

Herzlich Willkommen

zur Schulung nach

VO(EG) 852/2004 und

§ 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung

häufige Krankheitserreger

- Salmonellen
- Staphylokokken
- Campylobacter
- E. coli
- Listerien

Allgemeine Temperaturanforderungen

- Innereien: + 3 °C
- Geflügelfleisch: + 4 °C
- Hackfleisch: + 4 °C
- Fleischzubereitungen: + 4 °C
- Fleischerzeugnisse: + 7 °C
- Fleisch: + 7°C
- Käse: + 10°C
- Torten: + 7°C
- Tiefkühlprodukte: -18°C

Verpflichtende Angaben verpackte Lebensmittel

- **Bezeichnung des Lebensmittels**
- **Verzeichnis der Zutaten mit Allergenangaben**
- **Menge wertbestimmender Zutaten**
- **Nettofüllmenge**
- **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)/Verbrauchsdatum**
- **ggf. Anweisungen für Aufbewahrung**
- **Name/Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers**

Kennzeichnung loser Ware

- Angaben zu Allergenen: **gut sichtbar, deutlich** und **gut lesbar**
 - auf einem **Schild** auf dem Lebensmittel
 - auf der **Speise- und Getränkekarte**
 - durch **sonstige schriftliche** oder **elektronische Unterrichtung**, die für den Kunden/Gast unmittelbar und leicht zugänglich ist

Reinigung - Ablauf

1. gründliche Vorreinigung (Grobreinigung) : trocken (Besen, Staubsauger), mit warmem Wasser oder mit Schaum
2. Hauptreinigung: heiße Reinigungslösung ; Temperatur: 50-60°C
3. Nachspülen: mit warmen Wasser; Reinigungslösung darf keinen Kontakt zum Lebensmittel haben
4. Trocknen der Oberfläche: durch trockene Luft, saubere Tücher (Tücher danach verwerfen)

HACCP – Grundsätze

1. Durchführung einer Gefahrenanalyse
2. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte
3. Festlegung des Grenzwertes
4. Festlegung des Überwachungssystems
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen
6. Überprüfung der Wirksamkeit der Eigenkontrollen
7. Dokumentation aller Vorgänge und Aufzeichnungen

Unterscheidung CP & CCP I

CCP= kritischer Kontrollpunkt

- ein Punkt, an dem es möglich ist, eine gesundheitliche Gefahr zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren
- zentrale Kriterien für einen CCP:
 - dass eine Gefahr für die Gesundheit erkannt werden kann
 - dass eine Maßnahme zur Beherrschung oder Reduzierung der Gefahr möglich ist
 - dass diese Gefahr zu keinem späteren Zeitpunkt beseitigt oder reduziert werden kann.

Unterscheidung CP & CCP II

CP= kritischer Punkt

- ein Punkt an dem negativ beeinflussende Faktoren kontrolliert oder gemessen werden können
- wo keine Gesundheitsgefährdungen auftreten, aber an denen allgemeine Qualitätssicherungs- und Hygienemaßnahmen erforderlich sind
- eine abgeschwächte Form des CCP, der nicht der Lenkung von Verfahren, sondern lediglich zur Kontrolle bestimmter Qualitätskriterien eines Lebensmittels herangezogen wird

HACCP – Gefahren I

- biologische Gefahren:
 - Überleben von krankheitsauslösenden Keimen bei ungenügender Erhitzung: z.B. kurze Erhitzung $< 80^{\circ}\text{C}$
 - *Vorbeugung:* Temperatur- und Zeitmessung

HACCP – Gefahren II

- physikalische Gefahren:
 - Fremdkörper, wie Metall-, Glas- und Plastikteile; Knochensplitter
 - *Vorbeugung*: allgemeine Sorgfaltspflicht; regelmäßige Wartung der Geräte und Maschinen

HACCP – Gefahren III

- chemische Gefahren:
 - Kontamination der Produkte durch Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Schmier- und Maschinenöle
 - *Vorbeugung:* sachgemäße Reinigung und Desinfektion, Wartung der Maschinen

Recht tierische Produkte (Auszug)

- Basis-Verordnung (EG) 178/2002
- Verordnung (EG) 852/2004
- Verordnung (EG) 853/2004
- Verordnung (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Novel Food-Verordnung (EU) 2015/2283
- Health Claims Verordnung (EU) 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier- LMHV)
- Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse

Recht vegane/vegetarische Produkte (Auszug)

- Basis-Verordnung (EG) 178/2002
- Verordnung (EG) 852/2004
- Novel Food-Verordnung (EU) 2015/2283
- Health Claims Verordnung (EU) 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten (Bsp. Kräuter)

Kontakt

- ✓ Telefon: 034297-23 94 20
- ✓ Mobil: 0162 560 11 21
- ✓ E-Mail: info@gepruefte-lebensmittel.com
- ✓ Internet: www.gepruefte-lebensmittel.com

