

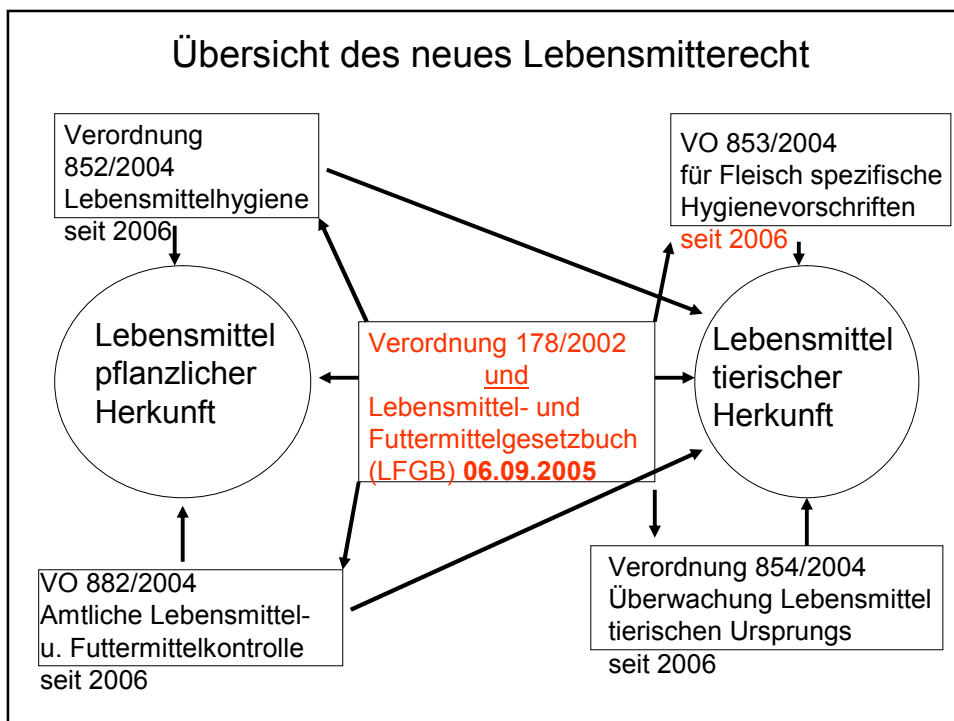
Willkommen zum Seminar Änderungen im Lebensmittelrecht

Cathrin Schulz

Zukunft sichern

Sachverständige für Betriebs- und Produkthygiene
im Lebensmittelbereich

Übersicht des neues Lebensmittelrecht

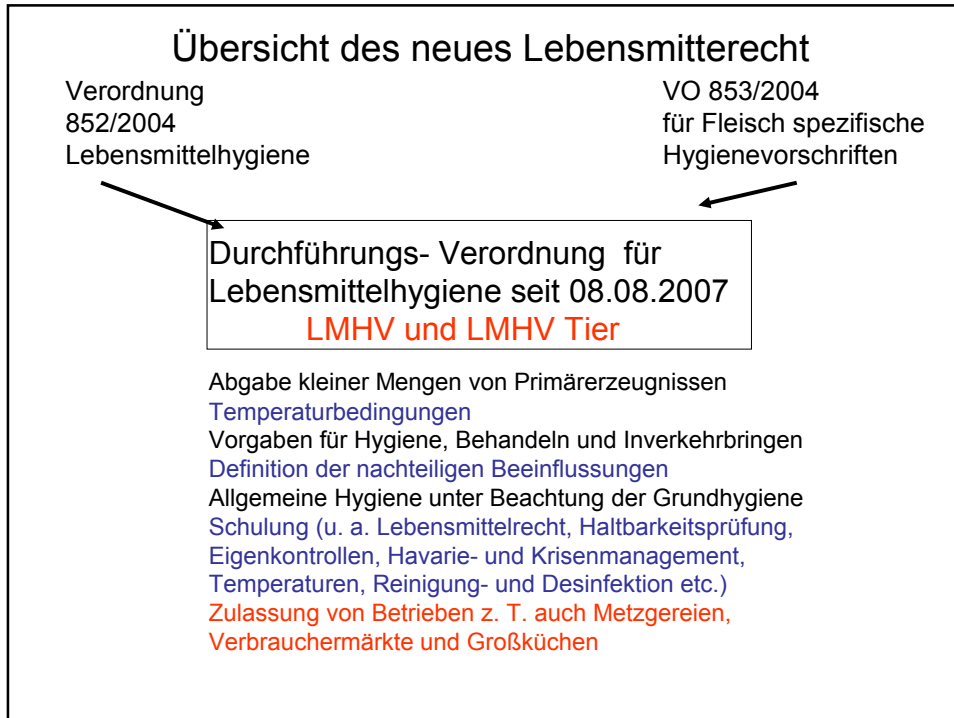




Mikrobielle Kriterien für Lebensmittel 2073/2005

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/ deren Toxine, Metaboliten	Probe- nahmeplan		Grenzwerte		Stufe, für die das Kriterium gilt
		n	c	m	M	
Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durch erhitztem Zustand bestimmt sind	Salmonella	5	0	In 10 g nicht nachweisbar		in Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
Vorzerkleinertes Obst und Gemüse (verzehrfertig)	E. coli	5	2	m = 100 KBE/g M = 1.000 KBE/g		in Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
Käse, Milch- und Molkepulver gemäß den Kriterien für koagulasepositive Staphylokokken	Staphylokokken- Enterotoxine	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		s. o.

Zeichenerklärung **n** = Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe,
c = Proben mit Grenzwertüberschreitung **m** = Richtwert, **M** = Warnwert



§ 3 (LMHV) Allgemeine Hygieneanforderungen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt
oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei
Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der
Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung **nicht**
ausgesetzt sind.

§ 2 (LMHV) Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieser Verordnung sind

nachteilige Beeinflussung:

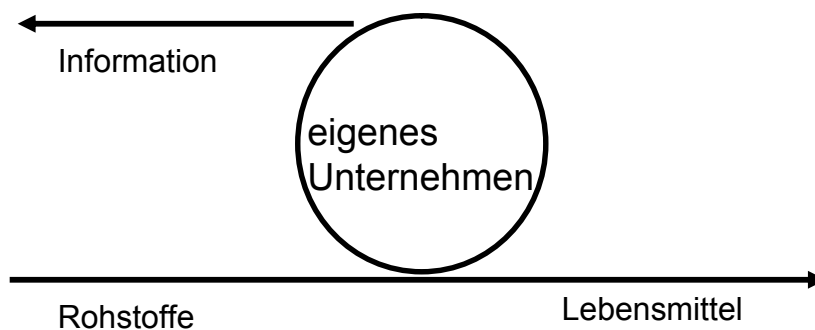
eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen,

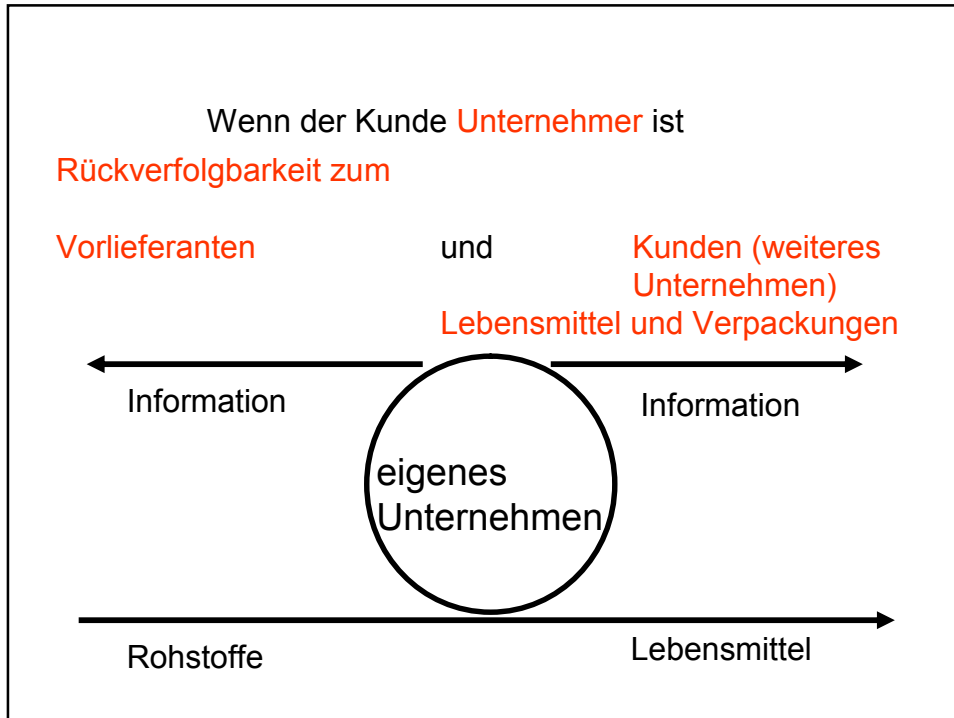
Temperaturen, ...

Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) 178/2002

Wenn der Kunde **nur Endverbraucher** ist

Rückverfolgbarkeit zum Vorlieferanten
alle Lebensmittel, GVO
alle Verpackungen





Lösungen

Verwendung von Lieferscheinen oder Rechnungen

mit der vollständigen Adresse, der Liefermenge,
Datum, (einige haben auch die Chargen-
Nummer auf dem Lieferschein aufgedruckt)

Interne Kennzeichnung auf den Produkten

Problem:

Das gleiche Produkt wird von verschiedenen
Lieferanten bezogen!

Produkte die selbst eingelagert werden sollten
gekennzeichnet werden.

Alle Mitarbeiter müssen entsprechend ihrer Tätigkeit geschult werden,

dies gilt auch für Reinigungskräfte und Aushilfen.



Zu welchen Themen sollen diese Mitarbeiter geschult werden?

Geben Sie bitte Fachthemen und Fragen an.

Schulungsvorgaben gemäß Lebensmittelhygiene VO (LMHV) nationales Recht

- Eigenschaften und Zusammensetzung des Lebensmittels
- Hygienische Anforderungen
- Lebensmittelrecht
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit (HACCP)
- Havarieplan, Krisenmanagement
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung
- Reinigung und Desinfektion

Empfehlungen zur Schulung und Dauer lt.

Arbeitsgruppe Fleisch- und
Geflügelfleischhygiene und fachspezifische
Fragen von Lebensmitteln tierischer
Herkunft (AFFL)

Eigenschaften und Zusammensetzung des
Lebensmittels // Hygienische Anforderungen

- Welche Gefahren gehen von dem Lebensmittel aus?
- Was ist beim Umgang mit dem Lebensmittel zu beachten?
- Welche Temperaturanforderungen stellt das Lebensmittel?
- Wie können nachteilige Beeinflussungen vermeiden werden?

Wareneingangskontrolle

Kontrolle der Produkte

Kontrolle der Fahrzeughygiene incl. Fahrer
und Transportbehältnisse

allgemeine Kontrolle :

- Überprüfung der Richtigkeit der angelieferten Artikel
- die Bestellmengen
- evtl. die Pünktlichkeit des Lieferanten / Küche

Wareneingangskontrolle aus hygienischer Sicht:

- optischen Kontrolle d. Ware insbes. Schädlingsbefall
Verunreinigungen, Schimmelbefall, äußere Beschädigungen
etc.
- Mindesthaltbarkeit bzw. Verbrauchsdatum
- Ggf. sensorische Prüfung (Aussehen, Geruch)
- Temperatureinhaltung
(Stichprobenartige Messungen am Produkt)
- Fahrzeug- u. Fahrerhygiene incl. Verpackung (saubere
Kisten bei unverpackten Lebensmitteln)

Temperaturabweichungen notieren → Warenannahme?

Gewährleistung der permanenten Einhaltung der Kühlkette
Bedeutet sicherzustellen, dass die Produkte umgehend in die
entsprechenden Lagerräume (Kühl- bzw. Tiefkühlschränke)
befördert werden.

Dokumentation der Wareneingangskontrolle z.B. mittels
eines Stempels auf dem Lieferschein oder Formblatt

Bitte werten Sie den Temperaturdokumentation
aus

29.09.05	11:12	-22.5	+2.0
29.09.05	11:27	-22.5	+2.5
29.09.05	11:42	-20.5	+5.0
29.09.05	11:57	-20.0	+1.0
29.09.05	12:12	-19.5	+3.0
29.09.05	12:27	-23.5	+2.0
29.09.05	12:42	-20.5	+2.5
29.09.05	12:57	-15.0	+4.5
29.09.05	13:12	-19.5	+2.5
29.09.05	13:27	-20.0	+3.0
29.09.05	13:42	-18.0	+5.0
29.09.05	13:57	-13.0	+2.5
29.09.05	14:12	-14.0	+2.5
29.09.05	14:27	-20.0	+2.5
29.09.05	14:42	-14.0	+1.5
29.09.05	14:57	-18.0	+2.0
Datum/Uhrzeit	T1	T2	
T2	ID: E000000014F62810=	Sensor	
T1	ID: 0200000088869F10=	Sensor	

29.09.05 11:12	-22.5
29.09.05 11:27	-22.5
29.09.05 11:42	-20.5
29.09.05 11:57	-20.0
29.09.05 12:12	-19.5
29.09.05 12:27	-23.5
29.09.05 12:42	-20.5
29.09.05 12:57	-15.0
29.09.05 13:12	-19.5
29.09.05 13:27	-20.0
29.09.05 13:42	-18.0
29.09.05 13:57	-13.0
29.09.05 14:12	-14.0
29.09.05 14:27	-20.0
29.09.05 14:42	-14.0
29.09.05 14:57	-18.0
Datum/Uhrzeit	T1

T2 ID: E000000014F6281D=
T1 ID: 0200000000869F10=

In den rot markierten Feldern sind kritische Lufttemperaturen genau am Produkt zu prüfen.

- Messung der Produkttemperatur
- Bei Speiseeis besondere Vorsicht
- Bei ordnungsgemäßer Produkttemperatur (hier möglich) hat der Fahrer evtl. keinen Kälteschutzvorhang
- Beanstandung vor Ort, da die Schwankung im September zu groß ist.
- Die Fahrer sind z. T. angewiesen 5 Minuten vor dem Ausladen die LKW Temperatur auszudrucken! **Uhrzeit vergleichen**
- Es ist zu empfehlen die Temperatur bei der gesamte Transportdauer im LKW anzeigen zu lassen!
- Lieferantenbewertung
- Evt. Ware sofort verarbeiten bzw. geringeres MHD möglich (außer Speiseeis)

max. gesetzliche Temperaturen

Milchprodukte	10°C
Frischmilch	8°C
Fleisch und Fleischprodukte	7°C
Geflügelfleisch	0 - 4°C
Innereien	3°C
Frischfisch	0 - 2°C
Hackfleischprodukte	2°C
Tiefkühlprodukte	-18 °C

Wie viele Tage heben Sie die
Rückstellproben auf?

Welche Probenmenge lagern Sie ein?

Rückstellproben- **Untersuchungen**

Empfehlung der Tage (je nach Infektionsart) falls
bekannt

Salmonellen bis 6 Tage

Campylobacter bis 10 Tage

E Coli bis 7 Tage

Noroviren bis 14 Tage

Staphylokokken 4–10 Tage

Enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC) bis 20 Tage

Listeriose 7–10 Tage

**Bazillus cereus (Toxinbildner alle Produkte dieser Gattung)
bis 4 Tage**

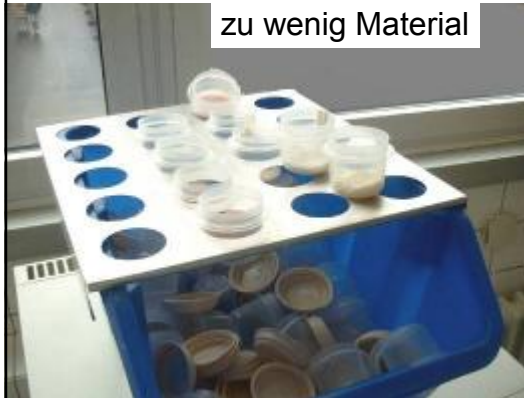
Shigellose 4 Tage (2. Probe mind. nach 24 Std.)

Rotaviren bis 3 Tage

Yersinien-Infektion bis 11 Tage

**Der Kunde ist der Meinung, dass die letzte Mahlzeit oder die
Mahlzeit vom Vortag Ursache für die Erkrankung ist.**

Rückstellproben für alle in der Herstellungskette



Rückstellproben

mind. 100 g

mind. 14 Tage einfrieren

Alle leicht verderblichen
Speisen oder alle
Lebensmittel, die selbst
verarbeitet wurden.

**Welche grundlegende Frage muss die
Küchenleitung täglich zur
Lebensmittelsicherheit selbst prüfen?**

**Welche grundlegende Frage muss die
Küchenleitung täglich zur
Lebensmittelsicherheit selbst prüfen?**

**Sind die Lebensmittel sicher und kann kein
Schaden auch bei besonders
empfindlichen Verbrauchern entstehen.**

**Welche Gefahren muss die Küchenleitung
dabei berücksichtigen?**

1. Ausreichende Temperaturen insbesondere bei dem Transport der kalten Komponenten zu den Stationen.
2. Keine gefährlichen Fremdkörper in Lebensmitteln
3. Keine erhöhten Rückstände
4. Keine mikrobielle Verunreinigung
5. Ausreichende Qualität der Produkte
6. Ausreichende Kennzeichnung und Kenntlichmachung der Lebensmittel

Einige Küchenleiter haben die lose Blatt-
sammlung zum Lebensmittelrecht, aber keine
fachliche Übersicht, wo was zu finden ist.



www.bvl.bund.de

A screenshot of the website www.bvl.bund.de. The page features a blue header with the logo of the Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. Below the header is a navigation menu with links for 'Veranstaltungen', 'Servicecenter', 'English', 'Glossar', 'Kontakt', 'Hinweise und Downloads', 'Suchmaschinendevote', and 'Allgemein'. The main content area is divided into several sections, including 'Lebensmittel', 'Futtermittel', 'Bedarfsgegenstände', 'Pflanzenschutzmittel', 'Tierarzneimittel', 'Gentechnik', 'Laboratorien', 'Verbraucherschutz', 'Das Bundesamt', and 'Presse/Infotexte'. A search bar is located in the top right corner. The page also includes a 'Aktuelles' section with news items such as 'Hintergrundinformation: Stand der Zulassungen von Neonicotinoid-behaltigen Saatgutbehandlungsmitteln', 'Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit warnt vor dem Präparat "Fortodol"', and 'BVL legt Jahresbericht zum Pflanzenschutz-Kontrollprogramm 2007 vor'.

Schnellwarnungen des BVL

The screenshot shows the website of the Bundesinstitut für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). The main heading is 'Meldungen im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel'. Below this, there is a large yellow sign with the text 'ALARM !!'. The page is divided into several sections: 'Meldungen im Schnellwarnsystem zu Lebensmitteln', 'Meldungen im Schnellwarnsystem zu Futtermitteln', and 'Rechtsgrundlagen'. There are also links to 'Aktuelle Themen' and 'Weitere Informationen'.

www.rki.de

The screenshot shows the website of the Robert Koch Institute (RKI). The main heading is 'Informationen zur Schweine-Influenza'. The text discusses the situation in the USA and Mexico, mentioning the WHO's warning level 4. There is also a sidebar with 'Aktuelle Themen' and 'Das Robert Koch-Institut'. The page includes a navigation menu, a search bar, and a footer with 'www.rki.de'.

www.bfr.bund.de

The screenshot shows the homepage of the Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). The search bar contains the text 'Suche: Schweinegrippe'. The main content area features an article titled 'Ausgewählte Fragen und Antworten zur Mexikanischen Grippe ("Schweinegrippe"): Schweinefleisch und daraus hergestellte Lebensmittel sind keine Infektionsquelle', dated April 27, 2009. The article text states: 'Ende April berichteten die Medien über Fälle von "Schweinegrippe", die beim Menschen aufgetreten waren. Die Fälle wurden zunächst aus Mexiko gemeldet, dort kam es in der Folge der Virusinfektion auch zu Todesfällen.' To the right of the article is a photograph of several pigs in a pen. A sidebar on the left lists various risk categories such as 'Bedarfsgegenstände', 'BSE', 'Chemikalien', and 'Lebensmittel'. On the right, there are links for 'Dokumente mehr >>>' and 'Externe Links mehr >>>'.

www.berlin.de

The screenshot shows the website for the Smiley Project in the Pankow district of Berlin. The page title is 'Das Smiley Projekt im Bezirk Pankow'. The main text explains that the project involves awarding 'Smiley' certificates to food service providers who meet hygiene standards. It mentions that the project is a pilot initiative in Pankow, with the goal of spreading the 'Smiley' system to other districts. A logo for 'Alles Sauber. Also Reint!' is displayed, featuring a red smiley face and a green checkmark. The page also includes a search bar and a navigation menu with options like 'Politik & Verwaltung', 'Bürgerservice', and 'Tourismus & Hotels'.

Welche internen Ursachen können
Krisen in den Betrieben auslösen?



Welche internen Ursachen können Krisen in
den Betrieben auslösen?

Ignoranz und Verdrängen von Fehlern oder Mängeln

Kein Lernen aus den Fehlern anderer Betriebe

Zeit- u. Personalmangel und keine Vorbereitung

Keine Mitarbeiterschulung

Keine aktuellen rechtlichen u. fachlichen
Informationen

Keine fachlichen Ansprechpartner

Keine Hilfestellungen durch die Geschäftsführung

Kein Budget

Die Hauptursache ist häufig bei der
Geschäftsführung zu suchen.
Aufgrund welcher Punkte?



Die Hauptursache ist in der Geschäftsführung
aufgrund folgender Punkte zu suchen :

- Ignoranz und Verdrängen von Fehlern oder Mängeln
- Keine oder wenig Fachkenntnisse
- Keine Vorbereitung
- Keine Umsetzung von Hinweisen
- Kein Benchmarking
- Keine Qualitätsmanagementsystem
- Keine aktuellen rechtlichen Informationen
- Keine fachlichen externen Ansprechpartner
- Kein Budget



Hier gilt das Motto:

Wer etwas ändern möchte, der findet Wege.

Wer etwas nicht ändern will, der findet Gründe.

Wie kann sich die verantwortliche
Küchenleitung absichern?

Wie kann sich die verantwortliche Küchenleitung absichern?

- Dokumentation der Mängel (Bilder, Berichte, Gutachten etc.) und Vorgaben (evtl. mit Zeugen)
- **Systematische Mitteilung an die Geschäftsleitung**
- Auswertung der Hinweise mit Vorschlägen
- **Hinweise zu Gefahren und Auswirkungen**
- Hinweis zu lebensmittelrechtlichen Vorgaben
- **Evtl. Ablehnung bestimmter Tätigkeiten**
- Evtl. Hinweis bei der zuständigen Behörden

Welche Information brauchen Sie bei Kundenbeschwerden?

telefonische Kundenreklamation
Formular zur Aufnahme von
Reklamationen

- Datum
- Uhrzeit
- vollständiger Name
- Adresse
- Telefonnummer
- **Beschwerdegrund**
- Betroffene Personen
- Produktname
- **Kennzeichnung**
- Verkehrsbezeichnung
- **Kaufort**
- Kaufmenge
- Kaufdatum
- Lagerung
- Erkrankung
- Maßnahmen des Kunden

Können Sie diese Information
erfragen, wenn Sie oder der
Mitarbeiter nicht vorbereitet sind?

Was verlangt die Behörde vom
Unternehmen an Info bei fehlerhaften
Produkten oder Erkrankungen?



Anforderungen aus Sicht der Behörden

1. Rechtzeitige Information
2. Wodurch festgestellt
3. Ist ein Sachverständiger vor Ort
4. Angaben von Art und Grund des Fehlers
5. Angaben von Produkt, Charge, MHD, Menge
6. Vertriebswege?
7. Wann, wie, ausgeliefert?
8. Sind Verbraucher betroffen?
9. **Wie groß kann der Schaden werden?**
10. Wie schnell kann das Unternehmen reagieren?
11. **Wie vertrauenswürdig ist das Unternehmen?**
12. Wer hat die Produkte erhalten?
13. **Kann der Fehler rückgängig gemacht werden?**
14. Können die Produkte sichergestellt werden?
15. Ist eine sichere Lagerung und Transport gewährleistet?
16. weitere Vorgehensweise mit dem Produkt
17. Höhere Kontrollfrequenz durch Behörden

Übersicht für Lebensmittelunternehmer

Umsetzung des Lebensmittelrechtes in folgenden Punkten:

1. Benennung Hygienebeauftragte/r
2. Personalschulung Lebensmittelrecht und IFSG mit Dokumentation
3. Keine baulichen Mängel
4. Kenntlichmachung der Zusatzstoffe
5. Umsetzung Rückverfolgbarkeit (verschiedene Stufen, je nach Kundenart)
6. Umsetzung Krisenmanagement (Kleinversion)
z. B. Adressenlisten, Verfahrensanweisungen etc.
7. Erstellung einer Gefahrenanalyse mit CCP incl. Grenzwerten und Korrekturmaßnahmen
8. Erstellung Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Dokumentation
9. Dokumentation der Kühlkette (lückenlos)
10. Schädlingsmonitoring mit Dokumentation

Quellennachweise:

www.bvl.bund.de

www.bfr.bund.de

www.rki.de

www.lme-online.de

www.sachverstaendiger-lebensmittel.de