

Merkblatt Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Arbeitsblatt

724

Quelle: Lebensmittelüberwachung der Landeshauptstadt Kiel, verändert Binder-Köllhofer

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) regelt bundesweit einheitlich die hygienischen Anforderungen an das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln und die **Durchführung betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen**.

Eigenkontrolle in Betrieben

In §4 LMHV werden von demjenigen, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen gefordert, die zum Ziel haben, die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel und Speisen zu gewährleisten (Ausschluss gesundheitlicher Gefahren).

Für die Überwachungsbehörde ist bei der Einführung und Festlegung eines derartigen Konzeptes maßgeblich, dass damit die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen und durch Sicherungsmaßnahmen Gesundheitsgefährdungen zu vermeiden sind. Dabei setzen die im Eigenkontrollkonzept nach §4 LMHV zu berücksichtigenden Grundsätze voraus, dass die hygienischen Grundanforderungen der Verordnung eingehalten werden („Basishygiene“, Hygieneanforderungen an Produktionsräumen, Anlagen, Geräten, Behältnisse, Transportmittel und Personal).

Bei dem verpflichtend vorgeschriebenen Eigenkontrollkonzept handelt es sich im Prinzip nur um eine genauere Festlegung der im Rahmen der Sorgfallspflicht in Lebensmittelbetrieben schon seit langem geforderten und durchgeführten Eigenkontrollmaßnahmen zur Vermeidung und zum Ausschluss gesundheitlicher Gefahren.

Die gesundheitlichen Gefahren lassen sich unterscheiden in

- **Chemische Gefahren** z. B. durch Reinigungs- und Desinfektionsmittel Schädlingsbekämpfungsmittel, Chemikalien aus Verpackungsmaterialien, u. a.
- **Biologische Gefahren** z. B. durch krankheitsregende Bakterien, Viren, Parasiten, Schimmelpilze und ihre Gifte
- **Physikalische Gefahren** z. B. durch Verunreinigungen, Metall-, Glassplitter andere Fremdkörper

Das **Eigenkontrollkonzept** muss der Überwachungsbehörde von den Verantwortlichen der Betriebe und Einrichtungen nachvollziehbar dargelegt werden können. Es umfasst folgende Maßnahmen und Kontrollen:

1. Analysen von Gefahren im Betriebsablauf, Voraussetzung einer **Gefahrenanalyse** ist die Erfassung aller Herstellungs- und Arbeitsabläufe im Betrieb [AB XXX]
2. Das **Erkennen von möglichen Gefahrenquellen** während des Betriebsablaufes vom Wareneingang (Honigernte / Zukauf) über die Gewinnungs- und Verarbeitungsstufen (Prozessstufen) bis zur Warenausgabe (Honigverkauf).
3. **Auswahl der kritischen Punkte** (Lenkungspunkte) aus den unter 2. erkannten Gefahrenpunkten, die wesentlichen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben und durch zuverlässige Prüf- und Kontrollmaßnahmen beherrschbar sind (Ausschluss gesundheitlicher Gefahren).
4. Einrichtung und Anwendung wirksamer **Sicherungsmaßnahmen zur Überwachung** dieser kritischen Punkte, damit bereits während des Herstellungs- Arbeitsablaufes mögliche Fehler im Endprodukt vermieden werden.

5. Die nach den Punkten 1-4 erstellte Gefahrenanalyse sowie die festgestellten Sicherungsmaßnahmen sind in regelmäßigen Abständen und bei jeder Änderung der Herstellungs- und Arbeitsabläufe auf ihre Wirksamkeit durch den Betrieb zu überprüfen und ggf. anzupassen.

Eigenkontrollen:

1. **(Waren-) Eingangskontrolle** beinhaltet je nach Produkt insbesondere das Prüfen des Aussehens der Ware bzw. der Verpackung, des Geruchs, des Geschmacks, der Temperatur sowie der Transportbedingungen. Anstelle der Eigenkontrolle kann ggf. (z.B. bei festgestellter Zuverlässigkeit der Lieferanten) eine Qualitätssicherung des Lieferanten treten. Dies entbindet jedoch nicht von einer stichprobenartigen Überprüfung bei der Warenannahme. Bei der Honigernte ist die ausreichende Reife (insbesondere der Wassergehalt) zu überprüfen.
2. Während der **Lagerung** sollen die Kontrollen die Raumhygiene, Lagerzeiten, Lagerfeuchtigkeit (mind. unter 60% rel. Luftfeuchte) und Lagertemperaturen umfassen. Die Lagergebäude sind eindeutig zu beschriften.
3. Die **Produktionskontrolle** umfasst insbesondere Zeit-/Temperaturmessungen bei Erwärmung, Kühlung, Kühlhaltung, weiterhin beispielhaft den Einsatz von Zusatzstoffen, die Verhinderung von Kreuzkontaminationen zwischen Lebensmittel über Hände, Maschinen, Gerätschaften u. a.
 - a. **Personalhygiene.** Beim Honig insbesondere ausreichendes Sieben und Klären, Verhinderung von Verunreinigung und der Wasseraufnahme durch die Raumluft.
4. Bei der **Abgabe** umfasst die Produktionskontrolle insbesondere die Überprüfung auf einwandfreie Beschaffenheit und ausreichender Mindesthaltbarkeit.

Hygiene = Raum und Personalhygiene

Der Begriff **Raumhygiene** umfasst die Reinigung und Desinfektion von Räumen, Betriebseinrichtungen und -gegenständen, den Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie das Entsorgen von Abfällen und das Fernhalten von Schädlingen. **Das Sammeln und Entsorgen von Abfällen** hat getrennt von verzehrfähigen Lebensmittel und Speisen sowie unter Verschluss bis zur Abholung zu erfolgen. **Schädlingsbefall** ist regelmäßig zu kontrollieren und bei Vorhandensein sofort nach dem Stand der Technik zu bekämpfen. Unter **Personalhygiene** ist insbesondere das Tragen von sauberer Kleidung und Schutzkleidung, das regelmäßige und gründliche Händewaschen, - vor allem nach dem Toilettenbesuch – und das Gesundheitsbewusstsein der Mitarbeiter zu verstehen.

Die Durchführung der Sicherungsmaßnahmen sowie deren Überprüfung muss der Überwachungsbehörde jederzeit plausibel dargelegt werden können. Dazu bietet sich an, die durchgeführten Maßnahmen und Kontrollen schriftlich vorzugsweise in Checklisten festzuhalten.

Sicherungsmaßnahmen

Mit der LMHV sind auch Schulungsverpflichtungen der Lebensmittelbetriebe in Kraft getreten. Diese Regelung ist neu im Lebensmittelhygienerecht. In der Verordnung ist bewusst auf eine konkrete Ausgestaltung der Schulungsmaßen z. B. hinsichtlich Dauer, Wiederholungsintervallen oder fachliche Ausgestaltung verzichtet worden. Dies soll jeweils den Verantwortlichen der Betriebe und Einrichtungen überlassen bleiben, damit den unterschiedlichen Gegebenheiten auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene (Art der Lebensmittel und Speisen, Größe des Betriebes, Zahl und Ausbildungsstand des Personals (u. a.) Rechnung getragen werden kann. Wesentlich ist jedoch, dass in die Schulungsmaßnahmen alle Vorschriften des LMHV einbezogen werden müssen.

Schulung / Fortbildung (z.B. Honigkurse/ Vorträge)

Hinweis: Zur Umsetzung der Eigenkontrollverpflichtung können auch die von verschiedenen Autoren angebotenen, branchenspezifischen Eigenkontrollkonzepte oder Leitlinien genutzt werden. Honigkurse oder Vorträge, in denen Inhalte der LMHV vermittelt werden, sind geeignet, der Verpflichtung der Unterrichtung und Schulung nachzukommen.

Rechtsvorschrift: Lebensmittelhygiene-Verordnung v. 05. August 1997 i. d. geltenden Fassung

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an Ihre zuständige Lebensmittelüberwachung.