlern und anderen interessierten Kreisen einschließlich der Erläuterung von Ergebnissen der Risikobewertung und der Grundlage für Risikomanagemententscheidungen.
- **Risikomanagement:** Von der Risikobewertung zu unterscheidender Prozess der Abwägung strategischer Alternativen in Konsultation mit den Beteiligten unter Berücksichtigung der Risikobewertung und anderer berücksichtigenswerter Faktoren und gegebenenfalls der Wahl geeigneter Präventions- und Kontrollmöglichkeiten.
- **Rückverfolgbarkeit:** Möglichkeit, ein Lebensmittel oder Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen.
- **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.
- **Sauberes Wasser:** Sauberes Meereswasser und Süßwasser vergleichbarer Qualität
- **Schimmel:** Mikroskopischer Organismus, der unter feuchten Bedingungen auf der Oberfläche von Lebensmitteln wächst und in die Lebensmittel eindringen kann.
- **Schmutzfänger:** Jeder Bereich, in dem sich Schmutz ablagern kann. Beispiele sind Lücken zwischen Geräten, Brüche und Fugen in Oberflächen oder lange Rohrleitungen. Schmutzfänger müssen beseitigt werden oder erfordern bei der Reinigung besondere Aufmerksamkeit.
- **Schutzkleidung:** Kleidung, die für die durchgeführten Arbeiten angemessen ist. Sie sollte die normale Kleidung vollständig bedecken.
- **Sterilisierung:** Vorgang, bei dem alle Keime abgetötet werden.
- **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 entspricht.
- **Überwachen:** Das Durchführen einer geplanten Abfolge von Beobachtungen oder Maßnahmen zur Parameterkontrolle, um einzuschätzen, ob ein CCP unter Kontrolle ist.
- **Überwachung:** Regelmäßige Überprüfungen, um sicherzustellen, dass ein System richtig funktioniert. Über die Ergebnisse der Überwachung wird gewöhnlich schriftlich Buch geführt.
- **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.
- **Verarbeitung:** Wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren.

- **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.
- **Verderblich:** Eigenschaft von Lebensmitteln, die schnell schlecht oder mit Bakterien kontaminiert werden können, die sich, falls dies zugelassen wird, verbreiten und dazu führen, dass die Lebensmittel verderben oder vergiftet werden.
- **Verpackung/Verpacken:** Platzieren eines Lebensmittels in eine Hülle oder ein Behältnis, das das Lebensmittel unmittelbar umgibt, sowie diese Hülle oder dieses Behältnis selbst.
- **Wasser abstoßend:** Eigenschaft von Stoffen, die Wasser nicht durchqueren kann.
- **Wasserundurchlässig:** Das Eindringen oder Durchqueren von Flüssigkeiten nicht gestattend. Undurchdringlich.
- **Zuständige Behörde:** 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.
- **Zwischenlüftungsraum:** Geschlossener Bereich zwischen Sanitärbereichen und Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, der mechanisch oder natürlich mit Außenluft belüftet wird.

REFERENZEN

Referenzen in englischer Sprache:

- „ Verordnung (EG) Nr. 178/21002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L139 vom 30.4.2004, S. 1)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L139 vom 30.4.2004, S. 55)
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 der Kommission vom 3. Oktober 2002 über Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte
- Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen (16. November 2005, Generaldirektion für Gesundheit und Verbraucherschutz der Europäischen Kommission)
- Codex Alimentarius der FAO/WHO, 20 Avenue Appia, CH-1211 Genf 27, Schweiz
- Empfohlene internationale Verfahrensleitsätze, allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 4 v. 2003)
- Südafrikanische Vereinigung für Lebensmittelwissenschaft und Technologie: Bewährte Fertigungspraktiken in der Lebensmittelindustrie (Südafrika)
- Agence Canadienne d'Inspection des Aliments: Umsetzung des Programms zur Aufwertung der Lebensmittelsicherheit (Kanada)
- Industrieleitfaden zu bewährten Hygienepraktiken: Bewirtungsleitfaden. Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Industrieleitfaden zu bewährten Hygienepraktiken: Leitfaden zu Märkten und Messen. Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Industrieleitfaden zu bewährten Hygienepraktiken: Leitfaden für Großhändler. Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Lebensmittelsicherheitsbehörde Irland: Verfahrensleitsätze zur Lebensmittelsicherheit in der Supply-Chain für Frischerzeugnisse in Irland. Verfahrensleitsätze Nr. 4 (Irland)
- Lebensmittelqualitäts- und -sicherheitssysteme. Schulungshandbuch zu Lebensmittelhygiene und HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points). Lebensmittel- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, Rom 1998. Publishing Management Group. FAO-Informationsabteilung.
-

Referenzen in französischer Sprache:

- „Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers“. Les éditions des Journaux officiels - 1998 (Frankreich)
- „Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés“. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (Frankreich)
- „Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant“. Les éditions des Journaux officiels - 2001 (Frankreich)
- „Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant“. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (Frankreich)
- „Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher“. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (Frankreich)
- „Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés“. Les éditions des Journaux officiels - 2002 (Frankreich)

Referenzen in deutscher Sprache:

- „Handbuch zur Wahrnehmung von Hygieneaufgaben im Fruchthandel zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von ‚Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen‘ gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)“. Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen e.V., Zentralverband des deutschen Früchteimport- und Großhandels e.V., Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. Hamburg/Berlin/Bonn, August 1998