

Im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht muss ein Lebensmittelhersteller- und / oder Vertreter sicherstellen, dass die Beschaffenheit und Bezeichnung eines Lebensmittels den gesetzlichen Bestimmungen entspricht. Diese Bestimmungen sind in zahlreichen Gesetzen verankert. Als wichtiges Gesetz sei das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) genannt. Die Lebensmittelhygiene - Richtlinie (1993 / 1994 EWG) fordert, dass jeder Betrieb, der in irgendeiner Form mit Lebensmitteln umgeht, zum Schutz der Verbraucher ein Qualitätssystem einführen muss, welches die Forderungen des HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) erfüllt.

Ziel dieser europäischen Lebensmittelhygiene - Richtlinie ist eine weitere Verbesserung des Gesundheitsschutzes für Konsumenten von Lebensmitteln. Zusätzlich zum bestehenden Lebensmittelrecht fordert diese Richtlinie, dass jedes Lebensmittelunternehmen ein HACCP - System einführen und unterhalten muss, damit die Einhaltung bestehender lebensmittelrechtlicher Forderungen sichergestellt werden kann und nachweisbar ist. Hierunter fällt natürlich auch eine ausreichende, nachweisbare Schädlingsbekämpfung, die von Fachleuten mit der entsprechenden Sachkunde durchgeführt werden muss.

Häufigste Gefahrenursache sind die Beschaffung von fehlerhaften Rohstoffen, die Infektion der Produkte mit Krankheitserregern bei Verarbeitung und Lagerung, die mangelhafte Abtötung von Krankheitserregern und insbesondere die Vermehrung von Krankheitserregern in unzugänglich kontrollierter Verarbeitung und Lagerung. Zu den Überträgern zählen unter anderem Schädlinge wie z.B. Ratten und Mäuse sowie Schaben und andere Insekten.

Ein kritischer Kontrollpunkt im Sinne des HACCP - Systems ist jeder Schritt in einem Arbeitsablauf, an den durch Einhaltung festgelegter Bedingungen (so genannte kritische Grenzwerte), die Gesundheitsgefährdung ausgeschaltet oder auf ein vertretbares Maß vermindert werden kann. Hier spielt auch wiederum die vorgenannte Schädlingsbekämpfung, durchgeführt durch Sachkundeorientierte Fachleute, eine sehr große Rolle. Kritische Grenzwerte des HACCP - Systems für die Gastronomie sind unter anderem Temperaturgrenzen für kühlbedürftige Produkte, deren Einhaltung im geltenden Lebensmittelrecht vorgeschrieben ist. Die Einhaltung der kritischen Grenzwerte ist regelmäßig zu überprüfen. Die Prüfungsergebnisse sind aufzuzeichnen und zur Einsicht für die Lebensmittelüberwachung aufzubewahren.

Ziel des HACCP - Systems ist die systematische Ausschaltung von Gesundheitsgefahren für den Verbraucher von Lebensmitteln - gleichgültig wo sie erworben oder dem Körper als Nahrungsaufnahme zugeführt werden. Ein vollständiges HACCP - System umfasst alle Maßnahmen, die zur Erfüllung einer Sorgfaltspflicht durchgeführt werden muss. Mit der verantwortungsvollen Benutzung des HACCP entsteht eine Dokumentation, welche die Erfüllung der Sorgfaltspflicht nachweist. Die Anwendung dieses Systems schafft damit Sicherheit und eine rechtliche Entlastung der oder des für diese Bereiche Verantwortlichen.

**Gerne beraten wir Sie ausführlich zu diesem Thema.**