

SO TRAGEN SIE ZUR ERFÜLLUNG DER HYGIENEVORSCHRIFTEN BEI

# Saubere Sache

Lebensmittel sind ein idealer Nährboden für Keime. Daher gelten strenge gesetzliche Vorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln. Teil 1 unserer neuen Serie: Wie Sie die Einhaltung des Hygienegesetzes in Ihrem Shop sicherstellen!

**Neu!** SERIE SHOPHYGIENE

„Mein Shop“ fasst die wichtigsten Regeln zur Betriebshygiene in einer neuen Serie für Sie zusammen. Diese fünf Themen erwarten Sie:

1 Hygienegrundlagen

2 Personalhygiene und Reinigung

3 Temperaturführung

4 Produkthygiene

5 Umgang mit Reklamationen

**Tipp:** Überprüfen Sie die Hygienemaßnahmen systematisch anhand von Checklisten.



Eine strenge Einhaltung der Hygienevorschriften bei der Warenzubereitung und Warenpräsentation ist Pflicht.

Dokumentationen sollten Sie für einen Zeitraum von zwei Jahren aufbewahren.

## Mitarbeiter schulen

Laut Hygieneverordnung\*\* muss jeder, der mit Lebensmitteln umgeht, die nötigen Hygienemaßnahmen kennen und umsetzen. Der Shop-

betreiber ist dafür verantwortlich, alle Mitarbeiter vor Arbeitsaufnahme und dann in regelmäßigen Abständen (vorzugsweise ein Mal jährlich) zum Thema Hygiene zu schulen. Hierbei wird zwischen der Schulung zur Lebensmittelhygiene und der Belehrung zum Infektionsschutzgesetz unterschieden. Letzteres ist nur verpflichtend, wenn Sie mit leichtverderblichen, unverpackten Lebensmitteln wie frischen Wurst- oder Molkereiprodukten umgehen. Bei der Schulung zur Lebensmittelhygiene steht im Vordergrund, Produktgefährdungen durch Mikroorganismen wie Bakterien, Schädlingsbefall, Fremdkörper sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu erkennen und zu vermeiden. Daneben sollen arbeitsplatzbezogene Kenntnisse über Reinigung, Temperaturanforderungen, Personalhygiene und Beseitigung von Abfällen geschult werden. Die Schulungen sind nachvollziehbar mit Schulungsinhalt, Datum und Unterschrift der Teilnehmer zu protokollieren.

## Keine Angst vor Kontrollen

Wer seinen Shop entsprechend den Vorgaben führt und auch die Maßnahmen dokumentiert, braucht vor einer behördlichen Kontrolle nicht nervös zu werden. Die mit der Überwachung beauftragten Personen sind befugt, gegen Empfangsbescheinigungen Proben nach ihrer Auswahl zu entnehmen; eine sogenannte Zweitprobe wird dann versiegelt bei Ihnen im Shop zurückgelassen. Eine Entschädigung für die Probenahme ist generell nicht vorgesehen. Die Zweitprobe ist sachgerecht (ggf. Produkt kühlen

bzw. tiefkühlen) aufzubewahren. Verboten ist eine Beschädigung der Versiegelung und damit ein Öffnen der Probe. Unterrichten Sie auf jeden Fall Ihren Lieferanten von der Probenahme, damit dieser die Möglichkeit hat, sie bei einem geeigneten Labor untersuchen zu lassen. Neben der Probenahme ist die Behörde berechtigt, Ihre Betriebsräume und Aufzeichnungen zu kontrollieren – auch außerhalb der Öffnungszeiten. Bei Verstößen kann – je nach Schweregrad des

**Die Hygienevorschriften und weitere interessante Informationen zum Thema finden Sie auf der Homepage des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz unter [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de), „Ernährung & sichere Lebensmittel“, „Sichere Lebensmittel“, „Hygiene“. Die Inhalte der Mitarbeiterschulung zum Infektionsschutz finden Sie beim Robert-Koch-Institut auf [www.rki.de](http://www.rki.de) unter „Infektionsschutzgesetz/Belehrung“.**

Vergehens – belehrt, gebührenpflichtig verwarnet oder bestraft werden. Eine Kontrolle läuft gleich viel entspannter ab, wenn Sie den Kontrolleur bei seiner Arbeit unterstützen. Zeigen Sie ihm bereitwillig die Räumlichkeiten und Aufzeichnungen. Sehen Sie die Kontrolle als Chance, Ihr Hygienesystem darzulegen.

Freia Stack

\*dt.: Gefahrenanalyse und Beherrschung der kritischen Kontrollpunkte (Lenkungspläne)  
\*\*EG-Verordnung 853/2004 über Lebensmittelhygiene

ANZEIGE

**Neu**  
für Ihr Impulsgeschäft



Natürlich lecker.

## Knusper to go!

Die neuen Schoko-Snacks mit hoher Brandt Markenbekanntheit

- ✓ Purer Vollmilch-Geschmack und gesunder Vollkornkern
- ✓ Mit 27% weniger Fett als normale Vollmilch-Schokolade



Ideal für unterwegs und zum Kaffee!

Laut Gesetzgeber liegt die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit bei demjenigen, der Lebensmittel verkauft, also bei Ihnen. Hierzu ist es notwendig, die Warenabläufe Ihres Shops unter die Lupe zu nehmen und auf mögliche Gefahren für den Konsumenten zu untersuchen. Dann sollten Sie Vorkehrungen treffen, um das Eintreten der Gefahren

zu verhindern. Dieses System nennt der Fachmann „HACCP“, die Kurzform für Hazard Analysis Critical Control Point\*. Insbesondere dem Wareneingang (Kontrolle von Temperaturen, Mindesthaltbarkeiten) und der Lagerung von Lebensmitteln kommt unter hygienischen Aspekten eine große Bedeutung zu. Hier besteht die Gefahr, dass Lebensmittel unter

nicht geeigneten Temperaturbedingungen verderben und dem Konsumenten schaden. Achten Sie zudem darauf, dass Lebensmittel nicht verunreinigt werden. Das kann immer dann geschehen, wenn Verpackungen beschädigt werden oder unverpackte Lebensmittel mit verunreinigten Materialien oder Händen in Berührung kommen. Der Gesetzgeber

schreibt darüber hinaus vor, dass Sie Ihre Prüfungen dokumentieren und entsprechend aufbewahren. So werden Sie der gesetzlichen Aufbewahrungspflicht gerecht und haben gleichzeitig die Möglichkeit, ungerechtfertigten Reklamationen entgegenzutreten. Zu den anzufertigenden Dokumenten gehören auch Reinigungs- und Schulungsnachweise. Alle hygienisch relevanten

Shopbetreiber sollten ihren Betrieb regelmäßig auf die Einhaltung der Hygienevorschriften kontrollieren.