

## Anforderungen und Lösungen

Nr.	Anforderung	Unsere Lösung
<b>1. Zuverlässigkeit des Unternehmers</b>		
<b>1.1</b>	<b>Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen</b>	
	Hier wird rückwirkend geprüft, ob gegen den Unternehmer Straf- oder Bußgeldverfahren, Ordnungsverfügungen etc. erlassen wurden.	Diese Themen werden rückwirkend beurteilt. Bei Einhaltung der Vorgaben sollte dieser Teil für Sie nicht relevant sein.
	Gab es Probenbeanstandungen bzgl. Gesundheitsgefahr oder Täuschungsgefahr?	
	Gab es behördlich gesetzte Fristen, Maßnahmen oder Anordnungen und wenn ja, wie wurden sie eingehalten?	
<b>1.2</b>	<b>Rückverfolgbarkeit</b>	
	Einhaltung der Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) 178/2002 inkl. Dokumentation.	HACCP-Ordner Kapitel 14 Rückverfolgbarkeit, Rückstellproben.
	Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen (GVO) gemäß VO (EG) 1830/2003 inkl. Dokumentation.	Nur relevant, wenn Lebensmittel in Fertigpackungen (Vorverpackte Lebensmittel) abgegeben werden.
	Verwendung von Identitätskennzeichen bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs.	Betrifft die Herkunftskennzeichnung bei tierischen Erzeugnissen. In der Gastronomie nur bedingt relevant.
<b>1.3</b>	<b>Mitarbeiterschulung</b>	
	Inhalte und Intervall der durchgeführten, bzw. veranlassten Schulungen zu Hygiene (Personalhygiene, Arbeitsvorgängen, Produktionsabläufen), Infektionsschutzgesetz, betriebliche Eigenkontrollen, HACCP inkl. Dokumentation.	HACCP-Ordner Kapitel 5: Schulung und Belehrung; Schulungsunterlagen im HACCP-Webshop.
<b>2. Verlässlichkeit der Eigenkontrollen</b>		
<b>2.1</b>	<b>HACCP-Verfahren</b>	
	HACCP-Konzept beinhaltet: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefahrenanalyse</li> <li>b) Festlegung von CCP, CP</li> <li>c) Grenzwerte für CCP und CP</li> <li>d) Verfahren zur Überwachung der Grenzwerte</li> <li>e) Maßnahmen bei Abweichung</li> <li>f) Verifizierung des Systems</li> <li>g) Dokumentation.</li> </ul>	HACCP-Ordner Kapitel 3: HACCP-System. Hilfsmittel zur Überwachung von CCP und CP: Lebensmittel-Thermometer; Wareneingangsstempel im HACCP-Webshop.

Nr.	Anforderung	Unsere Lösung
	HACCP-Konzept wird regelmäßig aktualisiert.	HACCP-Ordner Kapitel 15: Wiederkehrende Maßnahmen und Schritte.
<b>2.2</b>	<b>Untersuchung von Produkten</b>	
	Beurteilung der Wareneingangskontrollen und Untersuchung von Ausgangsmaterial, inkl. Dokumentation.	HACCP-Ordner Kapitel 8: Warenanlieferung, Einkauf und Transport; Wareneingangsstempel im HACCP-Webshop.
	Beurteilung der Probenahmepläne für Zwischen- und Endprodukte bzgl. Gesundheitsschutz, inkl. Dokumentation.	HACCP-Ordner Kapitel 13: Mikrobiologische Kriterien.
	Beurteilung der Qualität täuschungsschutzrechtlicher Prüfungen der Endprodukte, inkl. Dokumentation. Anmerkung: Relevant bei irreführender Bezeichnung von Lebensmitteln (z.B. „Wiener Schnitzel“ aus Schweinefleisch, statt aus Kalbfleisch hergestellt).	Siehe Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.
<b>2.3</b>	<b>Temperatureinhaltung (Kühlung)</b>	
	Einhaltung der Kühltemperaturen und der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln inkl. Dokumentation.	HACCP-Ordner Kapitel 8, 9, 10.
	Überprüfung der Temperaturen und Temperaturmessgeräte inkl. Dokumentation.	Lebensmittelthermometer im HACCP-Webshop.
<b>3. Hygienemanagement</b>		
<b>3.1</b>	<b>Bauliche Beschaffenheit</b>	
	Betriebsstruktur, Ausstattung (Wände, Decken, Fußboden, Beleuchtung, Belüftung, Handwaschbecken), Kühlkapazität, Abwasserabfluss, Anlagen.	Checklisten aus dem HACCP-Ordner.
	Qualität der laufenden Instandhaltungsmaßnahmen.	
<b>3.2</b>	<b>Reinigung und Desinfektion</b>	
	Ausreichende Vorgaben für die Reinigung und Desinfektion, inkl. Dokumentation (Reinigungs- und Desinfektionspläne).	HACCP-Ordner Kapitel 12: Reinigung und Desinfektion.
	Kontrolle der Effektivität der Reinigungs- und Desinfektion, inkl. Dokumentation.	HACCP-Ordner Kapitel 13: Mikrobiologische Kriterien.

Nr.	Anforderung	Unsere Lösung
<b>3.3</b>	<b>Personalhygiene</b>	
	Beurteilung der Qualität des Hygienebewusstseins der Mitarbeiter, inkl. Dokumentation.	HACCP-Ordner Kapitel 4: Personalhygiene, Kapitel 5: Schulung und Belehrung.
	Beurteilung der Schutzkleidung, inkl. Dokumentation.	z.B. Personalhygieneregeln.
	Beurteilung der Maßnahmen bei Erkrankungen, inkl. Dokumentation.	Infektionsschutz-Belehrung im HACCP-Webshop.
<b>3.4</b>	<b>Produktionshygiene</b>	
	Beurteilung der Organisation der Produktion.	HACCP-Ordner Kapitel 1: Stammdaten zum Betrieb.
	Beurteilung vom Schutz vor nachteiliger Beeinflussung.	HACCP-Ordner Kapitel 10: Produktion vom Speisen.
	Beurteilung der Abfallbeseitigung.	HACCP-Ordner Kapitel 11: Entsorgung von Abfällen.
<b>3.5</b>	<b>Schädlingsbekämpfung</b>	
	Beurteilung der Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall), inkl. Dokumentation.	HACCP-Ordner Kapitel 7: Schädlingsbekämpfung.