

Anforderungen an Kleinstbetriebe

In Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlamentes und des Rates über Lebensmittelhygiene ist festgelegt, dass Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP- Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten haben.

"Die HACCP- Anforderungen sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Sie sollten so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann. So bedeutet auch die verlangte Festsetzung von "kritischen Grenzwerten" nicht, dass in jedem Fall ein in Zahlen ausgedrückter Grenzwert festzusetzen ist. Im Übrigen muss die Verpflichtung zur Aufbewahrung von Unterlagen flexibel sein, um einen übermäßigen Aufwand für sehr kleine Unternehmen zu vermeiden."

Grundlegende Anforderungen an Kleinstbetriebe

- Infrastrukturelle und gerätebezogene Anforderungen
- Anforderungen an Rohwaren
- sicherer Umgang mit Lebensmitteln (einschließlich Verpackung und Transport)
- Umgang mit Lebensmittelabfällen
- Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung
- Reinigungs- und Desinfektionsverfahren
- Wasserqualität
- ununterbrochene Kühlkette
- Gesundheit der Mitarbeiter
- persönliche Hygiene
- Schulungen

Anforderungen an die Dokumentation in Kleinstbetrieben

- Wareneingangskontrolle (Dokumentation auf dem Lieferschein)
- Temperaturkontrollplan (Muster 1)
- Reinigungsplan (Muster 2 und 3)
- Sicherheitsdatenblätter für Gefahrstoffe (Reinigungs- und Desinfektionsmittel)
- Schädlingskontrollplan (Muster 4)
- Lebensmittelschulung einmal jährlich und bei Neueinstellung
- Infektionsgesetzschulung (soweit erforderlich) einmal jährlich und bei Neueinstellung

Die anliegenden Mustertabellen sollen nur zur Anregung dienen und sind nicht verbindlich.

Muster 1: Temperaturkontrollliste

Datum		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Kühl-schrank 1	+4°C	+3																														
Kühl-schrank 2	+7°C	+6																														
Truhe	-18°C	-19																														

Muster 2: Reinigungsvorgabeplan

Raum/Gegenstand	Intervall	Verantwortliche Person	Reinigungsart
Verkaufsraum Wände	Monatlich am 1. Freitag im Monat	Meier	10 L Wasser und 1 Kappe Reinigungsmittel
Verkaufsraum Regal	wöchentlich Samstag	Müller	10 L Wasser und 1 Kappe Reinigungsmittel
Verkaufstheke	täglich	Huber	10 L Wasser und 1 Kappe Reinigungsmittel

Muster 3: Reinigungsplan

Raum/Gegenstand	Gereinigt am						
Verkaufsraum Wände							
Verkaufsraum Regal							
Verkaufstheke							

Muster 4: Schädlingskontrollplan

Raum	Intervall	Verantwortliche Person	Schädlingsart	Kontrolldatum
Verkaufsraum	Monatlich am 1. Freitag im Monat	Meier	Mäuse, Motten, Schaben, Ratten, Käfer usw.	
Lager	Bei Warenanlieferung	Müller	Mäuse, Motten, Schaben, Ratten, Käfer usw.	
Personaltoilette	Monatlich am 1. Freitag im Monat	Huber	Schaben	

Muster 1: Temperaturkontrollliste

Datum		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
°C																																
°C																																
°C																																
°C																																

Muster 2: Reinigungsvorgabeplan

Raum/Gegenstand	Intervall	Verantwortliche Person	Reinigungsart

Muster 3: Reinigungsplan

Raum/Gegenstand	Gereinigt am							

Muster 4: Schädlingskontrollplan

Raum	Intervall	Verantwortliche Person	Schädlingsart	Kontrolldatum