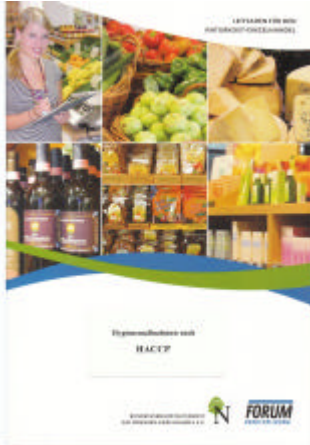


## Fachhandelsbroschüre HACCP

### Hygienemaßnahmen im Naturkostfacheinzelhandel



#### Hygienemaßnahmen nach HACCP, 105 Seiten

##### AutorInnen:

Dr. Johannes Krämer, Marion Ingenpaß, unter Mitarbeit von Sabine Schröder, Ilka Stitz

Überarbeitet und aktualisiert von Marion Ingenpaß

Im Rahmen der Neuordnung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts fordert die Gesetzgebung für Betriebe der Lebensmittelwirtschaft ausdrücklich dokumentierte Eigenkontrollsysteme nach HACCP Grundsätzen.

HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“, das bedeutet „Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte.“

Die Broschüre stellt ein geeignetes Instrument für InhaberInnen und MitarbeiterInnen dar, das zur hygienischen Arbeitsweise verhilft und zeigt, welche Maßnahmen zur Eigenkontrolle nötig sind.

##### Aus dem Inhalt:

##### Die Rechtssituation

Das Kapitel schafft einen schnellen Überblick über die relevanten Regelungen im Lebensmittelrecht. In den Regelwerken wird die Verantwortung der UnternehmerInnen besonders betont. Ein Eigenkontrollsystem ist zwingend vorgeschrieben, der Umfang soll dabei der Art und Größe des Betriebes angemessen sein. Es sollen HACCP – basierte Verfahren, verbunden mit einer guten Hygienepraxis, angewandt werden. Für den Handel bedeutet dies eine Dokumentationspflicht aller Hygienemaßnahmen, einschließlich vorausgehender Gefahrenanalyse.

In der Broschüre ist eine Gefahrenanalyse für gesundheitliche Risiken im Einzelhandel dokumentiert, die als standardisierte Vorlage für Naturkostfachgeschäfte mit und oh-

ne Fleischtheke, Restaurantbetriebe und Lieferservices dienen kann.

##### Grundlagen

Basishygiene, Gefahrenanalyse, die sieben HACCP – Grundsätze, Erklärung gängiger Begrifflichkeiten, betriebliche Arbeitsabläufe, sind die Themen, die dieses Kapitel behandelt. Das Sortiment eines typischen Naturkostfachgeschäftes dient als Basis für eine Gefahrenbewertung.

Wichtig: „Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.“ (Verordnung EG Nr. 852/2004, Kap.1, Art.1)

##### Betriebsstätte

Die Betriebsstätte, also in der Regel der Verkaufsraum inclusive aller Lager-, Neben- und Sanitäräume, muss bestimmte grundlegende Anforderungen erfüllen. Die Kenntnis dieser Anforderungen wird in diesem Kapitel vermittelt.

##### Das Personal

Ohne Mitwirken des Personals ist hygienisch einwandfreies Arbeiten nicht möglich. Darum ist es von

großer Bedeutung für den Gesamtbetrieb, dass das Personal nicht nur klare Hinweise zur persönlichen Hygiene am Arbeitsplatz erhält, sondern auch zu Fragen der Lebensmittelhygiene und des Infektionsschutzes regelmäßig geschult wird. Nur durch umfassende Information kann die persönliche Verantwortung jedes Einzelnen gestärkt werden. Die wichtigsten Hintergrundinformationen dazu lesen Sie in diesem Kapitel.

##### Reinigung und Desinfektion

Eine sorgfältige Reinigung verringert die Keimbelastung von Flächen und Geräten erheblich und entzieht mit der Entfernung des Schmutzes den Mikroorganismen die Lebensgrundlage. In diesem Kapitel erfahren Sie alles Wissenswerte über effektive Reinigungsmaßnahmen.

##### Abfallentsorgung

Lebensmittel können durch Abfälle verunreinigt werden. Abfälle können sogar gefährliche oder ungenießbare Stoffe enthalten. Daher ist es wichtig

**Fortsetzung nächste Seite**

## Fortsetzung

tig, im Betrieb einen hygienisch sicheren Umgang mit Abfällen zu gewährleisten.

## Schädlinge

Das Auftreten von Schädlingen verursacht wirtschaftliche und Imageverluste. Zudem können sie Überträger krankheitserregender Mikroorganismen (z.B. Salmonellen) sein. Da in den Produkten des Naturkostfachhandels keine synthetischen Schädlingsbekämpfungsmittel eingesetzt werden, besteht hier ein erhöhtes Risiko. Aus diesem Grunde ist es besonders wichtig, Methoden der gezielten Schädlingsvermeidung und – bekämpfung zu kennen und anzuwenden. Die wichtigsten Grundlagen in diesem Kapitel.

## Wareneingang

Der Wareneingang ist die Schnittstelle zwischen „außen“ und „innen“ des Betriebes. Daher

muss besonders hier verschiedenen Hygienepunkten verstärkte Beachtung entgegengebracht werden.

## Lagerhaltung

Die hygienisch sichere Warenlagerung bis zur Abgabe an EndverbraucherInnen gehört einerseits zur Sorgfaltspflicht des Unternehmens und ist andererseits unabdingbar, um vorzeitigen Verderb zu verhindern, fachgerechte Lagerung sichert zudem die Qualität der Ware bis zum Verkauf.

## Verkauf

Der Verkauf stellt verschiedenartige Anforderungen an die Betriebshygiene. Neben den fachlichen Fähigkeiten des Personals hinter den Bedientheken, bedürfen Vorrichtungen zur Selbstbedienung besonderer Aufmerksamkeit. Informieren Sie sich dazu in diesem Kapitel.

## Zubereitung und Abgabe von Speisen

Küchen-, Bistro- und Imbissbereiche sind besonders sensibel für die Lebensmittelhygiene.

## Transport von Lebensmitteln

Besondere Anforderungen gelten auch hier.

## Rückverfolgbarkeit

Als Rückverfolgbarkeit bezeichnet man die Möglichkeit, ein Lebensmittel durch alle Stufen der Lebensmittelkette zu verfolgen. Welche Maßnahmen für den Einzelhandel gelten, erfahren Sie hier.

Eine Mitarbeiterinformation als Kopiervorlage dient der Festlegung betrieblicher Standards für Ihr Team, Checklisten für den Geschäftsalltag, eine Gefahrenanalyse und ein HACCP-Plan runden die vorliegende Broschüre ab, die Grundsatzwissen vermittelt und gleichzeitig ein schnelles Nachschlagewerk für den täglichen Gebrauch darstellt.

## Erfolgreicher Auftakt

Von Dienstag bis Donnerstag vergangener Woche fanden die ersten drei von acht geplanten Veranstaltungen mit dem Thema „Vom Gelegenheitskäufer zum Stammkunden“ statt.

Elisabeth Avakian-Reuter als Referentin und BNN-EH Vorstand Harald Wurm waren in Berlin bei Terra Naturkost, in Erfurt bei Naturkost Erfurt und in Göttingen bei Naturkost Elkershausen zu Gast. Die Seminare waren gut besucht, die Rückmeldungen durchweg positiv und ermutigend.

Die beiden Veranstaltungen diese Woche in Coesfeld bei Weiling und in Hamburg im Rudolf Steiner Haus (Gastgeber Naturkost Nord und Grell Naturkost) sind mit insgesamt knapp hundert Anmeldungen ebenfalls sehr begehrt.

**Wir weisen noch einmal auf die drei Veranstaltungen in der nächsten und übernächsten Woche hin, für die wir Rainer Plum als Referent gewinnen konnten. Nützen Sie die Gelegenheit sich zu einem spannenden Thema zu informieren.**

# BNN Einzelhandel informiert

Seite 3 / 23. Juni 2009

Fortsetzung

**„Vom Gelegenheitskäufer zum Stammkunden“**  
**Bitte senden Sie Ihre Anmeldung zurück an den BNN Einzelhandel :**  
**Fax: 0221 - 139 756 20**

**30.06.09 Mammendorf**  
**14.30 Uhr - 18.30 Uhr**

Referent: R. Plum  
Gastgeber: Ökoring  
Veranstaltungsort:  
Dieselstraße. 9  
82291 Mammendorf

Ich melde mich mit \_\_\_\_\_  
Personen an.

Geschäft:

Straße:

PLZ/Ort:

Tel.:

Fax:

Datum:

Unterschrift:

**01.07.09 Unterreit-  
Grünthal**  
**14.30 Uhr - 18.30 Uhr**

Referent. R. Plum  
Gastgeber: Chiemgauer Natur-  
kosthandel  
Veranstaltungsort: Gmein 1-2  
83567 Unterreit- Grünthal

Ich melde mich mit \_\_\_\_\_  
Personen an.

Geschäft:

Straße:

PLZ/Ort:

Tel.:

Fax:

Datum:

Unterschrift:

**07.07.09 Überlingen**  
**14.30 Uhr - 18.30 Uhr**

Referent. R. Plum  
Gastgeber: Bodan GmbH  
Veranstaltungsort:  
Zum Degenhardt 26  
88662 Überlingen

Ich melde mich mit \_\_\_\_\_  
Personen an.

Geschäft:

Straße:

PLZ/Ort:

Tel.:

Fax:

Datum:

Unterschrift:

Bundesverband Naturkost Naturwaren Einzelhandel e.V.  
Am Römerturm 21 • 50667 Köln • Tel. 0221/139 756-22 • Fax. 0221/139 756-20  
E-Mail: [info@bnn-einzelhandel.de](mailto:info@bnn-einzelhandel.de) • [www.bnn-einzelhandel.de](http://www.bnn-einzelhandel.de)

ViSdP: BNN-Einzelhandel. Vervielfältigung insgesamt oder in Teilen nur mit schriftlicher Genehmigung des Verbandes