Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit
und Konsumentenschutz

Leitlinie

für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP beim Transport von Lebensmitteln

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMASGK 75210/0009-IX/B/13/2019 vom 05.07.2019

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung ... 4
1.1. Anwendungsbereich ... 4
1.2. Gesetzliche Grundlagen (Auszug) ... 4
1.3. Begriffsbestimmungen (im Sinne dieser Leitlinie) ... 5
2. Grundanforderungen an die Lebensmittellogistik ... 5
2.1. Spezielle Anforderungen in der Lebensmittellogistik ... 6
2.2. Anforderungen an Behältnisse, Einrichtungen und Geräte (Zubehör) ... 6
2.3. Anforderungen beim Be- und Entladen ... 7
2.4. Temperaturanforderungen ... 7
2.5. Einhaltung der Kühlkette ... 7
2.6. Kontrolle der Temperaturanforderungen ... 8
2.7. Rückverfolgbarkeit ... 8
2.8. Wartung und Reparatur ... 8
2.9. Reinigung und Desinfektion ... 8
2.10. Retourenmanagement ... 10
2.11. Schädlingsmonitoring ... 10
2.12. Food Defense (Lebensmittelsicherheit) ... 10
2.13. Food Fraud (Lebensmittelbetrug) ... 10
3. Anforderungen an das Personal ... 10
3.1. Hygiene ... 11
3.2. Gesundheitliche Anforderungen ... 11
3.3. Schulung ... 11
4. Eigenkontrollsystem und HACCP-Konzept ... 11
4.1. Grundlagen ... 11
4.2. Spezifische Überlegungen zur GHP für Logistiker ... 11
4.3. Grundbegriffe HACCP-Konzept ... 12
***5. BEILAGEN* ... 14**
BEILAGE 1: Temperaturbedingungen für die Beförderung von kühlbedürftigen Lebensmitteln (ATP-Abkommen) ... 14
BEILAGE 2: SCHÄDLINGSMONITORINGSPLAN ... 15
BEILAGE 3: FALLEN- UND KÖDERAUFSTELLPLAN ... 16
BEILAGE 4: SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGS-DOKUMENTATION ... 17
BEILAGE 5: ABWEICHUNGS-DOKUMENTATION ... 18

BEILAGE 6: CHECKLISTE LAGERRAUM 19
BEILAGE 7: CHECKLISTE PERSONAL-, SANITÄR- UND SONSTIGE NEBENRÄUME 26
BEILAGE 8: MERKBLATT PERSÖNLICHE HYGIENE 31
BEILAGE 9: MERKBLATT VERHALTEN AUF DEM WC 32
BEILAGE 10: MERKBLATT EXPEDIT 33
BEILAGE 11: MERKBLATT LAGER 34
BEILAGE 12: MERKBLATT KÜHLEINRICHTUNGEN UND KÜHLRÄUME 35
BEILAGE 13: MERKBLATT SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG 36

1. Einleitung

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sieht vor, dass die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie die Einrichtung eines Verfahrens zur Eigenkontrolle nach den HACCP-Grundsätzen durch die Anwendung von Leitlinien erleichtert werden kann.
Die vorliegende Leitlinie stellt ein Modell für die praktische Umsetzung der grundlegenden Verpflichtungen dar und wird vom anwendenden Betrieb an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

1.1. Anwendungsbereich

Die Leitlinie gilt für Unternehmen(-sbereiche), die sich mit Lebensmittellogistik beschäftigen.
Sie erfasst alle erforderlichen Tätigkeiten und Prozessschritte, vor allem aber die verwendeten Behältnisse sowie das notwendige Zubehör, die im Rahmen der Logistikprozesse in Kontakt mit Lebensmitteln kommen können.
Für Unternehmen, die mit der Herstellung von Lebensmitteln befasst sind, sind die branchenspezifischen Hygieneleitlinien zu beachten, z. B. die Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen.

1.2. Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über tiefgefrorene Lebensmittel, BGBl. Nr. 201/1994
- Verordnung (EG) Nr. 37/2005 zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Mitteilungen aus dem Amtsblatt der Europäischen Union (2016/C 278/01): Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die

HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen
- Übereinkommen über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderungen zu verwenden sind (ATP) samt Anlagen, BGBl. Nr. 144/1987 idgF

1.3. Begriffsbestimmungen (im Sinne dieser Leitlinie)

Logistik ist die Verknüpfung aller Prozessabläufe von der Übernahme der Lebensmittel in das geeignete Behältnis, deren Verteilung über ein- oder mehrstufige Transporte mit der damit verbundenen Lagerung, Umschlag, Kommissionierung etc. bis zur Übergabe der Lebensmittel an den Empfänger.[1]
Der Logistiker ist der Verantwortliche für sämtliche Prozesse in den genannten Bereichen.
Behältnisse sowie das notwendige Zubehör sind alle Gegenstände und Mittel, in denen sich Lebensmittel während des Logistikprozesses befinden und mit denen sie in Kontakt kommen können.

2. Grundanforderungen an die Lebensmittellogistik

- Übernahme von Lebensmitteln an den jeweiligen Schnittstellen
- Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit im eigenen Logistiknetzwerk

Rechts- und Systemanforderungen
- Ermittlung und Kennen der Anforderungen und dementsprechend Festlegung von Verantwortlichkeiten
- Abschätzen der Risiken und verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln bzw. das Setzen von Maßnahmen zur Risikoreduktion

Transport und Logistik
- Sicherstellen einer einwandfreien Lebensmittel-Logistikkette
- Vermeidung von produktgefährdenden Einflüssen
- Gewährleistung der Produkteigenschaften, unter anderem durch Verwendung geeigneter Behältnisse und Zubehör

Lagerung
- Sicherstellen einwandfreier Lagerbedingungen
- Vermeidung von produktgefährdenden Einflüssen
- Gewährleistung der Produkteigenschaften

Reinigung, Instandhaltung und Wartung
- Sicherstellen einwandfreier Reinigung und Instandhaltung von Behältnissen, Anlagen und Infrastrukturen
- Vermeidung von produktgefährdenden Einflüssen
- Gewährleistung der Produkteigenschaften

Management von Dienstleistern, Beschaffung
- Auswahl von Dienstleistern in Hinblick auf möglichst sichere und

[1] siehe auch Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Betrieben, die sich mit der Tiefkühllogistik von Tiefkühlprodukten befassen

gefährdungsfreie Dienstleistungen
    - Definition, Überwachung sowie Reaktion bezüglich der Systemanforderungen bei ausgelagerten Leistungen

Rückverfolgbarkeit und Auskunftspflicht

    - Monitoring und Überwachung der Logistikkette sowie Kennen des Status und der Beschaffenheit des Produkts bzw. der angebotenen Dienstleistung
    - Gewährleistung der Auskunfts-, Warn- und Hinweispflicht

Ausbildung, Verantwortungen, Qualifikationen und Kompetenzen

    - Einsatz geeigneter Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern entlang der Logistikkette
    - Gewährleistung der kompetenten Zusammenarbeit mit Lieferanten (Lieferantenmanagement, Hygieneverständnis), Kunden, Auftraggebern, Behörden, Interessensverbänden, etc.

- Übergabe von Lebensmitteln an den jeweiligen Schnittstellen

2.1. Spezielle Anforderungen in der Lebensmittellogistik

Lebensmittel werden vor der Übergabe in die Logistikkette eindeutig als solche in den Begleitpapieren definiert.

2.2. Anforderungen an Behältnisse, Einrichtungen und Geräte (Zubehör)

Lebensmittel sind vor Kontamination und vor unerwünschter Änderung der Produkt-eigenschaften angemessen zu schützen. Die Art des erforderlichen Behältnisses hängt von der Art des Lebensmittels und den Transport- und Lager-bedingungen ab. So werden etwa die zu erwartende Temperatur, die Jahreszeit, der Transportweg berücksichtigt. Der Absender stellt dem Transporteur die notwendigen Informationen über die zu transportierenden Lebensmittel zur Verfügung.
Beim Transport von Lebensmitteln als Massengut (d. h. nicht umhüllte oder unverpackte Lebensmittel, die in direktem Kontakt mit dem Transportbehälter und der Atmosphäre stehen) besteht ein höheres Kontaminationsrisiko, wenn sie in Transportbehältern befördert werden, die zuvor für andere Zwecke verwendet wurden. Diese Lebensmittel werden daher in Behältern transportiert, die ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln dienen, oder die vorher einer entsprechenden Reinigung zugeführt werden. Sinngemäß können die Grundlagen der Datenbank IDTF-DB [2] herangezogen werden.

Behältnisse und Zubehör sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten.

Die mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Teile der Behältnisse müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden. Zubehör wie Schläuche, Pumpen, Filter und sonstige An- und Einbauteile von Behältnissen sind insbesondere beim Transport vor Verunreinigungen und Kontamination zu schützen.

Behälter, die für den Transport von flüssigen, granulat- und / oder pulverförmigen unverpackten Lebensmitteln genutzt werden, sind dauerhaft (fest mit der

[2] https://www.icrt-idtf.com/de/index.php

Außenfläche verbunden und nicht beliebig auswechselbar) gekennzeichnet und werden ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln genutzt.

Klarstellung:
Primärerzeugnisse wie geerntetes Getreide oder Ölsaaten, die nach dem Transport Reinigungs- und Verarbeitungsschritten unterliegen, gelten nicht als granulatförmige Lebensmittel. Sie dürfen auch mit anderen Transportbehältern befördert werden.

2.3. Anforderungen beim Be- und Entladen

Bei der Übernahme durch eine befugte Person werden die angelieferten Waren und Verpackungen auf Unversehrtheit und augenfällige negative Abweichungen kontrolliert.

Vor jeder Beladung erfolgt eine Kontrolle des Frachtraumes (Frachtrauminspektion). Frachtrauminspektion bedeutet, dass Behältnisse, Einrichtungen und Geräte vor der Beladung entsprechend auf Sauberkeit (frei von optisch sichtbaren sowie olfaktorischen Verunreinigungen) geprüft werden. Eine ausreichende Instandhaltung ist Grundvoraussetzung.
Diese Frachtrauminspektion ist geschäftsmodellabhängig in der Logistikkette zu vereinbaren. Der Belader hat als Letzter die Möglichkeit die Angemessenheit des Frachtraums zu bewerten, ihm kommt somit eine wesentliche Rolle in der Logistikkette zu.

Die Übereinstimmung der Lieferdokumente (analog oder digital) mit der Ware ist im Rahmen der Möglichkeiten zu prüfen. Bei temperaturgeführter Ware ist eine Temperaturkontrolle durchzuführen.

2.4. Temperaturanforderungen

Ergänzend zu den gesetzlichen Temperaturvorgaben orientieren sich diese z. B. am Übereinkommen über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel (ATP) und sind im Anhang dargestellt. Unberührt bleiben die Temperaturanforderungen der speziellen Produktvorschriften, dokumentiert z. B. im Produktdatenblatt. Darüber hinaus gehende Kundenanforderungen sind zu berücksichtigen.

Lebensmittel wie z. B. manche Öle, Fette, flüssige Schokolade, Nusspaste, die nur durch Heizen flüssig bleiben, werden in heizbaren Transportbehältern befördert. Diese Lebensmittel verfügen bereits vor der Verladung über die erforderliche Temperatur.

2.5. Einhaltung der Kühlkette

Die Einhaltung der Kühlkette stellt eine grundsätzliche Anforderung der Lebensmittel-Hygiene dar. Sie ist ein wichtiger Punkt der betrieblichen Überwachung im Rahmen der Guten Hygienepraxis (GHP).
In Behältnissen für die örtliche Verteilung (lokale Auslieferung) kann die Temperatur während des Transportes von Lebensmitteln mit mindestens einem Thermometer, dessen Temperaturanzeige gut sichtbar ist, gemessen werden. Die Nachvollzieh-

barkeit der Einhaltung der Kühlkette ist zu gewährleisten (z. B. durch Temperaturmessungen und entsprechende Aufzeichnungen zum Beginn und am Ende der Verteilung).
Kühlkettenunterbrechungen können zu einer verkürzten Haltbarkeit führen, gegebenenfalls müssen daher entsprechende Maßnahmen gesetzt werden.

2.6. Kontrolle der Temperaturanforderungen

Die Temperaturmessungen sollen am Be- und Entladeort vorgenommen werden. Es können die Temperaturangaben des Beladers oder Entladers übernommen werden, soweit keine berechtigten Zweifel an den Angaben bestehen.

Die zur Temperaturmessung herangezogenen Versandstücke müssen repräsentativ für den wärmsten Punkt der Ladung sein.

Die Messmittel und -geräte werden in festgelegten Intervallen und nach definierten anerkannten Methoden überprüft, kalibriert oder geeicht oder justiert. Ergebnisse werden dokumentiert.

2.7. Rückverfolgbarkeit

Der Logistiker hat ein geeignetes System einzurichten, dass die Lebensmittel, für die er verantwortlich ist, in jeder Phase zurückverfolgt werden können (One-Step-up one-Step-down). Eine Dokumentation der verwendeten Transportbehälter ist daher notwendig. Das betrifft die Beladung, den Transport, die Entladung, ggf. die Reinigung sowie die Lagerung. Die Wirksamkeit des Systems ist zumindest jährlich und bei maßgeblichen Änderungen zu überprüfen.[3]

2.8. Wartung und Reparatur

Laufende Kontrolle und Wartung des Laderaums vom Beförderungsmittel, der Behältnisse und des Zubehörs sind vorzunehmen und zu dokumentieren.
Während und nach Wartungs- und Reparaturarbeiten ist die Einhaltung der Lebensmittelsicherheit sichergestellt und eine nachteilige Beeinträchtigung wird verhindert. Wartungs- und Reparaturarbeiten und daraus resultierende Maßnahmen sind dokumentiert. Für derartige Arbeiten gibt es einen dokumentierten Wartungs- und Instandhaltungsplan.
Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den Verwendungszweck geeignet (z. B.: lebensmitteltaugliche Fette, nichttoxische Anstriche bei unverpackter Ware).

2.9. Reinigung und Desinfektion

Frachträume, Behältnisse und Zubehör werden regelmäßig gereinigt, ggf. desinfiziert, so dass die darin beförderten Lebensmittel hygienisch nicht negativ beeinflusst

[3] Leitlinie
Empfehlung: Leitlinien zur Umsetzung der Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln gemäß Art. 18 und 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Jänner 2002 (V 178/2002)

werden.
Unter Reinigung ist die Entfernung unerwünschter Substanzen und Mikroorganismen von Oberflächen zu verstehen, mit dem Ziel, saubere Oberflächen zu erhalten. Unerwünschte Substanzen sind z. B. Lebensmittel-Reste, Schmutz usw.

Unter Desinfektion versteht man die gezielte Reduzierung unerwünschter Mikroorganismen durch Abtötung oder irreversible Schädigung derselben in einem Ausmaß, welches ihre weitere Verbreitung und Übertragung verhindert.

Jeder Desinfektion muss eine gründliche Reinigung vorangehen. Voraussetzung für eine effektive Desinfektion ist die optische Sauberkeit der zu desinfizierenden Oberflächen.

Es sind geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach Anwendungsvorschrift (Produktinformation und Sicherheitsdatenblatt des Herstellers) zu verwenden.

Der Logistiker hat Pläne für Reinigung und Desinfektion, abgestimmt auf das Beförderungsmittel und die transportierte Ware, zu erstellen.

Die Reinigung und gegebenenfalls erforderliche Desinfektion von Frachträumen, Behältnissen und Zubehör stellen sicher, dass unerwünschte bzw. die Produkteigenschaften gefährdende chemische, biologische und physikalische Gefahren auf ein unvermeidbares Minimum reduziert werden. Fremdstoffe, Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückstände kommen nicht mit Lebensmitteln in Kontakt.
Zur Reinigung ist ausnahmslos Wasser in Trinkwasserqualität zu verwenden. Wird für die Reinigung von Behältnissen und Zubehör aufbereitetes Wasser verwendet, muss dieses mikrobiologisch und toxikologisch Trinkwasserqualität aufweisen.
Die Art und Weise und die Häufigkeit der Reinigung oder Desinfektion der Frachträume, Behältnisse und des Zubehörs ist auf dieses und auf die zuvor transportierten Lebensmittel abzustimmen.
Die Durchführung der Reinigung wird vom Verantwortlichen überprüft.
Unterlagen über das transportierte Vorprodukt und über die erfolgte Reinigung sind als Nachweis aufzubewahren.
Die Durchführung sowie Art und Weise der Reinigung bzw. Desinfektion sind zu dokumentieren.
Das Reinigungspersonal ist entsprechend geschult. Für die verwendeten Reinigungs-chemikalien und Reinigungsmittel liegen aktuelle Sicherheitsdatenblätter (SDB) auf.
Betriebsanweisungen, Reinigungsgeräte und -chemikalien sind eindeutig gekennzeichnet. Reinigungsgeräte und Chemikalien werden so gelagert und verwendet, dass eine Verunreinigung und Kontamination vermieden wird.
Alle Gerätschaften müssen sauber, gewartet, instandgehalten und regelmäßig geprüft sein. Funktionschecks des Equipments (Hochdruckgeräte, Dampferzeuger, Enthärtungsanlagen, Trocknungsanlage, Messgeräte, Thermometer, Abwassersysteme, Rohrleitungen etc.) sind im Betriebstagebuch gemäß den gesetzlichen Vorgaben zu dokumentieren. Messgeräte sind falls erforderlich fristgerecht zu kalibrieren, und ein Nachweis ist darüber zu führen.

Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien sind regelmäßig zu warten, zu reinigen und zu desinfizieren und, soweit möglich, hängend zu verwahren.[4]

2.10. Retourenmanagement

Beim Umgang mit Retourware ist Vorsorge zu treffen, dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung anderer Lebensmittel kommt. Sie ist getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und deutlich als solche zu kennzeichnen.
Gefahrenquellen für die Lebensmittelsicherheit durch z. B. Nichteinhaltung der Kühlkette, nicht ausreichende Mindesthaltbarkeit, defekte Umhüllung, etc. müssen ausgeschlossen werden.

2.11. Schädlingsmonitoring

Im stationären Bereich (z. B. Lager, Reinigungsanlage) wird regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert und ein Schädlingsmonitoringplan für relevante Schädlinge erstellt. Beim Auftreten von Schädlingen ist die Bekämpfung durch Fachkundige durchzuführen. Es wird empfohlen, eine autorisierte Schädlings-bekämpfungsfirma zu beauftragen.
Zugangsmöglichkeiten für Schädlinge werden verhindert. Es werden nachweislich Aufzeichnungen über die Kontrollen geführt (Schädlingsbekämpfungsplan).

2.12. Food Defense (Lebensmittelsicherheit)

Neben den allgemeinen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden auch jene Aspekte berücksichtigt, die zu einer beabsichtigten Kontamination durch eine kriminelle Aktivität führen könnten. Es werden daher entsprechende Maßnahmen und Vorkehrungen getroffen.

2.13. Food Fraud (Lebensmittelbetrug)

Neben den allgemeinen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden auch jene Aspekte berücksichtigt, die zu einer beabsichtigten Verfälschung durch eine kriminelle Aktivität zur Täuschung der Konsumenten führen könnten. Es werden daher entsprechende Maßnahmen und Vorkehrungen getroffen (z. B. Plausibilitäts-prüfung der Dokumente sowie der Ware, beschädigte Plomben, unrealistische Auslobung).

3. Anforderungen an das Personal

---

[4] Detaillierte Informationen zum Thema Tankinnenreinigung von Lebensmitteltransportbehältern sind in der Leitlinie des Europäischen Verbandes zur Förderung innovativer Technologien für Reinigung, Logistikmanagement und Service für Transport- und Lagerbehälter (ENFIT) oder **bei der Vereinigung der Österreichischen Tank- und Siloreinigungsanlagen** zu finden.
(https://enfit.eu/wp-content/uploads/2018/06/HQCC_Leitlinie_Stand_2011_05.pdf)
(https://enfit.eu/de/guideline-food/)
http://www.voets.at/voets.html

3.1. Hygiene

Personen, die in Bereichen arbeiten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, halten ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit ein. Sie tragen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung. Arbeitskleidung und Schutzkleidung werden regelmäßig gereinigt.

Die Einnahme von Mahlzeiten und das Rauchen sind in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, nicht gestattet.

3.2. Gesundheitliche Anforderungen

Die Vorgaben der „Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ (GZ BMG-75210/0001-II/B/13/2013 vom 13.02.2013) sind einzuhalten.

3.3. Schulung

Das Personal wird über die Anforderungen der Leitlinie regelmäßig unterwiesen. Die Schulungen sind zu dokumentieren. Dazu wird auf die Leitlinie für die Personalschulung im Sinne von Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, veröffentlicht mit GZ BMG-75210/0004-II/B/13/2012 vom 24. 7. 2012, verwiesen.[5]

4. Eigenkontrollsystem und HACCP-Konzept

4.1. Grundlagen

Gute Hygienepraxis (GHP) im Sinne dieser Leitlinie sind alle Belange der Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene, die dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb und vor Kontamination mit biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren sowie Allergenen dienen.

Eine funktionierende GHP stellt die unabdingbare Voraussetzung für die Umsetzung des HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis and Critical Control Point) dar.

4.2. Spezifische Überlegungen zur GHP für Logistiker

Im Rahmen der GHP ist es zweckmäßig, zumindest folgende Bereiche zu berücksichtigen und darüber Aufzeichnungen zu führen:

- regelmäßige Überprüfungen der Betriebsräumlichkeiten, Ausstattungen und Geräte
- Hygieneschulungen des Personals
- Temperaturkontrolle
- Die regelmäßige Wartung und Überprüfung
- Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- Vorsorge- und Bekämpfungsmaßnahmen gegen Schädlinge
- Überprüfung der Kühl- und Tiefkühltemperaturen

[5] https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/personalschulung.html

- Food Defense, Food Fraud

Der Logistiker entscheidet, ob mit der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden wird.
Wenn kein Auslangen gefunden wird, sind Verfahren zur Eigenkontrolle zu implementieren, die auf der Anwendung der HACCP-Grundsätze nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius basieren. Dies hat aufbauend auf einer funktionierenden Guten Hygienepraxis (GHP) zu geschehen.
Es ist klar zwischen den Belangen der Guten Hygienepraxis und jenen von HACCP zu unterscheiden. Im Rahmen dieser Eigenkontrolle durchgeführte Maßnahmen sind durch das Führen von Aufzeichnungen nachvollziehbar zu gestalten, diese Aufzeichnungen sind zumindest drei Jahre aufzubewahren. In bestimmten Fällen kann eine längere Aufbewahrung der Aufzeichnungen unter Berücksichtigung der Mindesthaltbarkeitsfrist der gehandhabten Lebensmittel ratsam sein.

Beispiele aus der Praxis:

- Reinigung von Behältnissen
  Kontamination z. B. durch mit Keimen verunreinigtes Wasser, Reinigungsmittel, Allergene, Ladereste, Bauteile (Lacke, Dichtungen, Schweißnähte …), …
- Wartung und Reparatur
  Fremdkörper, Verunreinigungen, mangelnde Eignung nach der Reparatur, …
- Disposition von Behältnissen
  Kontamination durch (verbotene) Vorladungen, Ladereste, Wagenreinigung, …

Besondere Aufmerksamkeit ist auf Ereignisse und Einflußfaktoren wie Folgende zu legen:

- Beförderung
  Transporteinschränkungen, außergewöhnliche Ereignisse, Umleitungsverkehre, Temperaturanforderungen, …
- Inspektion von Behältnissen
  Frachtrauminspektion, Be- und Entladung, Kontrollen, vertragliche Regelungen, …
- Rahmenbedingungen
  Stand der Technik, gesetzliche Anforderungen, Normen, Standards, Kundenvorgabe, …
- Lagerung
  Lagerhaltung, Lagerkonzepte, Schädlingsbekämpfung, Temperaturanforderungen, …
- Personal
  Mitarbeiterhygiene, Gesundheit, Aufgaben, Qualifikationen, Kompetenzen im Umgang mit Hygienevorschriften, …

4.3. Grundbegriffe HACCP-Konzept

HACCP ist ein System, welches Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit wesentlich sind, identifiziert, bewertet und beherrscht. Es ist somit ein Instrument zur Beherrschung von physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren, mit denen Lebensmittel behaftet sein können.

HACCP ist – systematisch – produktbezogen – gefahrenbezogen – prozessbezogen und betriebsspezifisch.
Die Unternehmer haben ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

HACCP-Grundsätze sind:

a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
b) Bestimmung der Kritischen Kontrollpunkte (CCPs), Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
c) Festlegung von Grenzwerten für diese Kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptabel und nicht akzeptabel unterschieden wird,
d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der Kritischen Kontrollpunkte,
e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein Kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,
f) Festlegung von regelmäßig durchzuführenden Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorgaben gemäß lit. a) bis e) entsprochen wird,
g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß lit. a) bis f) entsprochen wird.

In vielen Fällen kann durch die Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis sichergestellt werden, dass die relevanten Gefahren vermieden, oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden.
Es kann davon ausgegangen werden, dass in bestimmten Lebensmittel-Unternehmen eine Identifizierung von Kritischen Steuerungspunkten (CCPs – Kritische Kontrollpunkte) nicht möglich ist und mit Maßnahmen der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden werden muss.

5. BEILAGEN

BEILAGE 1:
Temperaturbedingungen für die Beförderung von kühlbedürftigen Lebensmitteln (ATP-Abkommen)

- Kühlbedürftige Lebensmittel sind in der Regel leicht verderbliche Lebensmittel tierischen Ursprungs, aber auch pflanzlichen Ursprungs bei entsprechender Zubereitung.
- Die Kühlung erfolgt, um die unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen in Grenzen zu halten.
  Die Kühlung kann die Entstehung von Mikroorganismen verlangsamen, aber nicht verhindern.
- Während des Transportes gelten nach ATP-Anlage 3 folgende Temperaturen:
  - Rohmilch + 6 °C
  - Fleisch und großes Wildbret (mit Ausnahme von genießbaren Nebenprodukten der Schlachtung) + 7 °C
  - Fleischerzeugnisse, pasteurisierte Milch, frische Milchprodukte (Jogurt, Kefir, Rahm, Frischkäse), fertig zubereitete Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Gemüse), + 6 °C
  - Kleinwild, Geflügel und Hasen + 4 °C
  - Genießbare Nebenprodukte der Schlachtung + 3 °C
  - Faschiertes + 2 °C
  - Unbehandelte Fische, Weichtiere und Krustentiere auf schmelzendem Eis oder bei der Temperatur von schmelzendem Eis

  oder die Temperatur, die auf einem Etikett oder den Transportdokumenten angegeben ist.
- Diese Temperaturvorgaben gemäß ATP-Abkommen sind zwar nur für internationale Transporte bindend, sollen aber auch für nationale Transporte eingehalten werden
- Die zerstörungsfreie Messung der Temperaturen muss mit einer Sonde mit flachem Kopf vorgenommen werden. Die Sonde sollte zwischen die Versandstücke eingeführt werden. Vor der Messung muss die Sonde so nah wie möglich auf die Temperatur des Erzeugnisses herabgekühlt werden.

BEILAGE 2: SCHÄDLINGSMONITORINGSPLAN

WO (Räume/Bereiche)	**WOMIT (z. B. Anzahl der Fallen)** für				**WIE OFT** kontrollieren	**WELCHE MASSNAHMEN**	**WER** Verantwortliche(r)
	Flug-Insekten (welche)	Kriech-Insekten (welche)	Mäuse	Ratten			

siehe auch Beilage 13: Merkblatt Schädlingsbekämpfung

BEILAGE 3: FALLEN- UND KÖDERAUFSTELLPLAN

(hier Skizze oder Plan einfügen)

Häufigkeit der Kontrolle	
Fluginsekten	
Kriechinsekten	
Ratten	
Mäuse	
Sonstige	

BEILAGE 4: SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGS-DOKUMENTATION

3-MONATS-DOKUMENTATION

WO **(Räume/Bereiche)**	**WOMIT** (z. B. Anzahl der Fallen) für				**BEFALL**	**GESETZTE MASSNAHMEN**	**WANN/WER** Datum/Unterschrift
	Flug-Insekten (welche)	Kriech-Insekten (welche)	Mäuse	Ratten			

siehe auch Beilage 13: Merkblatt Schädlingsbekämpfung

BEILAGE 5: ABWEICHUNGS-DOKUMENTATION

WO (Räume/Bereiche/ betroffenes Kühlgerät)	**DATUM DER ABWEICHUNG**	**GESETZTE MASSNAHMEN**	**WANN/WER** Datum/Unter- schrift

siehe auch Beilage 12: Merkblatt Kühleinrichtungen und Kühlräume

BEILAGE 6: CHECKLISTE LAGERRAUM (Seite 1 von 7)

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Boden, Wände, Decke:					
sauber					
leicht reinigbar					
nicht schadhaft					
keine Schimmelbildung					
Fenster (falls vorhanden):					
sauber					
nicht schadhaft (z. B.Scheibe gebrochen)					
Insektengitter (vor zu öffnenden Fenstern)					

CHECKLISTE LAGERRAUM (Seite 2 von 7)

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	**Frist für Behebung**	**behoben am**	**Unterschrift (Durchführung)**
Türen:					
sauber (z. B. Türschnallen)					
nicht schadhaft					
Beleuchtungskörper:					
ausreichend					
sauber					
nicht schadhaft (z. B. Leuchtmittel, Abdeckung)					

CHECKLISTE LAGERRAUM (Seite 3 von 7)

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	**Frist für Behebung**	**behoben am**	**Unterschrift (Durchführung)**
Leitungen/Trassen/Armaturen/Schalter:					
sauber					
nicht schadhaft					
Lüftungen, Lüftungsgitter und -filter (wenn vorhanden):					
sauber					
nicht schadhaft (z. B. Funktionskontrolle)					
leicht zu warten und zu reinigen					

CHECKLISTE LAGERRAUM (Seite 4 von 7)

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	**Frist für Behebung**	**behoben am**	**Unterschrift (Durchführung)**
Schränke, Regale, Stellagen:					
sauber					
nicht schadhaft					
Tische:					
sauber					
leicht reinigbar					
nicht schadhaft					

CHECKLISTE LAGERRAUM (Seite 5 von 7)

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	**Frist für Behebung**	**behoben am**	**Unterschrift (Durchführung)**
Maschinen, Geräte:					
sauber					
nicht schadhaft					
Kühl- od. TK-Geräte:					
sauber					
nicht schadhaft					
funktionstüchtig (z. B. nicht stark vereist)					
Temperaturüberwachung (fix oder mobil): funktionstüchtig					

CHECKLISTE LAGERRAUM (Seite 6 von 7)

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	**Frist für Behebung**	**behoben am**	**Unterschrift (Durchführung)**
Werkzeuge:					
sauber					
nicht schadhaft (z. B. gesprungene Griffe, Rost)					
Abfallbehälter:					
sauber					
leicht zu reinigen					
nicht schadhaft					

CHECKLISTE LAGERRAUM (Seite 7 von 7)

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
<u>Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungs-material</u> (kein eigener Raum erforderlich):					
Lagerung hygienisch einwandfrei					
keine nachteilige Beeinflussung von LM					

Hygienecheck durchgeführt am: **durch:**

BEILAGE 7: CHECKLISTE PERSONAL-, SANITÄR- UND SONSTIGE NEBENRÄUME (Seite 1 von 5)

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Boden, Wände, Decke:					
sauber					
leicht reinigbar					
nicht schadhaft					
keine Schimmelbildung					
Fenster (falls vorhanden):					
sauber					
nicht schadhaft (z. B.Scheibe gebrochen)					
Insektengitter (vor zu öffnenden Fenstern)					
Türen					
leicht reinigbar					

CHECKLISTE PERSONAL-, SANITÄR- UND SONSTIGE NEBENRÄUME (Seite 2 von 5)

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Toilette:					
kein direkter Zugang zu Räumen, in denen mit LM umgegangen wird					
Kleiderhaken für Arbeitskleidung					
Belüftung: nach außen					
Handwaschbecken:					
Kalt- und Warmwasserzufuhr					
Mittel zum Händewaschen					
Mittel zum hygienischen Händetrocknen (Papierhandtücher, Endlosrolle oder Warmlufttrockner)					
Mittel zum Desinfizieren oder desinfizierendes Handwaschmittel (Kombimittel)**					

CHECKLISTE PERSONAL-, SANITÄR- UND SONSTIGE NEBENRÄUME (Seite 3 von 5)

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Abfallbehälter:					
leicht zu reinigen					
nicht schadhaft					
Aufbewahrung Arbeitskleidung					
Umkleideraum: vorhanden ***					
Aufbewahrung von Kleidung erfolgt so, dass eine negative Beeinflussung von Arbeitskleidung hintangehalten wird					

***) wenn sichergestellt ist, dass die Arbeitskleidung und Lebensmittel nicht verunreinigt werden, ist kein eigener Umkleideraum erforderlich.

CHECKLISTE PERSONAL-, SANITÄR- UND SONSTIGE NEBENRÄUME (Seite 4 von 5)

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial (kein eigener Raum erforderlich):					
Lagerung hygienisch einwandfrei					
keine nachteilige Beeinflussung von LM					
Regale, Stellagen:					
sauber (z. B. Räder, Fächer)					
nicht schadhaft (z. B. Rost)					
Beleuchtung:					
Beleuchtung ausreichend					

CHECKLISTE PERSONAL-, SANITÄR- UND SONSTIGE NEBENRÄUME (Seite 5 von 5)

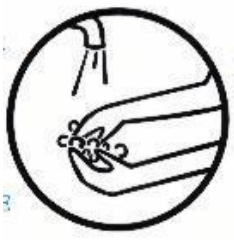
mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Lagerung von Reinigungs- und Desinfekti-ons-Mitteln:					
(kein eigener Lagerraum erforderlich, wenn diese Mittel abgegrenzt gelagert werden und keine Verwechslung mit LM möglich ist)					
abgegrenzte Lagerung					
Verwechslung mit LM nicht möglich					

Hygienecheck durchgeführt am:

durch:

BEILAGE 8: MERKBLATT PERSÖNLICHE HYGIENE

UNMITTELBAR VOR ARBEITSBEGINN UND NACH WC- BENÜTZUNG, NACH DEM ANFASSEN VERSCHMUTZTER GEGENSTÄNDE



- ➔ **Händewaschen, einschließlich Unterarme**
- ➔ **Flüssigseife aus Spendern verwenden, wenn erforderlich desinfizieren**
- ➔ **Papierhandtücher aus Spendern**

KÖRPER UND HAARPFLEGE

- ➔ **Tägliche gründliche** Reinigung des gesamten Körpers
- ➔ **Kopf- und Barthaare sauber halten und pflegen**
- ➔ **Fingernägel sauber halten**

ERKRANKUNGEN

- ➔ **(Durchfall, Erbrechen, Wunden, Hauterkrankungen etc.) sofort dem Vorgesetzten melden**
- ➔ **offene Wunden durch wasserdichten Verband abdecken**

ARBEITSKLEIDUNGS- STÜCKE

- ➔ **regelmäßig, jedoch auf jeden Fall nach Verschmutzung wechseln**
- ➔ **Schuhe sauber halten**

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

BEILAGE 9: MERKBLATT VERHALTEN AUF DEM WC

- ➔ **Keine unnötige Arbeitskleidung auf die Toilette mitnehmen**
- ➔ **Toilette sauber halten**
- ➔ **Klobesen benützen**
- ➔ **Fehlende Seife, Klopapier, Papierhandtücher ... oder Gebrechen sofort melden**

- ➔ **Falls mechanische Armaturen vorhanden, diese nach Händewaschen nur mit Papierhandtuch betätigen**
- ➔ **Händewaschen bis zum Ellbogen, Flüssigseife verwenden, wenn erforderlich desinfizieren**

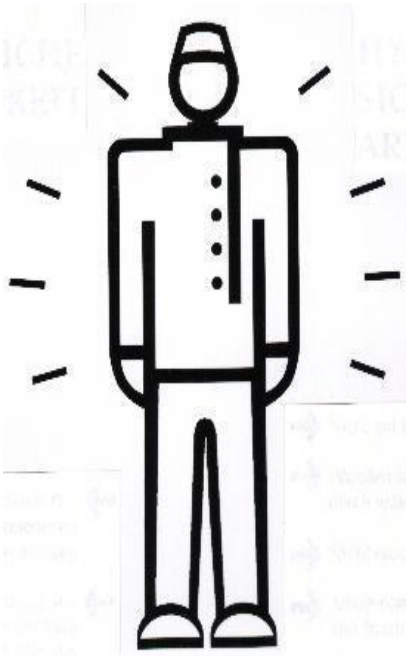
VOR VERLASSEN DER TOILETTE – HÄNDE WASCHEN

BEILAGE 10: MERKBLATT EXPEDIT

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT

- ➔ **Verschmutzte Hände nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken reinigen**
- ➔ **Nach WC-Benützung und nach Hantieren mit Müll Hände gründlich reinigen**
- ➔ **Haare und Fingernägel sauber halten und pflegen**
- ➔ **Kopfbedeckung/ Haarschutz tragen**
- ➔ **Saubere Arbeits…**

  Kleidung/ Arbeitsschuhe/ gegebenenfalls Schutzkleidung verwenden



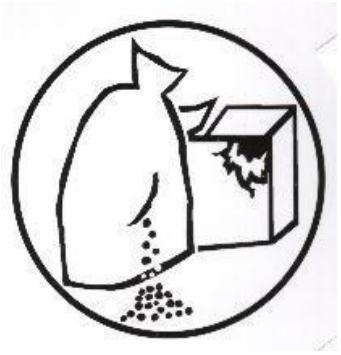
HYGIENISCH – SICHERE ARBEITSWEISE

- ➔ **Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen**
- ➔ **Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten Verband abdecken**
- ➔ **Nicht rauchen**
- ➔ **Arbeitsplatz/Geräte/ Arbeitsflächen/Regale und Transportbehälter sauber halten**
- ➔ **Verpackungsmaterial sauber halten und vor Verstaubung schützen**
- ➔ **Abfälle sofort in Abfallbehälter geben, regelmäßig - jedenfalls bei Betriebsschluss -ordnungsgemäß entsorgen**
- ➔ **Auf Soll-Temperaturen in Kühleinrichtungen achten und Störungen sofort melden**
- ➔ **Ware vor Auslieferung auf einwandfreien Zustand kontrollieren**
- ➔ **Transportgeräte und -fahrzeuge sauber und in Ordnung halten**

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

BEILAGE 11: MERKBLATT LAGER

WAREN-EINGANG



- ➔ **Auf hygienisch einwandfreien Zustand von Paletten und Transportbehältnisse achten**
- ➔ **Waren vor dem Einlagern auf Verderb oder Beschädigung kontrollieren**
- ➔ **Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen beachten**
- ➔ **Abgelaufene, verdorbene Ware zurückweisen und melden**

LAGERUNG

- ➔ **Räume, Regale und Abstellflächen sauber und in Ordnung halten, Wandabstände einhalten**
- ➔ **Geöffnete Packungen wieder verschließen**
- ➔ **Leeres Verpackungsmaterial und Abfälle entfernen**
- ➔ **Offene Lebensmittel nicht am Boden lagern!**
- ➔ **Auftreten von Schädlingen (Motten, Gespinste, Eigelege, Schaben, Mäuse, Ratten und dgl.) sofort melden**
- ➔ **Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt und verwechslungssicher lagern**

WAREN-ENTNAHME

- ➔ **Waren vor der Entnahme kontrollieren**
- ➔ **Länger lagernde Ware zuerst verwenden (first in – first out)**
- ➔ **Verdorbene Ware aussortieren, deutlich kennzeichnen und sofort melden**

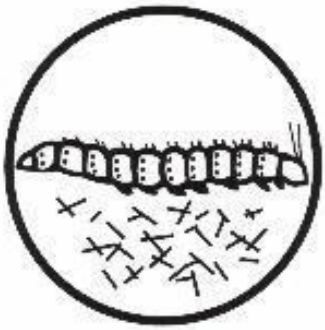
REINIGUNGSINTERVALLE UND ZUSTAND DER WARE BEACHTEN

BEILAGE 12: MERKBLATT
KÜHLEINRICHTUNGEN UND KÜHLRÄUME

- ➔ **Soll – Temperatur beachten**
- ➔ **Störung sofort melden**
- ➔ **Kühlraum sauber halten**
- ➔ **Türen zu den Kühlräumen und Kühlgeräten nicht unnötig offen lassen**
- ➔ **Vorratsgefäße abdecken**
- ➔ **Lebensmittel vor Weiterverwendung oder Verkauf kontrollieren**
- ➔ **Verdorbene oder abgelaufene Ware aussortieren, kennzeichnen und sofort melden**
- ➔ **Länger lagernde Ware zuerst verwenden (first in – first out)**

REINIGUNGS- UND ABTAUINTERVALLE UND TEMPERATUREN BEACHTEN

BEILAGE 13: MERKBLATT SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG



➔ **Schädlingsbefall sofort melden**

➔ **Beim Auftreten von Schädlingen folgende Maßnahmen ergreifen:**

λ umfassende Reinigung

und λ Einsatz von geeigneten lebensmitteltauglichen Bekämpfungsmitteln (durch befugte Schädlingsbekämpfer oder in Eigenregie – Anleitung und Sicherheitsmaßnahmen beachten!)

und λ abschließende sowie wiederkehrende Kontrolle

➔ **Durch Schädlinge verdorbene Lebensmittel sofort entfernen und entsorgen**

➔ **Schädlingsbekämpfungsmittel deutlich kennzeichnen und von Lebensmitteln getrennt lagern**

➔ **Schädlingszugangsmöglichkeiten verschließen**

➔ **Tiere (Hunde, Katzen, Vögel und dgl.) fernhalten**

SCHÄDLINGE MELDEN – BEKÄMPFEN - KONTROLLE