



Hygienekontrollen

Inhalt



- Allgemeines über das Lebensmittelrecht
- Betriebliche Eigenkontrolle
 - Zuständigkeiten
 - Aufbau und Umfang
- Amtliche Kontrolle
 - Zuständigkeiten und Umfang
- Tätigkeitsbereich der betriebseigenen Hilfskräfte



Allgemeines über das Lebensmittelrecht

- Lebensmittelrecht ist **in der EU vereinheitlicht**
- **Abweichungen** nur in engem Rahmen möglich
- Lebensmittelunternehmer/in muss **Kenntnis über die für ihn/sie zutreffenden Vorschriften** besitzen



Betriebliche Eigenkontrolle

- zur **Einhaltung der Rechtsvorschriften**
- zur Gewährleistung der **Lebensmittelsicherheit**

- Für den/die Lebensmittelunternehmer/in leicht durchführbar mit Hilfe der **Leitlinie**

Betriebliche Eigenkontrolle



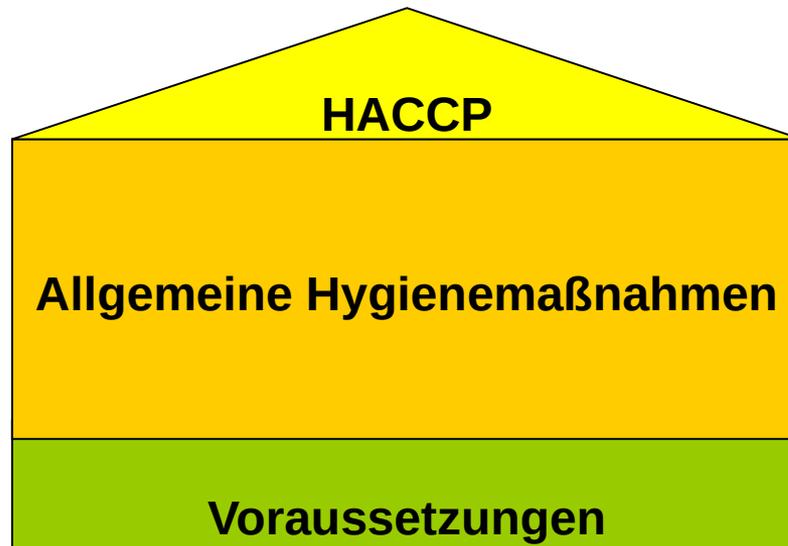
- entlang der **gesamten Lebensmittelkette**

**„vom landwirtschaftlichen Produzenten
bis zum Konsumenten“**



Aufbau einer betrieblichen Eigenkontrolle

Hygienehaus von Untermann





Hygienehaus von Untermann(1)

Das **Fundament** stellt folgende **Voraussetzungen** dar:

- **räumliche**: z.B. Alle notwendigen Räume vorhanden?
- **strukturelle**: z.B. Erfolgt der Warenfluss von „unrein“ nach „rein“?
- **technische**: z.B. Sind alle notwendigen technischen Einrichtungen vorhanden und funktionieren sie?



Hygienehaus von Untermann(2)

Die **Wände** stellen **grundsätzliche Hygienemaßnahmen** dar:

1. Hygieneschulungen
2. Personalhygiene
3. Schädlingsbekämpfung
4. Reinigung und Desinfektion

Hygienehaus von Untermann(3)



4. Sicherstellung der Trinkwasserqualität
5. Organisatorische Trennung in rein und unrein
6. Mikrobiologische Untersuchungen
7. Raumklima-Temperaturkontrollen

Die grundsätzlichen Hygienemaßnahmen decken
mehr als 95 % der Lebensmittelsicherheit ab!!!

Hygienehaus von Untermann(4)



Das **Dach** bildet die **Grundsätze des HACCP-Konzepts** ab:

HACCP

Hazard Analysis (Gefahrenanalyse) und **Critical Control Point** (Kritischer Kontrollpunkt)

Gefahrenanalyse – dann Beherrschung dieser Gefahren im Herstellungsprozess

Hygienehaus von Untermann(5)



HACCP

systematisch: geordnet, umfassend

produktbezogen: geht vom Produkt aus

gefahrenbezogen: Gefahr für Produkt festlegen

prozessbezogen: geht vom Produktionsprozess aus

betriebsspezifisch: auf den Betrieb abgestimmt

Amtliche Kontrolle



- Überprüfung der Einhaltung der Hygienevorschriften
- Schlachtier- und Fleischuntersuchung
- Verschiedene Probenahmen

Kontrollpersonen:

- amtliche Tierärzte/Tierärztinnen
- Lebensmittelinspektoren/innen

Betriebseigene Hilfskräfte



- übernehmen Teile der amtlichen Kontrolle
- Behörde entscheidet im jeweiligen Fall, ob betriebseigene Hilfskräfte tätig werden dürfen
 - **Voraussetzung**: Betrieb hält Rechtsvorschriften ein und führt eine erfolgreiche Eigenkontrolle
- derzeit ausschließlich in Geflügel- und Kaninchenschlachtbetrieben



Betriebseigene Hilfskräfte Tätigkeitsbereich

- Überprüfung der Eigenkontrolle:
Sammeln, Erfassen von Informationen
keine Beurteilung
- Schlachttieruntersuchung und
Tierschutzkontrolle
erste Untersuchung der Tiere
keine Endbeurteilung (Schlachterlaubnis darf nicht erteilt werden)



Betriebseigene Hilfskräfte Tätigkeitsbereich

- Fleischuntersuchung

Beurteilung des Schlachtkörpers und der Innereien

**Endbeurteilung, wenn eindeutig genusstauglich oder
genussuntauglich – sonst amtlichen Tierarzt
beiziehen!**

- Diverse Probenahmetätigkeiten

Müssen für die jeweilige Aufgabe entsprechend geschult
werden



Betriebseigene Hilfskräfte allgemein wichtig

- **geschult** durch die zuständige Behörde
(Teilschulungen möglich)
- **arbeiten unabhängig** vom übrigen
Schlachthofpersonal
- **halten sich an** die **Weisungen** des/der amtlichen
Tierarztes/Tierärztin (aTA)
- **unterliegen der Aufsicht** des/der aTA