

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspläne muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

HACCP nach Codex Alimentarius CXC 1-1969 und Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspläne, gesetzliche Pflicht

78 Anforderungen. Für diese Norm gibt es kein akkreditiertes Zertifikat. Stand 07/2026.

Diese Checkliste ist eine kostenlose Arbeitshilfe für den eigenen Selbstcheck und für die Vorbereitung. Sie ist kein Nachweis, keine Prüfung und kein Ersatz für Ihr betriebliches HACCP-Konzept. Die Gefahrenanalyse und die kritischen Lenkungspläne muss jeder Betrieb selbst erarbeiten, denn sie hängen von seinen Produkten und Prozessen ab. Ein vollständig ausgefülltes Blatt bedeutet nicht, dass Ihr Betrieb die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 erfüllt. Verbindlich sind allein der Gesetzestext, die Leitlinien Ihrer Branche und die zuständige Lebensmittelüberwachung. HACCP ist keine Norm: es gibt kein Zertifikat, die Umsetzung wird behördlich überwacht. Leanshift ist keine Zertifizierungsstelle und keine Überwachungsstelle.

Betrieb

Datum

Bearbeiter

1 Grundlagen und Lebensmittelsicherheitskultur

1

- 1.1 Die Leitung des Betriebs bekennt sich erkennbar zu sicheren Lebensmitteln und lebt dieses Verhalten selbst vor. Sie stellt dafür Zeit, Personal, Ausstattung und Geld bereit, hat die Zuständigkeiten für Hygiene und Lebensmittelsicherheit benannt und dafür gesorgt, dass jede Person im Betrieb ihre eigene Rolle darin kennt. Die Erwartungen an das tägliche Hygieneverhalten sind allen Beschäftigten bekannt, ebenso die Regel, dass Abweichungen, Fehler und Beinahe-Fehler ohne Nachteil gemeldet werden dürfen. Hinweise aus dem Betrieb werden aufgegriffen und beantwortet, und die gelebte Haltung zur Lebensmittelsicherheit wird in Abständen überprüft und angepasst, wenn sich Produkte, Verfahren, Räume oder die Belegschaft ändern. Dieser Punkt ist erfüllt, wenn das Verhalten im Alltag es zeigt, nicht schon dann, wenn ein Papier darüber vorliegt.**

Woran man es festmacht: Als Beleg dienen: eine von der Leitung datierte und unterschriebene Erklärung zur Lebensmittelsicherheit, sichtbar ausgehängt, eine Übersicht, wer wofür zuständig ist, inklusive Vertretung, Schulungs- und Unterweisungsnachweise mit Datum, Thema und Unterschrift der Teilnehmenden, Protokolle oder Kurznotizen von Teambesprechungen mit dem Punkt Hygiene, Aufzeichnungen eigener Hygienebegehungen mit Feststellung, Maßnahme, Verantwortlichem und Erledigungsdatum sowie eine Spur, was aus gemeldeten Abweichungen geworden ist. Nützlich ist außerdem der Nachweis, dass nach einer Änderung an Produkt, Verfahren oder Personal nachgeschult wurde. Ein kleiner Betrieb löst das ohne Apparat: eine Seite mit der unterschriebenen Erklärung am schwarzen Brett, ein Hygieneheft, in das nach jeder kurzen Teambesprechung drei Zeilen mit Datum und Namen eingetragen werden, und ein einfacher Rundgang mit Checkliste, der einmal im Monat abgezeichnet wird. Prüferinnen und Prüfer der Lebensmittelüberwachung fragen im Gespräch die Beschäftigten, nicht nur die Leitung: die Antworten am Arbeitsplatz sind der eigentliche Beleg.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

2 Erzeugerstufe: Landwirtschaft, Fischerei und Jagd, optionaler Block

4

- 2.1 Der Betrieb hat festgehalten, ob er Tätigkeiten der Erzeugerstufe ausübt, also Anbau und Ernte, Melken, Tierhaltung vor der Schlachtung, Fischfang, Jagd oder das Sammeln wildwachsender Erzeugnisse, einschliesslich der damit verbundenen Lagerung, Behandlung und Beförderung auf dem Erzeugerbetrieb. Trifft das nicht zu, ist dieses Kapitel als nicht zutreffend gekennzeichnet und bleibt leer. Trifft es zu, ist bekannt und schriftlich vermerkt, dass für genau diese Tätigkeiten die Pflicht zu Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen aus Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung 852/2004 gerade nicht besteht und stattdessen die allgemeinen Hygienevorgaben für die Erzeugerstufe aus Anhang I dieser Verordnung gelten.**

Woran man es festmacht: Eine datierte Notiz von höchstens einer Seite oder ein Vermerk auf dem Deckblatt dieser Liste, der jede Tätigkeit des Betriebs einer Stufe zuordnet: Erzeugung auf dem eigenen Hof, danach Verarbeitung, Abgabe, Handel. Als Belege dienen die Registrierung bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung, die Betriebsbeschreibung, das Flächen- oder Tierbestandsverzeichnis. Ein kleiner Betrieb ohne Urproduktion hält das mit einem Satz fest und überspringt das Kapitel. Diese Zuordnung ist eine Selbsteinschätzung des Betriebs und nimmt der Behörde ihre Beurteilung nicht ab.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

- 2.2 Auf der Erzeugerstufe sind die Maßnahmen festgelegt und in der täglichen Praxis wirksam, mit denen Verunreinigungen der Erzeugnisse so weit wie möglich verhindert werden, insbesondere über Wasser, Boden, Futtermittel, Düngemittel, Pflanzenschutz- und Biozidmittel, Tierarzneimittel, Abfälle sowie über Schädlinge und erkrankte Tiere. Anlagen, Geräte, Behälter, Kisten und Transportmittel werden gereinigt und, wo nötig, desinfiziert, das verwendete Wasser ist für den jeweiligen Zweck geeignet, und die Personen, die mit den Erzeugnissen umgehen, sind gesund und in Hygiene unterwiesen. Ergebnisse von Untersuchungen, die auf ein Problem hindeuten, werden bei diesen Maßnahmen berücksichtigt.**

Woran man es festmacht: Ein Hygiene- und Reinigungsplan für den Betrieb mit Abzeichnung: Melkanlage, Erntegeräte, Kisten und Mehrwegsteigen, Kühlraum, Fahrzeuge. Dazu der Nachweis zur Wasserqualität, entweder Anschluss an das öffentliche Netz oder ein datierter Analysebefund des Hausbrunnens, die Unterweisung der Beschäftigten und Erntehelfer mit Unterschriftenliste, ein abschliessbarer Lagerort für Pflanzenschutz- und Reinigungsmittel. Ein kleiner Betrieb hängt einen ausgefüllten Reinigungs- und Kontrollplan im Stall oder in der Halle aus und heftet Wasseranalyse und Unterweisungsliste dahinter.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 2.3 Über die Maßnahmen zur Beherrschung der Gefahren wird Buch geführt, in einer Form, die zur Art und Grösse des Betriebs passt, und die Aufzeichnungen werden aufbewahrt. Erfasst sind mindestens die eingesetzten Pflanzenschutz- und Biozidmittel, das Auftreten von Schädlingen und Krankheiten, das die Sicherheit der Erzeugnisse beeinträchtigen kann, die Ergebnisse von Probenuntersuchungen mit Bedeutung für die menschliche Gesundheit sowie bei Tieren die Herkunft und Zusammensetzung der Futtermittel und die verabreichten Tierarzneimittel mit Datum und Wartezeit. Die Aufzeichnungen werden der zuständigen Behörde und den abnehmenden Betrieben auf Verlangen zugänglich gemacht.**

Dokument

Woran man es festmacht: Schlagkartei oder Stallbuch, Bestandsbuch für Tierarzneimittel samt Anwendungs- und Abgabebelegen des Tierarztes, Lieferscheine und Etiketten der Futtermittel, Labor- und Rückstandsbefunde, Protokolle der Schädlingskontrolle. Sinnvoll sind eine festgelegte Aufbewahrungsfrist und ein Ordner je Erntejahr, damit die Unterlagen bei einer Kontrolle oder einer Rückfrage des Abnehmers sofort greifbar sind. Ein kleiner Betrieb führt je Schlag oder Stall ein Heft mit den Spalten Datum, Mittel, Menge, Anwender, Bemerkung. Entscheidend ist die lückenlose Kette, nicht die Software.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 2.4 Der Übergang von der Erzeugerstufe zu allen weiteren Tätigkeiten ist benannt: Sobald der Betrieb verarbeitet, zerlegt, abpackt oder in Hofladen, Küche und Gastronomie herstellt und abgibt, gelten dafür die allgemeinen Hygieneanforderungen und die Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen, die in den folgenden Kapiteln dieser Liste abgebildet sind. Für die verbleibenden Tätigkeiten der Erzeugerstufe ist entschieden und festgehalten, ob eine anerkannte Leitlinie für gute Hygienepaxis des Sektors angewendet wird. Eine freiwillige Anwendung der HACCP-Grundsätze auf dieser Stufe ist möglich, aber nicht gefordert.**

Woran man es festmacht: Eine Tätigkeitsliste mit zwei Spalten, Erzeugerstufe und darüber hinaus, je Zeile mit Verweis auf das Kapitel dieser Liste, das den Punkt abdeckt. Dazu die verwendete Branchenleitlinie mit Ausgabe und Datum, etwa von Berufsverband oder Landwirtschaftskammer, und eine kurze Notiz, welche ihrer Kapitel im Betrieb umgesetzt sind. Ein kleiner Betrieb schreibt einen Absatz, zum Beispiel: Milcherzeugung nach der Leitlinie des Verbands, Hofkäserei und Hofladen fallen unter die folgenden Kapitel dieser Liste. Wo die Grenze im Einzelfall genau verläuft, klärt der Betrieb mit der zuständigen Lebensmittelüberwachung.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

3 Betriebsstätte, Gestaltung und Ausrüstung

13

- 3.1-a** Der Betrieb hat für seinen Standort und das umgebende Gelände selbst beurteilt, welche Einträge von außen die Lebensmittelsicherheit beeinflussen können, etwa aus benachbarter Nutzung, Staub, Rauch, Gerüchen, stehendem Wasser, Tierhaltung oder Verkehr, und hat für die als bedeutsam eingestuften Punkte wirksame Schutzmaßnahmen umgesetzt. Die Außenanlagen sind so gestaltet und instand gehalten, dass sie kein Rückzugs- oder Nistgebiet für Schädlinge bilden und dass Oberflächenwasser abfließen kann. Welche Einträge im Einzelfall relevant sind, ergibt sich aus der Lage und den Produkten des Betriebs und ist nicht pauschal vorgeben.

Woran man es festmacht: Belegt wird das über eine kurze Standortbeurteilung mit Lageskizze oder Luftbild, einer Liste der betrachteten Einträge aus der Umgebung, der jeweiligen Bewertung und der daraus abgeleiteten Maßnahme, zum Beispiel dichte Tore, Abdeckung von Anlieferzonen, befestigte Flächen, geordnete Grünpflege. Ergänzend dienen Fotos des Außenbereichs mit Datum und ein Vermerk über die letzte Begehung. Ein kleiner Betrieb löst das mit einer Seite: linke Spalte Umgebungsfaktor, mittlere Spalte Bewertung mit eigener Begründung, rechte Spalte Maßnahme und Termin, einmal jährlich sowie nach Veränderungen in der Nachbarschaft fortgeschrieben.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 3.2-a** Die Anordnung der Räume und der Verlauf der Wege für Rohware, Zwischenprodukte, Fertigware, Verpackungsmaterial, Personal und Abfall sind so gestaltet, dass sich unreine und reine Bereiche nicht ungeschützt kreuzen. Wo eine räumliche Trennung baulich nicht möglich ist, ist eine zeitliche oder organisatorische Trennung festgelegt und im Betrieb bekannt. Die Anordnung berücksichtigt ausdrücklich auch die Handhabung von Zutaten mit allergenen Stoffen, sodass ein unbeabsichtigter Übertrag auf andere Erzeugnisse vermieden wird. Welche Bereiche als rein und welche als unrein gelten, legt der Betrieb anhand seiner eigenen Produkte und Verfahren fest.

Woran man es festmacht: Nachweis ist ein Grundrissplan mit farblich eingezeichneten Zonen sowie eingezeichneten Pfeilen für Produkt-, Personal- und Abfallwege, dazu eine kurze Erläuterung der Trennlogik und, falls zeitlich getrennt wird, ein Belegungsplan oder Reihenfolgeplan der Produktion, etwa allergenfreie Chargen vor allergenhaltigen. Ein kleiner Betrieb genügt dem mit einer gezeichneten Küchenskizze auf einer DIN-A4-Seite, in der Wege eingetragen sind, plus einem Aushang zur Produktionsreihenfolge. Bei Umbauten oder neuen Produktlinien wird der Plan aktualisiert, erkennbar an Version und Datum.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 3.2-b** Böden, Wände, Decken, Fenster, Türen und feste Einbauten in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, bestehen aus Werkstoffen, die sich mit den vorgesehenen Verfahren reinigen und, soweit erforderlich, desinfizieren lassen. Sie sind frei von Rissen, offenen Fugen, abblätternden Beschichtungen und anderen Schäden, in denen sich Schmutz sammeln oder Material in das Lebensmittel gelangen kann. Fenster und Öffnungen ins Freie sind gegen Eintrag von Schädlingen und Schmutz gesichert, Türen schließen dicht.

Woran man es festmacht: Belege sind eine Begehungsliste je Raum mit Zeilen für Boden, Wand, Decke, Fenster, Tür und Zustandsvermerk, dazu Fotos vor und nach der Behebung von Mängeln sowie Rechnungen oder Auftragsbestätigungen ausgeführter Reparaturen. Materialdatenblätter der eingesetzten Beschichtungen belegen die Reinigbarkeit. Ein kleiner Betrieb führt das als monatlichen Rundgang mit abgezeichneter Checkliste und einer offenen Mängelliste, in der jede Position ein Datum der Behebung erhält; Fliesenrisse und lose Silikonfugen stehen dort namentlich, nicht als Sammelvermerk.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 3.2-c** In den Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stehen Handwaschgelegenheiten in ausreichender Zahl und in erreichbarer Nähe zur Verfügung, ausgestattet mit warmem und kaltem Wasser, Reinigungsmittel und einer hygienischen Möglichkeit zum Händetrocknen. Handwaschbecken werden ausschließlich zum Händewaschen genutzt und sind vom Spülbecken für Geräte oder Lebensmittel unterscheidbar. Toiletten öffnen nicht unmittelbar in Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und für Personal sowie Arbeitskleidung stehen geeignete Umkleide- und Aufbewahrungsmöglichkeiten bereit.

Woran man es festmacht: Nachweis ist der Grundrissplan mit eingetragenen Handwaschstellen, Toiletten, Vorräumen und Umkleiden, ergänzt um Fotos der Ausstattung mit Seifenspender und Handtuchspender im gefüllten Zustand sowie um die Bestellbelege für Verbrauchsmaterial. Eine Kontrollkarte an der Waschstelle mit Datum und Kürzel belegt die tägliche Prüfung auf Funktion und Bestückung. Ein kleiner Betrieb, dem der bauliche Vorraum zur Toilette fehlt, dokumentiert die mit der zuständigen Behörde abgestimmte Ersatzlösung, etwa eine selbstschließende Tür und eine zusätzliche Handwaschstelle unmittelbar nach der Toilette, samt schriftlicher Regel zum Kleidungswechsel.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

- 3.2-d** Für bewegliche oder nicht ständig genutzte Betriebsstätten, etwa Marktstände, Verkaufsfahrzeuge, Zelte, Cateringaufbauten und Verkaufsautomaten, ist festgelegt und umgesetzt, wie dort dieselben Schutzziele erreicht werden wie in einer festen Betriebsstätte: geschützte Aufstellung, reinigbare Oberflächen, Handwaschmöglichkeit mit Wasser in Trinkwasserqualität, Kühlung und getrennte Abfallsammlung. Der Aufstellort wird vor Beginn der Tätigkeit auf Eignung beurteilt, insbesondere hinsichtlich Untergrund, Wasser, Strom und Umgebungseinflüssen.

Woran man es festmacht: Belege sind eine Ausstattungsliste je mobiler Einheit, Fotos des aufgebauten Standes, ein kurzes Aufbau- und Abbauprotokoll je Einsatztag mit Ort, Datum, verantwortlicher Person und Vermerk zu Wasser- und Stromanschluss sowie die Wartungsnachweise für Kühlgeräte und Automaten. Für Verkaufsautomaten kommt ein Reinigungs- und Bestückungsnachweis je Gerät und Termin hinzu. Ein kleiner Betrieb arbeitet mit einer laminierten Aufbaukarte, die als Checkliste abgehakt und einmal je Einsatz abfotografiert oder abgezeichnet wird.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 3.3-a** Ausrüstung, Arbeitsflächen und Behälter, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bestehen aus geeigneten Werkstoffen, geben keine unerwünschten Stoffe an das Lebensmittel ab und sind so gebaut und aufgestellt, dass sie sich mit den vorgesehenen Verfahren reinigen und, soweit erforderlich, desinfizieren und warten lassen. Für Werkstoffe im Lebensmittelkontakt liegt eine Bestätigung der Eignung des Lieferanten vor. Zwischen Geräten und zu Wänden besteht ausreichend Abstand für Reinigung und Kontrolle. Wo mit allergenen Stoffen gearbeitet wird und eine sichere Reinigung zwischen den Produkten nicht belegbar ist, sind eigene, eindeutig gekennzeichnete Geräte oder Bauteile im Einsatz.

Woran man es festmacht: Nachweis sind eine Geräteliste mit Standort, Baujahr und Verwendungszweck, die Konformitätserklärungen oder Lieferantenbestätigungen für Materialien im Lebensmittelkontakt, Fotos der Aufstellung mit sichtbarem Wandabstand sowie der Instandhaltungsplan mit den erledigten Wartungen. Für die Allergentrennung dienen farblich unterschiedene Werkzeuge und Behälter, deren Farbcode schriftlich hinterlegt und im Betrieb ausgehängt ist. Ein kleiner Betrieb führt die Geräteliste als Tabelle mit fünf Spalten und heftet die Konformitätserklärungen der Lieferanten direkt dahinter ab; für Neuanschaffungen wird die Bestätigung bereits bei der Bestellung angefordert.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 3.3-b** Geräte, mit denen der Betrieb die Wirksamkeit seiner Lenkungsmaßnahmen überwacht, etwa Thermometer, Waagen, Zeitmesser oder Messgeräte für weitere selbst festgelegte Parameter, sind für den vorgesehenen Zweck geeignet, hinreichend genau und in dem Bereich einsetzbar, in dem gemessen wird. Sie werden in festgelegten Abständen und nach Ereignissen, die die Genauigkeit beeinträchtigen können, auf ihre Richtigkeit geprüft. Über diese Prüfungen und über das Vorgehen bei festgestellten Abweichungen werden Aufzeichnungen geführt und aufbewahrt. Welche Geräte in diese Gruppe fallen und wie genau sie sein müssen, ergibt sich aus den Überwachungsverfahren, die der Betrieb selbst festgelegt hat.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Belege sind eine Prüfmittelliste mit eindeutiger Kennzeichnung je Gerät, festgelegtem Prüfabstand und Zuständigkeit, dazu die Prüfprotokolle mit Datum, Referenz, Anzeigewert, Abweichung und Ergebnis sowie ein Vermerk, was mit Produkten geschieht, die seit der letzten gültigen Prüfung mit einem abweichenden Gerät überwacht wurden. Kalibrierscheine externer Dienstleister gehören dazu, ersetzen die betriebliche Zwischenprüfung aber nicht. Ein kleiner Betrieb prüft Einstechthermometer regelmäßig gegen Eiswasser und siedendes Wasser und hält Datum, Anzeige und Kürzel auf einer Karte je Gerät fest; ein einziges kalibriertes Referenzthermometer im Betrieb reicht dafür aus.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

- 3.3-c Für Abfälle, Nebenerzeugnisse und nicht zum Verzehr bestimmte Stoffe stehen eigene, eindeutig gekennzeichnete Behälter bereit, die sich von Behältern für Lebensmittel unterscheiden lassen, dicht sind und sich bei Bedarf verschließen lassen. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie andere Chemikalien werden getrennt von Lebensmitteln, Verpackungen und Lebensmittelkontaktflächen aufbewahrt, in ihren Originalgebinden oder in klar beschrifteten Umfüllbehältern, die nicht mit Lebensmittelbehältern verwechselt werden können.**

Woran man es festmacht: Nachweis sind Fotos der gekennzeichneten Abfall- und Chemikalienbehälter am tatsächlichen Standort, ein Kennzeichnungs- oder Farbkonzept auf einer Seite, die Liste der eingesetzten Chemikalien mit Sicherheitsdatenblättern sowie der abschließbare oder räumlich getrennte Lagerort. Ein kleiner Betrieb regelt das mit Pedalbehältern mit Deckel in der Produktion, einem beschrifteten Regal oder Schrank für Reinigungsmittel außerhalb der Zubereitungszone und der schriftlichen Regel, dass keine Chemikalie in ein Lebensmittelgefäß umgefüllt wird.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 3.4-a Wasser, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, als Zutat verwendet wird, zur Eis- oder Dampferzeugung dient oder zur Reinigung von Lebensmittelkontaktflächen eingesetzt wird, hat Trinkwasserqualität, und die Eignung ist belegt. Nicht als Trinkwasser geeignetes Wasser, etwa für Brandschutz oder Kühlung, läuft in getrennten, deutlich gekennzeichneten Leitungen ohne Verbindung zum Trinkwassernetz und ohne Möglichkeit des Rückflusses. Eis und Dampf werden unter denselben hygienischen Bedingungen hergestellt und gelagert wie Lebensmittel. Über die Eignung des Wassers werden Nachweise geführt und aufbewahrt.**

Dokument

Woran man es festmacht: Bei Anschluss an die öffentliche Versorgung genügen der aktuelle Trinkwasserbefund des Versorgers und eine Leitungsskizze der Hausinstallation mit Kennzeichnung der Entnahmestellen; bei Eigenversorgung aus einem Brunnen sind eigene Untersuchungsbefunde eines akkreditierten Labors in dem mit der Behörde abgestimmten Rhythmus zu führen. Dazu kommen Belege über Rückflussverhinderer, Wartung von Wasserfiltern und Enthärtungsanlagen sowie über die Reinigung von Eisbereitern. Ein kleiner Betrieb heftet Befund, Leitungsskizze und Wartungsnachweis der Eismaschine gemeinsam ab und ergänzt bei selten genutzten Zapfstellen eine Notiz über die regelmäßige Spülung gegen Stagnation.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 3.4-b Die Entwässerung ist so ausgeführt und instand gehalten, dass Abwasser sicher abfließt, kein Rückstau in Bereiche mit Lebensmittelumgang entsteht und Abwasserleitungen nicht ungeschützt über offen gehandhabte Lebensmittel oder über Lebensmittelkontaktflächen geführt werden. Abfälle werden zügig aus den Räumen mit Lebensmittelumgang entfernt und bis zur Abholung an einem Ort gesammelt, der verschließbar, reinigbar und gegen Schädlinge geschützt ist. Die Abfallsammelstelle ist so angeordnet, dass sie die Anlieferung und die Warenwege nicht beeinträchtigt.**

Woran man es festmacht: Belege sind eine Skizze mit Bodenabläufen, Fettabscheider und Abfallsammelstelle, die Wartungs- und Entleerungsnachweise des Fettabscheiders, Entsorgungsnachweise oder Abholverträge des Entsorgers sowie ein Reinigungsnachweis für Abläufe und Abfallbereich. Bei tierischen Nebenprodukten kommen die Handelspapiere des zugelassenen Entsorgers hinzu. Ein kleiner Betrieb hält die Entleerung des Fettabscheiders und die Reinigung der Abläufe als Zeilen im ohnehin geführten Reinigungsplan fest und heftet die Abholbelege chronologisch dahinter.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 3.4-c Für Erhitzen, Abkühlen, Kühlen, Tiefgefrieren und Warmhalten stehen Einrichtungen mit einer Leistung bereit, die zu den tatsächlichen Mengen und zum Durchsatz des Betriebs passt, und die Temperaturen lassen sich an den Stellen erfassen, die der Betrieb für seine Überwachung festgelegt hat. Für den Ausfall dieser Einrichtungen ist geregelt, wer informiert wird, wie betroffene Ware behandelt wird und wann die Produktion unterbrochen wird. Welche Temperaturen und Zeiten einzuhalten sind, leitet der Betrieb aus seinen eigenen Produkten, Verfahren und rechtlichen Vorgaben ab.**

Woran man es festmacht: Nachweis sind eine Liste der Kühl-, Gefrier- und Erhitzungseinrichtungen mit Kapazitätsangabe und Vergleich zur Spitzenmenge, die Wartungs- und Reparaturnachweise, die Aufzeichnungen der Temperaturüberwachung, sei es per Datenlogger oder handschriftlich, sowie eine kurze Ausfallregelung mit Meldeweg und Ansprechpartner. Ein kleiner Betrieb hängt an jede Kühleinheit eine Karte mit täglicher Ablesung und Kürzel und hinterlegt daneben eine Seite mit dem Vorgehen bei Kühlausfall, einschließlich Notabnehmer, Reservekühlung und Regel zur Aussonderung.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

- 3.4-d** Räume mit Lebensmittelumgang sind ausreichend natürlich oder mechanisch belüftet, sodass Wärme, Dämpfe und Gerüche abgeführt werden und sich kein Kondenswasser über Lebensmitteln oder Lebensmittelkontaktflächen bildet. Die Luftführung ist so gewählt, dass Luft nicht aus unreinen in reine Bereiche strömt. Filter und Lüftungsöffnungen sind zugänglich, reinigbar und werden in festgelegten Abständen gewartet. Die Beleuchtung ist so ausgelegt, dass Arbeiten und Sichtkontrollen zuverlässig möglich sind, und Leuchtmittel über offenen Lebensmitteln sind bruchgeschützt oder splittersicher ausgeführt.

Woran man es festmacht: Belege sind Wartungs- und Filterwechselnachweise der Lüftungs- und Abzugsanlagen mit Datum und ausführender Person, ein Vermerk zur Strömungsrichtung, etwa aus dem Anlagenplan oder einer einfachen Rauchprobe mit Foto, sowie eine Aufstellung der Leuchten in Bereichen mit offenen Lebensmitteln mit Angabe des Splitterschutzes. Ein kleiner Betrieb dokumentiert die Reinigung der Dunstabzugsfilter als feste Zeile im Reinigungsplan und hält den Nachweis über Schutzabdeckungen oder splittersichere Röhren mit einem Foto je Raum und dem Datum des Umbaus fest.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 3.4-e** Für Rohstoffe, Zwischenprodukte, Fertigware, Verpackungsmaterial, Reinigungsmittel und Abfälle stehen Lagermöglichkeiten bereit, die eine getrennte und gekennzeichnete Aufbewahrung erlauben und die Lagerbedingungen einhalten, die der Betrieb für die jeweiligen Erzeugnisse festgelegt hat. Zutaten mit allergenen Stoffen sind so gelagert, dass ein Übertrag auf andere Erzeugnisse vermieden wird, etwa durch geschlossene, beschriftete Behälter und eine Anordnung, bei der nichts von oben herabrieseln kann. Lagergut steht nicht unmittelbar auf dem Boden und wird so angeordnet, dass Reinigung und Schädlingskontrolle möglich bleiben.

Woran man es festmacht: Nachweis sind ein Lagerplan oder eine Regalbelegung mit ausgewiesenen Zonen, Fotos der beschrifteten Behälter für offene allergene Zutaten, die Aufzeichnungen der Lagertemperaturen sowie ein Umfüll- und Kennzeichnungsvermerk, aus dem Chargen- oder Mindesthaltbarkeitsangabe auch nach dem Umfüllen hervorgeht. Ein kleiner Betrieb kennzeichnet Regalböden fest beschriftet, lagert allergene Zutaten wie Mehl oder Nüsse in geschlossenen, farblich abgesetzten Boxen im unteren Regalbereich und hält den Bodenabstand über Rollroste oder Regalfüße ein.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

4 Schulung und Kompetenz der Beschäftigten

4

- 4.1** Für jede Tätigkeit mit Lebensmittelkontakt ist festgelegt, welche Hygienekenntnisse die ausführende Person braucht; neue Beschäftigte, Aushilfen und Saisonkräfte erhalten diese Unterweisung vor dem ersten selbstständigen Einsatz, und die Kenntnisse werden in festgelegten Abständen aufgefrischt.

Woran man es festmacht: Schulungsmatrix mit den Spalten Tätigkeit, Thema, Intervall sowie Teilnahmelisten mit Datum, Inhalt, Dauer und Unterschrift. Dazu die Bescheinigung der Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz und die Nachweise der Folgebelehrungen. Ein kleiner Betrieb führt ein Blatt pro Person im Ordner: eine Unterweisung von 20 Minuten am Schichtende genügt, wenn Thema, Datum und Unterschrift festgehalten sind.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 4.2** Die Personen, die die Gefahrenanalyse erarbeiten und die Lenkungspunkte des Betriebs festlegen, verfügen über Kenntnisse der zwölf Anwendungsschritte und der sieben Grundsätze, und der Betrieb kann benennen, woher diese Kenntnisse stammen; wer später an einem Lenkungspunkt überwacht, misst oder korrigiert, ist für genau diese Aufgabe eingewiesen.

Woran man es festmacht: Teilnahmebescheinigung einer HACCP-Schulung, Qualifikationsprofil der beteiligten Personen, bei externer Unterstützung der Beratungsvertrag. Für die Überwachung: Einweisungsprotokoll je Person und je Lenkungspunkt sowie eine kurze Beobachtung durch die Leitung, ob die Person die eigene Vorgabe, das eigene Messverfahren und den eigenen Korrekturweg tatsächlich anwendet. Welche Gefahren und welche Grenzwerte gelten, ergibt sich aus den Produkten und Prozessen des Betriebs und muss im Betrieb selbst erarbeitet werden; die Schulung liefert nur das Handwerkszeug dafür. Ein kleiner Betrieb nutzt einen Kammerkurs von IHK oder Handwerkskammer und arbeitet mit der branchenüblichen Leitlinie für gute Hygienepraxis.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspläne muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

4.3 Die Beschäftigten kennen die kennzeichnungspflichtigen Allergene in den Produkten ihres Bereichs, die betrieblichen Regeln gegen unbeabsichtigten Eintrag beim Lagern, Vorbereiten und Reinigen sowie den festgelegten Weg, auf dem eine Kundenanfrage zu Zutaten beantwortet wird.

Woran man es festmacht: Schulungsunterlage mit der betriebseigenen Allergenliste je Rezeptur, Teilnahmenachweis und eine kurze Wissensabfrage im Alltag, etwa die Frage an eine Servicekraft, welche Zutaten ein bestimmtes Gericht enthält und wo sie das nachsieht. Ein kleiner Betrieb hängt die aktuelle Zutatenübersicht sichtbar aus, benennt eine feste Auskunftsperson pro Schicht und dokumentiert die Unterweisung auf einem Blatt.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

4.4 Die Leitung macht durch eigenes Verhalten, durch offene Ansprache von Abweichungen ohne Schuldzuweisung und durch Rückmeldung an das Team erkennbar, dass Lebensmittelsicherheit Vorrang vor Tempo und Menge hat; die Wirksamkeit der Schulungen wird an der Praxis überprüft und nicht allein an der Teilnahme, und auch Fremdpersonal wie Reinigungs, Wartungs oder Leihkräfte wird vor Arbeitsaufnahme unterwiesen.

Woran man es festmacht: Kurzprotokolle der Hygienebesprechung mit Themen und Beschlüssen, Beobachtungsrundgänge der Leitung mit Notizen zu Beobachtung und Reaktion, ein niedrigschwelliger Meldeweg für Hinweise aus dem Team samt Nachweis, dass Hinweise beantwortet wurden, sowie Unterweisungsnachweise für Fremdfirmen mit Unterschrift vor dem ersten Einsatz. Ein kleiner Betrieb hält eine Viertelstunde pro Monat im Team fest, notiert drei Zeilen dazu und prüft die Wirksamkeit durch gezielte Nachfragen und Zusehen am Arbeitsplatz. Ausgefüllte Blätter dokumentieren den eigenen Stand, sie ersetzen weder die Gefahrenanalyse des Betriebs noch die Beurteilung durch die Lebensmittelüberwachung.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

5 Instandhaltung, Reinigung, Schädlingsbekämpfung und Abfall

9

5.1 Böden, Wände, Decken, Türen, Fenster und Oberflächen in den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind in einem Zustand, der eine vollständige Reinigung zulässt, und Schäden wie Risse, abplatzende Farbe, defekte Fliesen oder undichte Fugen werden erfasst und in einer nachvollziehbaren Frist behoben.

Woran man es festmacht: Mängelliste oder Instandhaltungsjournal mit Datum der Feststellung, Verantwortlichem und Datum der Behebung, dazu Handwerkerrechnungen oder Fotos vom Vorher und Nachher. Ein kleiner Betrieb führt eine einzige laufende Liste an der Wand oder in einer Tabelle, in die jeder Mitarbeiter Schäden einträgt, und die Betriebsleitung zeichnet die Erledigung ab.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

5.2 Für Geräte, Anlagen und Einrichtungen mit Lebensmittelkontakt oder mit Einfluss auf die Sicherheit der Ware, etwa Kühlgeräte, Öfen, Schneidemaschinen, Spülmaschinen und Wasserleitungen, ist geregelt, in welchen Abständen sie gewartet werden, und die durchgeführten Wartungen sind belegt.

Woran man es festmacht: Wartungsplan oder Geräteliste mit Intervall und letztem Wartungstermin, dazu Wartungsprotokolle, Serviceberichte des Kundendienstes oder Rechnungen. Ein kleiner Betrieb kommt mit einer Geräteliste aus, in der pro Zeile das Gerät, das Intervall und das Datum der letzten Wartung steht, und heftet die Serviceberichte dahinter.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

5.3 Messmittel, die zur Überwachung sicherheitsrelevanter Größen genutzt werden, insbesondere Thermometer für Kühlung, Erhitzung und Warmhaltung, werden in festgelegten Abständen auf ihre Richtigkeit geprüft, und abweichende oder defekte Geräte werden aus dem Verkehr genommen.

Woran man es festmacht: Prüfprotokoll mit Gerätekennung, Prüfdatum, Sollwert, Istwert und Ergebnis, dazu Kalibrierzertifikate für Referenzgeräte. Ein kleiner Betrieb prüft seine Handthermometer mit einem Eiswasserbad und trägt Datum und abgelesenen Wert in eine Liste ein, ein einzelnes zertifiziertes Referenzthermometer genügt als Bezugspunkt.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

5.4 Es besteht ein Reinigungs- und Desinfektionsplan, der für jeden Bereich, jede Fläche und jedes Gerät festhält, was gereinigt wird, womit, in welcher Konzentration, mit welcher Einwirkzeit, wie oft und wer dafür zuständig ist.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Reinigungs- und Desinfektionsplan als Aushang oder Ordner, abgeglichen mit den technischen Merkblättern und Sicherheitsdatenblättern der eingesetzten Mittel, sodass Konzentration und Einwirkzeit zu den Herstellerangaben passen. Ein kleiner Betrieb baut den Plan als Tabelle nach Räumen und hängt sie im jeweiligen Raum aus, damit sie am Ort der Arbeit lesbar ist.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

5.5 Die Durchführung der geplanten Reinigung wird bestätigt und ihre Wirksamkeit wird überprüft, und wenn eine Kontrolle einen ungenügenden Zustand zeigt, sind Nacharbeit und Ursachenbehebung nachvollziehbar.

Woran man es festmacht: Abgezeichnete Reinigungsnachweise je Schicht oder Tag, Ergebnisse der Sichtkontrollen durch eine zweite Person sowie, wo sinnvoll, Laborergebnisse von Tupferproben oder Abklatschtests auf Kontaktflächen mit Datum, Ort und Befund. Ein kleiner Betrieb kombiniert die Abzeichnung auf dem Reinigungsplan mit einer wöchentlichen Sichtkontrolle der Betriebsleitung und lässt ein bis zwei Tupferproben pro Quartal extern auswerten.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

5.6 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie andere Chemikalien sind in ihren gekennzeichneten Originalgebinden oder eindeutig beschrifteten Behältern getrennt von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Bedarfsgegenständen gelagert, der Zugang ist geregelt, und für Mittel mit Kontakt zu lebensmittelberührenden Flächen liegt die Eignungsbestätigung des Herstellers vor.

Woran man es festmacht: Fotos oder Skizze des abgetrennten oder verschlossenen Chemikalienlagers, Liste der eingesetzten Mittel mit Verweis auf Sicherheitsdatenblatt und Herstellerbestätigung zur Eignung im Lebensmittelbereich, dazu die Unterweisung der Mitarbeiter zum Umgang. Ein kleiner Betrieb nutzt einen abschließbaren Schrank außerhalb der Produktionsräume und verbietet das Umfüllen in Getränkeflaschen ausdrücklich.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

5.7 Der Betrieb hält Schädlinge und Haustiere von den Bereichen fern, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird: Zugangswege sind gesichert, das Gebäude bietet möglichst wenig Unterschlupf und Nahrung, ein Überwachungssystem mit festgelegten Kontrollstellen ist eingerichtet, und die Kontrollen finden in festen Abständen statt.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Lageplan mit nummerierten Monitoringstellen für Nager und Fluginsekten, Kontrollberichte des Schädlingsbekämpfers oder eigene Kontrollprotokolle mit Datum und Befund je Stelle, dazu Belege für bauliche Maßnahmen wie Türdichtungen, Insektengitter oder verschlossene Rohrdurchführungen. Ein kleiner Betrieb kann die Monitoringstellen selbst nummerieren, fotografieren und wöchentlich mit einer kurzen Checkliste abgehen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

5.8 Für den Fall eines festgestellten Befalls oder eines Verdachts sind der Meldeweg, die Sofortmaßnahmen und die Entscheidung über den Umgang mit möglicherweise betroffener Ware geregelt, Bekämpfungsmaßnahmen erfolgen ohne Gefährdung der Lebensmittel und durch fachkundige Personen, und Wirksamkeit sowie Ursache werden nachverfolgt.

Woran man es festmacht: Befallsmeldungen mit Datum, Ort, Ausmaß und getroffener Maßnahme, Sperr- oder Vernichtungsprotokolle für betroffene Ware, Einsatzberichte und Sachkundenachweis des beauftragten Dienstleisters sowie Nachkontrollen, die zeigen, dass der Befall beendet ist. Ein kleiner Betrieb hält Meldeweg und Notfallnummer des Dienstleisters auf einem Blatt im Reinigungsordner fest, damit auch Aushilfen wissen, wen sie anrufen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

5.9 Abfälle, Speisereste und nicht mehr verkehrsfähige Ware werden in gekennzeichneten, ausreichend dichten und verschließbaren Behältern gesammelt, so schnell entfernt, dass sie sich in den Arbeitsräumen nicht ansammeln, getrennt gelagert, wo dies erforderlich ist, und ihre Abgabe an zugelassene Entsorger ist belegt.

Woran man es festmacht: Entsorgungsverträge und Übernahmescheine oder Handelspapiere des Entsorgers, gesondert für tierische Nebenprodukte und Altfett, dazu die Reinigungsvorgaben für Abfallbehälter und Abfallraum im Reinigungsplan. Ein kleiner Betrieb sammelt die Abholnachweise chronologisch in einem einzigen Ordner und hält Abholtag und Zuständigkeit für das Reinigen der Tonnen schriftlich fest.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

6 Personal: Gesundheit, Hygieneverhalten und Unterweisung

5

6.1 Im Betrieb ist geregelt, welche Beschwerden und Erkrankungen eine Person melden muss, bevor sie mit Lebensmitteln arbeitet, wem sie das meldet und wer über einen vorübergehenden Tätigkeitswechsel entscheidet. Diese Regel gilt in gleicher Weise für Aushilfen, Leihkräfte, Praktikanten und mitarbeitende Familienangehörige, und die Betroffenen kennen sie.

Woran man es festmacht: Schriftliche Melderegulation mit benanntem Ansprechpartner, Aushang der meldepflichtigen Symptome an der Umkleide, Belege der Erst- und Folgebelehrungen nach Infektionsschutzrecht mit Datum und Unterschrift, formloser Vermerk zu jedem Tätigkeitsausschluss und zur Wiederaufnahme. Ein kleiner Betrieb führt dafür eine einzige Liste im Personalordner, in der pro Person das Datum der letzten Belehrung steht.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

6.2 Die Anlässe, zu denen die Hände gereinigt werden, sind für die Tätigkeiten des Betriebs benannt, darunter Arbeitsbeginn, Toilettengang, Pausenende, Abfallkontakt und der Wechsel zwischen roher und verzehrfertiger Ware. Die dafür nötigen Handwaschplätze sind vom Arbeitsplatz aus ohne Umweg erreichbar und mit Reinigungsmittel und einer hygienischen Trocknungsmöglichkeit ausgestattet.

Woran man es festmacht: Handhygieneplan mit Anlass, Mittel und Einwirkzeit, Aushang direkt über dem Handwaschbecken, Bestell- oder Lieferbelege für Seife und Einmaltücher als Beleg des tatsächlichen Verbrauchs, Kürzel der Leitung bei Stichproben. Im kleinen Betrieb passt der Plan auf eine Seite, und die Stichprobe ist ein monatlicher Haken mit Kürzel auf demselben Blatt.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

6.3 Für jeden Bereich ist festgelegt, welche Arbeits- und Schutzkleidung einschliesslich Kopfbedeckung getragen wird, wie oft sie gewechselt wird und wer sie unter welchen Bedingungen reinigt. Strassenkleidung und Arbeitskleidung werden getrennt aufbewahrt, und sichtbar verschmutzte Kleidung wird vor der Weiterarbeit gewechselt.

Woran man es festmacht: Kleiderordnung je Bereich mit Wechselrhythmus, Ausgabeliste der Kleidung mit Unterschrift der Person, Nachweis der Wäsche als Vertrag mit einer Wäscherei oder als betriebliche Festlegung der Waschtemperatur, getrennte Spinde oder zumindest getrennte Fächer. Ein kleiner Betrieb belegt das mit einer Ausgabeliste und einem kurzen Vermerk, wer bei welcher Temperatur wäscht.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

6.4 Für alle Bereiche, in denen offene Lebensmittel behandelt werden, bestehen Verhaltensregeln, die auch für Besucher, Handwerker und Fahrer gelten und ihnen vor dem Zutritt bekannt gemacht werden. Sie decken mindestens ab: Schmuck, Uhren, künstliche Nägel und persönliche Gegenstände, das Abdecken von Wunden mit farblich auffälligen und bei Bedarf detektierbaren Pflastern sowie Essen, Trinken und Rauchen ausschliesslich in dafür vorgesehenen Zonen.

Woran man es festmacht: Betriebsanweisung mit den Verhaltensregeln und unterschriebener Kenntnisnahme je Person, Zutrittsregelung für Betriebsfremde mit Eintrag im Besucherblatt und Ausgabe von Einwegkleidung, feste Ausgabestelle für Kontrastpflaster mit Bestandskontrolle. Im kleinen Betrieb genügen ein Aushang am Zugang und ein einzelnes Besucherblatt neben der Tür.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

- 6.5 Jede Person mit Lebensmittelkontakt wird vor der ersten Tätigkeit und danach in festgelegten Abständen auf ihre Aufgabe zugeschnitten unterwiesen. Die Unterweisung behandelt neben der Basishygiene ausdrücklich den Umgang mit allergenen Zutaten und die Verschleppung über Hände, Kleidung und Werkzeug, sie erfolgt in einer Form, die alle Beteiligten verstehen, und die Leitung macht durch ihr eigenes Verhalten erkennbar, dass Hygieneabweichungen ohne Nachteil gemeldet werden können.**

Woran man es festmacht: Unterweisungsplan mit Thema, Termin und Zielgruppe, Teilnehmerliste mit Unterschrift, Unterlagen mit Bildern statt langer Texte bei Sprachbarrieren, ein einfacher Wirksamkeitsbeleg wie Handabklatsch oder Kurzfragebogen sowie Aufzeichnungen über gemeldete Abweichungen und die daraufhin getroffene Maßnahme. Ein kleiner Betrieb unterweist in der Morgenrunde und hält Datum, Thema und Namenskürzel auf einem Formblatt fest.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7 Lenkung des Betriebsablaufs

17

- 7.1 Der Ablauf vom Wareneingang bis zur Abgabe ist in einer eigenen Prozessübersicht abgebildet, die alle Schritte, Zwischenlagerungen, Umarbeitungen und Rückführungen von Ware enthält und im laufenden Betrieb vor Ort abgeglichen wurde. Welche Schritte gelenkt werden müssen und mit welcher Maßnahme, leitet der Betrieb aus seiner eigenen Gefahrenanalyse ab, denn das hängt von den hergestellten Produkten, den Anlagen und den Kunden ab und lässt sich nicht von aussen vorgeben.**

Woran man es festmacht: Fließschema oder nummerierte Schrittliste mit Datum, Ersteller und einem Vermerk, wer den Abgleich vor Ort wann durchgeführt hat. Daneben eine Tabelle, die jedem Schritt die vorgesehene Lenkungsmaßnahme zuordnet und auf die betriebseigene Gefahrenanalyse verweist. Vorgehen für die Ableitung: Branchenleitlinien für gute Hygienepaxis, Behördenmerkblätter und Fachliteratur als Ausgangspunkt nehmen, dann Schritt für Schritt prüfen, was davon auf den eigenen Betrieb wirklich zutrifft. Ein kleiner Betrieb zeichnet das Schema auf einer Seite und hält Änderungen an Rezeptur, Geräten oder Räumen mit neuem Datum darin nach.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 7.2 Für die Schritte, in denen der Betrieb Zeit und Temperatur zur Beherrschung nutzt, etwa Erhitzen, Abkühlen, Kühlen, Tiefkühlen, Warmhalten oder Reifen, sind die anzuwendenden Werte vom Betrieb selbst festgelegt und begründet. Es ist geregelt, wer misst, wie oft, an welcher Stelle und was zu tun ist, wenn der festgelegte Wert nicht erreicht wird.**

Woran man es festmacht: Verfahrensbeschreibung je Schritt mit dem betriebseigenen Wert, der Messstelle, der Häufigkeit und der Handlungsregel bei Abweichung, dazu die Aufzeichnungen der Messungen. Die Begründung des Werts kommt aus rechtlichen Vorgaben, veröffentlichten Leitlinien der Branche oder eigenen Messreihen am realen Produkt, zum Beispiel Kerntemperaturverläufe im dicksten Stück oder Abkühlkurven im vollsten Behälter. Die Werte anderer Betriebe sind kein Nachweis, sie müssen am eigenen Produkt bestätigt werden. Ein kleiner Betrieb dokumentiert die Bestätigung mit einem Messprotokoll über wenige Chargen und wiederholt sie, wenn sich Menge, Gerät oder Rezeptur ändert.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 7.3 Die Mess- und Prüfmittel, mit denen der Betrieb seine Lenkung belegt, etwa Thermometer, Datenlogger, Waagen, pH- oder aw-Messgeräte, sind für den Einsatzzweck geeignet, werden in festgelegten Abständen auf Richtigkeit geprüft und bei Abweichung nachgestellt, repariert oder ausgesondert. Ist ein Messmittel als falsch anzeigend erkannt worden, wird bewertet, welche Ware im betroffenen Zeitraum mit ihm beurteilt wurde.**

Woran man es festmacht: Geräteliste mit Standort, Prüfintervall und letztem Prüfdatum, dazu die Prüfprotokolle. Praktisch lösbar über ein Referenzthermometer mit Kalibrierschein, gegen das die Arbeitsthermometer im Eiswasser bei 0 Grad Celsius und im siedenden Wasser verglichen werden, mit Notiz von Sollwert, Istwert und Abweichung. Für erkannte Fehlmessungen genügt ein kurzer Vermerk, welche Chargen geprüft und wie sie entschieden wurden.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

7.4 Für Rohstoffe, Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und zugekaufte Fertigware liegen Anforderungen vor, die der Betrieb selbst festgelegt hat und die beschreiben, was er annimmt und was nicht. Sie decken mindestens Herkunft, Kennzeichnung, Allergenangaben, Zustand der Verpackung, geforderte Temperatur bei Anlieferung und Mindesthaltbarkeit ab.

Woran man es festmacht: Spezifikationsblätter oder eine Rohstofftabelle mit den Annahmekriterien je Artikel, ergänzt durch die Produktdatenblätter und Allergeninformationen des Lieferanten. Ein kleiner Betrieb führt eine einzige Liste mit einer Zeile je Artikel und den Spalten Lieferant, geforderte Anliefertemperatur, Allergene, Besonderheiten. Die Datenblätter werden nachgehalten, wenn der Lieferant seine Rezeptur ändert.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.5 Jede Anlieferung wird vor der Annahme gegen die festgelegten Anforderungen geprüft, das Ergebnis wird festgehalten, und beanstandete Ware wird abgelehnt oder bis zur Klärung gesperrt gelagert. Ware wird nicht angenommen, wenn erkennbar ist, dass sie so verdorben, verunreinigt oder falsch behandelt ist, dass sie auch nach der weiteren Verarbeitung nicht sicher wäre.

Woran man es festmacht: Wareneingangsaufzeichnung mit Datum, Lieferant, Artikel, Charge oder Losnummer, gemessener Temperatur bei kühl- oder tiefkühlpflichtiger Ware, Zustandsbeurteilung und Namenszeichen. Ablehnungen mit Grund und Beleg, zum Beispiel Foto und Rücksendeschein oder Vermerk auf dem Lieferschein. Ein kleiner Betrieb nutzt ein Formblatt oder stempelt und zeichnet den Lieferschein ab, mit handschriftlich ergänzter Temperatur.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.6 Die Lieferanten und die von ihnen bezogenen Artikel sind bekannt und werden anhand nachvollziehbarer Kriterien ausgewählt und in festgelegten Abständen erneut beurteilt. Auffälligkeiten aus Wareneingang, Analysen, Kundenreklamationen oder Warnmeldungen fließen in diese Beurteilung zurück und führen zu einer Reaktion gegenüber dem Lieferanten.

Woran man es festmacht: Lieferantenliste mit Artikelzuordnung und Datum der letzten Beurteilung, dazu die zugrunde liegenden Belege: Selbstauskunft, Nachweise Dritter, Analysenberichte, Registrierungs- oder Zulassungsnummer des Betriebs, Beanstandungshistorie. Reaktionen werden mit Schriftverkehr oder Gesprächsnotiz belegt. Ein kleiner Betrieb führt das als Tabelle mit einer Zeile je Lieferant und einer Spalte für Vorfälle im laufenden Jahr.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.7 Wasser, das mit Lebensmitteln, mit Lebensmittelkontaktflächen oder mit den Händen des Personals in Berührung kommt, hat Trinkwasserqualität. Das gilt ebenso für Eis, das mit Lebensmitteln in Kontakt kommt oder sie kühlt, und für Dampf, der unmittelbar auf Lebensmittel oder Kontaktflächen trifft. Die Herkunft des Wassers ist bekannt, und die Qualität wird in festgelegten Abständen überprüft.

Woran man es festmacht: Bei Anschluss an die öffentliche Versorgung: aktuelle Trinkwasseranalyse oder Qualitätsbericht des Versorgers, dazu ein Plan der eigenen Entnahmestellen mit Angabe, wo ein Filter, ein Enthärter oder eine Eismaschine sitzt, weil die Qualität hinter diesen Punkten kippen kann. Bei Eigenversorgung aus Brunnen oder Quelle: Untersuchungsplan mit Parametern, Probenahmestellen, Häufigkeit und die Befunde des akkreditierten Labors. Ein kleiner Betrieb legt die Befunde zusammen mit einer Notiz ab, wie er bei einem auffälligen Ergebnis vorgeht, wer informiert wird und wann die Verwendung gestoppt ist.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.8 Wasser, das keine Trinkwasserqualität hat und nur für Zwecke ohne Lebensmittelkontakt genutzt wird, etwa für Brandbekämpfung, Dampferzeugung ohne Produktkontakt oder Kühlung, läuft in einem getrennten, deutlich gekennzeichneten Leitungssystem, das keine Verbindung zum Trinkwassernetz hat und nicht in es zurückfließen kann. Wird Wasser aufbereitet und erneut verwendet, ist geprüft und begründet, dass daraus keine Beeinträchtigung der Lebensmittel entsteht.

Woran man es festmacht: Leitungsplan oder Fotodokumentation der farblich gekennzeichneten Leitungen und Zapfstellen, Nachweis der Sicherungsarmaturen gegen Rückfluss und deren Prüfung. Für wiederverwendetes Wasser, zum Beispiel im Gegenstromverfahren beim Waschen, eine kurze schriftliche Bewertung mit Aufbereitungsschritt, überwachten Parametern und Freigabekriterien. Ein kleiner Betrieb, der kein Brauchwassernetz hat, hält genau das in einem Satz fest, damit die Prüfung nachvollziehbar bleibt.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

7.9 Rohe und nicht behandelte Ware ist von verzehrfertiger und behandelter Ware getrennt, räumlich, zeitlich oder durch getrennte Geräte und Arbeitsflächen. Personal, Werkzeuge, Behälter, Reinigungsutensilien und Wege sind so geführt, dass keine Übertragung von der einen auf die andere Seite stattfindet, und zwischen wechselnden Tätigkeiten ist eine wirksame Reinigung vorgesehen.

Woran man es festmacht: Raum- oder Zonenplan mit Wegeführung für Personal, Ware und Abfall, Farbcodierung von Brettern, Messern und Reinigungsutensilien mit Legende, Arbeitsanweisung zum Händewaschen und Wechsel der Schutzkleidung. Wo Trennung nur zeitlich möglich ist, belegen Produktionsplan und Reinigungsnachweis die Reihenfolge. Ein kleiner Betrieb mit einer Küche löst es über feste Zeitfenster und eine Zwischenreinigung, die auf dem Reinigungsplan abgezeichnet wird.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.10 Der Betrieb kennt alle allergenen Stoffe, die bei ihm überhaupt vorkommen, und zwar nicht nur in den Rezepturen, sondern auch in Hilfsstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen, Rückführware, Überzugs- und Trennmitteln, Zutaten für den Personalbereich und Ware, die nur zwischengelagert oder umgepackt wird. Die Übersicht ist einem Produkt und einem Bereich zuzuordnen und wird bei jeder Rezeptur- oder Lieferantenänderung nachgezogen.

Woran man es festmacht: Allergenmatrix mit den Produkten oder Rezepturen in den Zeilen und den kennzeichnungspflichtigen Stoffgruppen in den Spalten, gespeist aus den Spezifikationen und Datenblättern der Lieferanten. Wichtig ist ein Änderungsdatum je Zeile und ein benannter Verantwortlicher, damit eine stille Rezepturänderung des Lieferanten auffällt. Ein kleiner Betrieb führt die Matrix in einer Tabellenkalkulation und heftet die Lieferantendatenblätter dahinter ab.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.11 Der Betrieb hat bewertet, auf welchen Wegen ein allergener Stoff unbeabsichtigt in ein Produkt gelangen kann, das ihn nicht enthalten soll, und hat daraus eigene Maßnahmen abgeleitet, etwa getrennte Lagerung, geschlossene Behälter mit eindeutiger Beschriftung, festgelegte Produktionsreihenfolge, eigene Geräte oder eine Zwischenreinigung mit belegter Wirkung. Die Wirksamkeit dieser Maßnahmen wird überprüft und nicht nur angenommen.

Woran man es festmacht: Schriftliche Bewertung je Eintragsweg mit der gewählten Maßnahme und dem Verantwortlichen, Produktionsplan mit der festgelegten Reihenfolge sowie Nachweise zur Wirksamkeit: Sichtkontrolle nach Reinigung mit Abzeichnung, Wischproben oder Allergen-Schnelltests an den kritischen Stellen, bei Bedarf Laborbefund am ersten Produkt nach dem Wechsel. Ein kleiner Betrieb fängt mit einer festen Reihenfolge an, allergenfrei zuerst, und belegt die Reinigung dazwischen auf dem Reinigungsplan mit Uhrzeit und Namenszeichen. Ein Hinweis auf mögliche Spuren ersetzt die Maßnahme nicht.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.12 Die Information über enthaltene allergene Stoffe erreicht den Abnehmer zuverlässig, bei verpackter Ware über die Kennzeichnung, bei loser Abgabe über eine festgelegte und im Betrieb bekannte Auskunftform. Jede Änderung an Rezeptur, Zutat oder Lieferant löst eine Prüfung der Kennzeichnung und der Auskunft aus, und alte Etiketten oder Aushänge werden aus dem Verkehr genommen.

Dokument

Woran man es festmacht: Freigabeschritt für Etiketten und Speisekarten mit Datum und Freigebendem, Abgleichprotokoll zwischen aktueller Rezeptur und Etikettentext, bei loser Ware der Aushang, die Kladde oder die Karte mit den Angaben sowie ein Nachweis, dass das Verkaufspersonal darin unterwiesen ist. Ein kleiner Betrieb führt einen Ordner mit einem Blatt je Gericht, das die Zutaten und die Allergene ausweist, und vermerkt darauf jede Änderung mit Datum. Vernichtete Alt-Etiketten kurz vermerken.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

- 7.13 Für jedes Produkt sind Haltbarkeit und Lagerbedingungen vom Betrieb selbst festgelegt und begründet, und jede hergestellte Einheit trägt eine Kennzeichnung, über die sie einer Produktionscharge oder einem Herstelltag zugeordnet werden kann. Für Ware, die im Betrieb umgearbeitet oder wieder eingesetzt wird, gilt dieselbe Zuordnung.**

Woran man es festmacht: Blatt je Produkt mit Datumsangabe, Lagerbedingung und der Begründung, gestützt auf Lagerversuche unter realen Bedingungen, Laborbefunde über die Standzeit oder veröffentlichte Leitlinien der Branche, die am eigenen Produkt bestätigt wurden. Dazu die Regel, wie die Chargenkennzeichnung gebildet wird, zum Beispiel Herstellungsdatum plus laufende Nummer. Ein kleiner Betrieb notiert Chargen im Produktionsbuch und klebt dieselbe Nummer auf Gebinde und Rückstellmuster.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 7.14 Verpackungs- und Umhüllungsmaterialien sind für den Kontakt mit dem jeweiligen Lebensmittel geeignet, werden geschützt und getrennt von Rohstoffen und Reinigungsmitteln gelagert und vor der Verwendung auf Sauberkeit und Unversehrtheit gesichtet. Wiederverwendete Behälter werden nur eingesetzt, wenn sie gereinigt und für den Zweck geeignet sind.**

Woran man es festmacht: Konformitätserklärungen oder Eignungsnachweise der Materiallieferanten je Artikel, abgelegt bei den Spezifikationen, sowie ein Lagerort, der die Materialien vor Staub, Schädlingen und Feuchtigkeit schützt. Der Sichtcheck vor der Verwendung wird auf dem Produktionsprotokoll abgezeichnet. Ein kleiner Betrieb heftet die Erklärungen der Lieferanten in einem Ordner ab und fordert bei neuen Materialien aktiv eine an.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 7.15 Ware verlässt den Betrieb erst, nachdem geprüft wurde, dass die vorgesehenen Lenkungsschritte durchlaufen und die zugehörigen Aufzeichnungen vollständig sind. Beim Verladen und beim Transport sind die geforderten Temperaturen eingehalten, die Transportmittel und Behälter sind sauber, geeignet und so beladen, dass sich Waren nicht gegenseitig beeinträchtigen.**

Woran man es festmacht: Freigabevermerk mit Namen und Datum je Charge oder Lieferung, Temperaturmessung beim Verladen, Sauberheitskontrolle des Fahrzeugs mit Abzeichnung, dazu Lieferschein und Transportbeleg, bei längeren Strecken der Ausdruck des Temperaturschreibers. Bei fremden Speditionen die vertragliche Vereinbarung zur Temperaturführung. Ein kleiner Betrieb, der selbst ausliefert, nutzt eine Zeile je Tour mit Abfahrtszeit, Temperatur im Laderaum und Namenszeichen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 7.16 Der Betrieb kann für jede Ware den unmittelbaren Lieferanten und den unmittelbaren gewerblichen Abnehmer benennen und die Angaben den Behörden auf Verlangen bereitstellen. Die Verknüpfung zwischen eingesetzten Chargen und hergestellten Chargen ist so geschlossen, dass sich ein betroffenes Los in beide Richtungen eingrenzen lässt, und die Aufzeichnungen werden angemessen lange aufbewahrt.**

Dokument

Woran man es festmacht: Lieferscheine und Rechnungen des Eingangs, Produktionsprotokolle mit der Zuordnung eingesetzter Chargen zur hergestellten Charge, Ausgangsbelege mit Abnehmer, Datum, Artikel und Menge. Die Belastbarkeit zeigt sich erst in der Übung: ein zufällig gewähltes Endprodukt zurückverfolgen bis zu den Rohstoffchargen und vorwärts zu allen Abnehmern, mit Zeitmessung und Mengenabgleich, und das Ergebnis mit Datum festhalten. Ein kleiner Betrieb schafft das mit Produktionsbuch und abgehefteten Lieferscheinen, wenn die Chargennummer in beiden auftaucht.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

- 7.17** Es liegt ein Verfahren vor, nach dem der Betrieb handelt, wenn er Grund zu der Annahme hat, dass ein von ihm in Verkehr gebrachtes Lebensmittel nicht sicher ist: die betroffene Ware wird eindeutig gesperrt und gekennzeichnet, über ihren Verbleib entscheidet eine benannte Person, die Ware wird vom Markt genommen und, wenn sie den Verbraucher bereits erreicht haben kann, öffentlich zurückgerufen, und die zuständige Behörde wird unverzüglich unterrichtet. Zuständigkeiten und Erreichbarkeiten sind auch ausserhalb der Arbeitszeit geklärt, und die Funktionsfähigkeit des Verfahrens wird in festgelegten Abständen erprobt. [Dokument](#)

Woran man es festmacht: Schriftliches Verfahren mit Entscheidungswegen, Namen und Telefonnummern von Verantwortlichen, Behörde, Laboren, Kunden und, falls zutreffend, Presse, dazu Musterschreiben für Kundeninformation und Behördenmeldung sowie eine Sperrkennzeichnung für Ware. Belege sind das Sperrbuch mit Charge, Menge, Grund und Entscheidung über den Verbleib, Vernichtungs- oder Rücknahmenachweise und das Protokoll der Erprobung mit Datum, Dauer, wiedergefundener Menge und den Schwachstellen, die sich dabei gezeigt haben. Ein kleiner Betrieb hält das Verfahren auf einer Seite fest, hängt die Rufnummernliste im Büro aus und prüft einmal jährlich anhand einer echten Charge, ob die Kette hält. Diese Liste ersetzt keine behördliche Beurteilung und keine Rechtsberatung.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8 Produktinformation und Verbraucheraufklärung

4

- 8.1** Jede Charge oder jedes Los, das den Betrieb verlässt, trägt eine eindeutige Kennung, die auf der Ware oder ihrer Verpackung erkennbar ist, und diese Kennung lässt sich im Betrieb mit dem Herstell- oder Abgabedatum, den verwendeten Rohstoffen und den zugehörigen Überwachungsaufzeichnungen verknüpfen, sodass eine betroffene Menge im Bedarfsfall eingegrenzt werden kann. [Dokument](#)

Woran man es festmacht: Regel zur Losbildung, aus der hervorgeht, was ein Los abgrenzt, etwa Produktionstag, Kessel oder Anlieferungscharge, dazu Etikettenmuster mit der Kennung sowie eine Chargenliste oder Produktionsaufzeichnung, die je Los die eingesetzten Rohstoffchargen und die Abnehmer verknüpft. Ein kleiner Betrieb nutzt das Herstellungsdatum als Loskennung und führt eine einzige Tagesliste, in der Datum, hergestellte Artikel, verwendete Lieferantenchargen und die belieferten Kunden nebeneinander stehen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 8.2** Die Ware wird mit den Angaben abgegeben, die das nächste Glied in der Kette braucht, um sie sicher zu behandeln: Bezeichnung, Los, Haltbarkeits- oder Verbrauchsdatum, erforderliche Lager- und Transporttemperatur sowie, wo nötig, Hinweise zu Zubereitung oder weiterer Verarbeitung.

Woran man es festmacht: Etiketten, Lieferscheine oder Handelspapiere je Artikel, abgeglichen mit einer Artikelstammliste, in der pro Produkt Haltbarkeitsdauer und geforderte Temperatur festgelegt sind, dazu die Belege, auf die sich die Haltbarkeitsangabe stützt, etwa Haltbarkeitsversuche, Laborbefunde oder Lieferantenangaben. Ein kleiner Betrieb hält die Artikelstammliste als einfache Tabelle und legt die Begründung der Haltbarkeit als kurze Notiz mit Datum dazu.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 8.3** Für jedes abgegebene Produkt ist bekannt und für den Kunden zugänglich, welche allergieauslösenden Zutaten es enthält, auch bei loser oder offen abgegebener Ware, die Angaben stimmen mit den tatsächlich verwendeten Zutaten und mit den Rezepturen überein, und sie werden bei jeder Rezeptur- oder Lieferantenänderung nachgezogen. [Dokument](#)

Woran man es festmacht: Rezepturen mit gekennzeichneten Allergenen, abgeleitet aus den Spezifikationen und Etiketten der eingekauften Rohstoffe, dazu die Allergeninformation für den Kunden als Aushang, Kladde, Speisekartenanhang oder Etikett sowie ein Änderungsnachweis, der zeigt, wann welche Angabe aktualisiert wurde. Ein kleiner Betrieb führt einen Allergenordner mit einer Zeile je Gericht und heftet die Rohstoffetiketten dahinter, damit die Angabe jederzeit auf die Quelle zurückführbar ist.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

- 8.4 Wo die Sicherheit des Produkts davon abhängt, dass der Verbraucher es richtig behandelt, etwa bei Ware, die vor dem Verzehr durchzuerhitzen ist, bei kühlpflichtigen Erzeugnissen oder bei Angeboten für empfindliche Personengruppen, erhält der Verbraucher dazu eine verständliche Information, und die Beschäftigten können Rückfragen zu Zutaten und Handhabung zutreffend beantworten.**

Woran man es festmacht: Muster der Verbraucherhinweise auf Etikett, Aushang, Karte oder Webseite, dazu die Unterweisung der Beschäftigten mit Datum und Teilnehmerliste, in der geregelt ist, wer Auskunft gibt und woher die Auskunft stammt. Ein kleiner Betrieb hinterlegt an der Theke ein Blatt mit den Standardauskünften und dem Hinweis, dass im Zweifel der Allergenordner zu öffnen ist, statt zu schätzen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

9 Transport und Auslieferung

3

- 9.1 Fahrzeuge, Anhänger, Ladeflächen und Mehrwegbehälter, in denen Lebensmittel bewegt werden, sind so beschaffen und instand gehalten, dass sie sich vollständig reinigen lassen, sie werden in festgelegten Abständen sowie beim Wechsel zwischen kritischen Ladungen gereinigt, und Behälter oder Tanks, die für unverpackte Ware im Massentransport genutzt werden, sind erkennbar der Lebensmittelverwendung vorbehalten.**

Woran man es festmacht: Fahrzeug- und Behälterliste mit Reinigungsintervall, abgezeichnete Reinigungsnachweise je Fahrzeug mit Datum und Verantwortlichem, Aufnahme der Ladeflächen und Transportkisten in den Reinigungsplan, dazu die Kennzeichnung der Tanks oder Behälter für den Lebensmittelgebrauch. Ein kleiner Betrieb, der mit Kombi oder Kühlanhänger ausliefert, hängt eine einzige Liste ins Fahrzeug, auf der der Fahrer Reinigung und Sichtkontrolle vor jeder Tour abzeichnet, und meldet Schäden an Dichtungen oder Wandverkleidungen in die laufende Mängelliste.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 9.2 Die Ware ist während der Beförderung vor Verunreinigung geschützt, verpackt oder abgedeckt, und die Beladung ist so geregelt, dass rohe und verzehrfertige Lebensmittel, allergenhaltige und allergenfreie Ware sowie Lebensmittel und lebensmittelfremde Güter einander nicht beeinflussen, und wenn dasselbe Fahrzeug zuvor andere Güter befördert hat, ist vor der nächsten Lebensmittelladung eine wirksame Reinigung erfolgt.**

Woran man es festmacht: Beladeregeln oder Ladeplan, der die Trennung nach Warengruppen und Allergenen festlegt, Sichtkontrolle der Ladefläche vor dem Beladen mit Abzeichnung, sowie bei Mischnutzung des Fahrzeugs ein Vorladungsnachweis, der die letzte Fremdladung und die anschließende Reinigung festhält. Ein kleiner Betrieb löst das über verschließbare, farblich oder per Etikett getrennte Transportkisten mit schriftlich festgelegter Zuordnung und verbietet ausdrücklich, Reinigungsmittel, Werkzeug oder Privatgut auf der Ladefläche mitzunehmen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 9.3 Für Lebensmittel, die gekühlt, gefroren oder warm gehalten werden müssen, wird die Temperatur während des gesamten Transports einschließlich Be- und Entladen im erforderlichen Bereich gehalten und überwacht, Abweichungen führen zu einer nachvollziehbaren Entscheidung über die betroffene Ware, und wenn ein Spediteur oder Lieferdienst beauftragt ist, sind die Temperaturvorgaben und die Nachweispflicht vertraglich vereinbart und ihre Einhaltung wird geprüft.**

Woran man es festmacht: Temperaturaufzeichnungen aus dem Kühlfahrzeug oder vom Datenlogger je Tour, Messwerte bei Verladung und Übergabe auf dem Lieferschein, Sperr- und Entscheidungsprotokolle bei Überschreitungen sowie Transportvereinbarung mit dem Dienstleister samt stichprobenhafter Kontrolle der angelieferten Ware. Ein kleiner Betrieb legt einen einfachen Datenlogger in die Kühlbox, misst mit dem Einstechthermometer bei Abfahrt und Ankunft und trägt beide Werte auf dem Lieferschein ein, den der Empfänger gegenzeichnet.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

10 Das HACCP-Konzept: die zwölf Anwendungsschritte

12

- 10.1 Der Betrieb hat eine Gruppe benannt, die das HACCP-Konzept erarbeitet und pflegt, die vorhandene Sachkunde zu Produkten, Technik, Hygiene und Rohstoffen ist darin abgedeckt, fehlendes Fachwissen wird gezielt von aussen zugekauft, und der Geltungsbereich des Konzepts ist festgelegt: welche Produkte, welche Prozessschritte und welche Standorte es abdeckt und wo es endet.**

Woran man es festmacht: Namentliche Benennung der Beteiligten mit Rolle und Qualifikationsnachweis, Schulungszertifikate oder Beraterverträge für zugekauftes Wissen sowie eine Seite, die den Geltungsbereich und seine Grenzen beschreibt. In einem Kleinbetrieb ist die Gruppe oft eine einzige Person, dann genügt eine schriftliche Festlegung, wer verantwortlich ist, welche Schulung diese Person hat und welche externe Fachstelle bei Fragen hinzugezogen wird.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 10.2 Für jedes Produkt oder jede Produktgruppe liegt eine Beschreibung vor, die die für die Sicherheit massgeblichen Merkmale festhält, etwa Zusammensetzung und Rohstoffe, physikalische und chemische Eigenschaften, Behandlung vor der Abgabe, Verpackung, Lager- und Transportbedingungen, Haltbarkeit sowie die enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Allergene.**

Woran man es festmacht: Produktdatenblatt oder Rezepturblatt je Produktgruppe, gestützt auf die Spezifikationen und Allergenangaben der Lieferanten. Ein kleiner Betrieb fasst ähnliche Erzeugnisse zu Gruppen zusammen, etwa nach Herstellungsverfahren, und beschreibt die Gruppe statt jedes einzelnen Artikels, solange die sicherheitsrelevanten Merkmale innerhalb der Gruppe gleich sind.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 10.3 Zu jedem Produkt ist festgehalten, wie es bestimmungsgemäss verwendet wird, welche Behandlung durch den Abnehmer noch erfolgt und an welche Personengruppen es abgegeben wird, wobei besonders empfindliche Verbrauchergruppen ausdrücklich betrachtet werden, und auch eine vernünftigerweise vorhersehbare abweichende Verwendung ist berücksichtigt.**

Woran man es festmacht: Angabe der Verwendung und der Zielgruppe im Produktdatenblatt, abgeglichen mit der tatsächlichen Kennzeichnung, den Zubereitungshinweisen auf dem Etikett und dem Abgabeweg. Ein kleiner Betrieb hält je Produktgruppe in ein bis zwei Sätzen fest, ob vor dem Verzehr noch erhitzt wird und ob Kinder, ältere Menschen, Schwangere oder Kranke zu den Abnehmern gehören, weil das die spätere Bewertung verschärft.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 10.4 Für jeden Prozess ist ein Ablaufdiagramm erstellt, das alle Schritte lückenlos in ihrer Reihenfolge abbildet, vom Wareneingang über Zwischenlagerung, Bearbeitung und Verpackung bis zur Abgabe, und Eintritte in den Prozess sowie Austritte aus ihm sind sichtbar, also zugekaufte Rohstoffe, Zusatzstoffe, Wasser, Verpackung, Rückführungen, Nacharbeit und Abfall.**

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Ablaufdiagramm je Produktgruppe mit nummerierten Schritten, Datum und Version, sodass sich spätere Bewertungen eindeutig auf eine Schrittnummer beziehen lassen. Ein kleiner Betrieb zeichnet das Diagramm von Hand als Kette von Kästchen auf ein Blatt und scannt es ein, ein Zeichenprogramm ist nicht nötig, entscheidend ist die Vollständigkeit der Schritte.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 10.5 Das Ablaufdiagramm wurde im laufenden Betrieb vor Ort mit der tatsächlichen Arbeitsweise abgeglichen, und zwar über alle Schichten und Betriebszeiten hinweg, in denen der Prozess läuft, Abweichungen zwischen Papier und Realität wurden im Diagramm korrigiert, und der Abgleich ist mit Datum und Person belegt.**

Woran man es festmacht: Vermerk auf dem Diagramm oder ein kurzes Begehungsprotokoll mit Datum, Uhrzeit, Schicht und Unterschrift der Person, die den Abgleich durchgeführt hat, dazu die vorherige Version zum Vergleich. Ein kleiner Betrieb geht den Weg des Produkts einmal komplett mit dem ausgedruckten Diagramm in der Hand ab, korrigiert direkt darauf und zeichnet das Blatt mit Datum ab.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungsplan muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

10.6

Für jeden Schritt des bestätigten Ablaufdiagramms hat der Betrieb selbst ermittelt, welche biologischen, chemischen, physikalischen und allergenbezogenen Gefahren dort auftreten, zunehmen oder bestehen bleiben können, hat jede dieser Gefahren nach Schwere der möglichen gesundheitlichen Folge und Wahrscheinlichkeit des Auftretens bewertet, hat für die als bedeutsam bewerteten Gefahren die Ursachen benannt und Lenkungsmaßnahmen zugeordnet, und die Bewertung stützt sich auf nachvollziehbare Quellen und die Gegebenheiten des eigenen Betriebs, nicht auf eine übernommene Fremdliste. Das Ergebnis dieses Schrittes ist nicht vorgegeben, es ist für jeden Betrieb, jedes Produkt und jeden Prozess unterschiedlich und muss hier eigenständig erarbeitet werden.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Gefahrenanalyse als Tabelle, in der jede Zeile eine Gefahr an einem nummerierten Prozessschritt ist, mit Spalten für Art der Gefahr, Ursache, Bewertung von Schwere und Wahrscheinlichkeit, Begründung der Bewertung, Quellenangabe und zugeordnete Lenkungsmaßnahme. Als Quellen dienen Fachliteratur, Leitlinien für die gute Hygienepraxis der eigenen Branche, Rückrufmeldungen, Warnungen der Behörden, eigene Reklamationen und Laborergebnisse. Ein kleiner Betrieb arbeitet die Branchenleitlinie Schritt für Schritt durch, prüft jede dort genannte Gefahr auf Zutreffen im eigenen Haus und dokumentiert auch die Begründung, warum eine Gefahr für ihn nicht bedeutsam ist.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

10.7

Aus den als bedeutsam bewerteten Gefahren hat der Betrieb selbst hergeleitet, an welchen Prozessschritten eine Lenkung unverzichtbar ist, um die Gefahr zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Mass zu senken, die Herleitung ist für jeden Schritt nachvollziehbar begründet, und es ist ebenso begründet, warum ein Schritt trotz Lenkungsmaßnahme kein solcher unverzichtbarer Punkt ist, weil eine spätere Stufe die Gefahr beherrscht. Welche Schritte das sind, ergibt sich ausschliesslich aus der eigenen Gefahrenanalyse und dem eigenen Prozess und wird hier nicht vorgegeben.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Nachvollziehbare Herleitung je bedeutsamer Gefahr, etwa mit einem Entscheidungsbaum oder einer begründeten Bewertungstabelle, aus der hervorgeht, welche Fragen gestellt wurden, wie sie beantwortet wurden und welcher Schluss daraus folgt. Wichtig ist, dass sowohl die Ja- als auch die Nein-Entscheidungen begründet sind, denn die Begründung der verworfenen Punkte wird bei einer amtlichen Kontrolle ebenso hinterfragt wie die der gewählten. Ein kleiner Betrieb hängt den ausgefüllten Entscheidungsbaum je Gefahr als Anlage an die Gefahrenanalyse.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

10.8

Für jeden festgelegten Lenkungsplan ist ein messbares Kriterium bestimmt, das den sicheren vom nicht mehr sicheren Zustand trennt, der Wert ist so gewählt, dass seine Einhaltung die bedeutsame Gefahr tatsächlich beherrscht, und diese Eignung ist vor der Anwendung belegt worden, etwa durch Rechtsvorschriften, wissenschaftliche Literatur, Branchenleitlinien, Herstellerangaben zur Anlage oder eigene Versuche und Messreihen. Der Wert selbst hängt von Produkt, Rezeptur, Menge, Anlage und Verfahren ab, er ist deshalb vom Betrieb zu ermitteln und zu belegen und kann nicht aus einer Vorlage übernommen werden.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Je Lenkungsplan ein Blatt mit dem gewählten Kriterium, der Messgrösse, dem Toleranzbereich und der Quelle, die den Wert stützt, dazu die Belege selbst: Auszug der Rechtsvorschrift, Literaturstelle, Herstellerdokumentation der Anlage oder Protokoll der eigenen Messreihe mit Datum, Bedingungen und Ergebnissen. Sinnvoll ist zusätzlich ein strengerer betrieblicher Eingriffswert vor dem eigentlichen Kriterium, damit ein Trend auffällt, bevor der sichere Bereich verlassen wird. Ein kleiner Betrieb stützt sich auf die Werte der Branchenleitlinie, dokumentiert aber, dass sein Produkt und seine Anlage in deren Anwendungsbereich fallen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

- 10.9** Für jeden Lenkungspunkt ist geregelt, wer wann womit wie oft misst oder beobachtet, das Verfahren erkennt ein Verlassen des sicheren Bereichs rechtzeitig genug, um noch eingreifen zu können, die eingesetzten Messmittel sind geprüft, die überwachenden Personen sind für diese Aufgabe geschult, und die Ergebnisse werden unmittelbar bei der Beobachtung aufgezeichnet und von einer benannten Person gegengezeichnet. [Dokument](#)

Woran man es festmacht: Überwachungsplan mit einer Zeile je Lenkungspunkt, Spalten für Messgrösse, Methode, Häufigkeit, Messmittel und verantwortliche Person, dazu die ausgefüllten Aufzeichnungen des laufenden Betriebs mit Datum, Uhrzeit, Messwert, Namenszeichen und Gegenzeichnung. Aufzeichnungen werden zeitnah geführt, nicht nachträglich ergänzt. Ein kleiner Betrieb nutzt vorgedruckte Tagesblätter am Ort der Messung oder eine automatische Aufzeichnung durch Datenlogger, die Kontrolle des Aufzeichners bleibt aber Aufgabe einer Person.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 10.10** Für jeden Lenkungspunkt ist im Voraus festgelegt, was geschieht, wenn die Überwachung ein Verlassen des sicheren Bereichs anzeigt: wer entscheidet, wie der Prozess wieder in den sicheren Bereich gebracht wird, wie die seit der letzten sicheren Messung betroffene Ware identifiziert, gesperrt und bewertet wird, wer über ihren weiteren Weg entscheidet und wie die Ursache gefunden und abgestellt wird. Jede Abweichung und jede daraufhin getroffene Maßnahme wird aufgezeichnet. [Dokument](#)

Woran man es festmacht: Korrekturmaßnahmenplan je Lenkungspunkt, der Auslöser, Sofortmaßnahme, Umgang mit der betroffenen Ware, Entscheidungsbefugnis und Meldeweg benennt, dazu die Abweichungsberichte des laufenden Betriebs mit Datum, betroffener Menge, Chargenkenntung, Entscheidung über die Ware, Ursache und Wirksamkeitsprüfung. Ein kleiner Betrieb hält den Plan als Wenn-dann-Tabelle direkt neben dem Überwachungsblatt bereit, damit auch eine Aushilfe in der Spätschicht weiss, wen sie anruft und dass die Ware bis zur Entscheidung nicht in den Verkauf geht.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 10.11** Der Betrieb prüft in festgelegten Abständen mit anderen Mitteln als der laufenden Überwachung nach, ob das Konzept in der Praxis tatsächlich wirkt und ob es noch zum Betrieb passt, dazu gehören der Abgleich der Aufzeichnungen mit den Vorgaben, die Prüfung der Messmittel, Untersuchungen von Produkt oder Umgebung sowie die Auswertung von Reklamationen und Rückmeldungen, und das Konzept wird ausserdem anlassbezogen überprüft und angepasst, wenn sich Rezeptur, Rohstoff, Anlage, Verfahren, Verpackung, Verwendung oder Rechtslage ändern oder wenn eine neue Gefahrenkenntnis bekannt wird.

Woran man es festmacht: Verifizierungsplan mit den geplanten Prüfungen, ihrer Häufigkeit und der verantwortlichen Person, dazu die Ergebnisse: Prüfvermerke auf den Überwachungsaufzeichnungen, Laborbefunde, Kalibrierprotokolle, Reklamationsauswertung sowie ein Protokoll der regelmässigen Überprüfung des Gesamtkonzepts mit Datum, Anlass, Beteiligten und Änderungsentscheidungen. Ein kleiner Betrieb legt eine jährliche Durchsicht des kompletten Konzepts fest und ergänzt sie um eine Regel, die bei jeder Rezeptur- oder Geräteänderung eine sofortige Neubewertung des betroffenen Prozessschritts auslöst.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 10.12** Die Unterlagen des Konzepts und die im Betrieb entstehenden Aufzeichnungen sind in Umfang und Detailtiefe an Art und Grösse des Betriebs angepasst, sie sind aktuell, eindeutig einer Fassung zuzuordnen, gegen unbefugte oder nachträgliche Änderung geschützt und für die Behörde auf Verlangen verfügbar, Aufbewahrungsfristen sind festgelegt und richten sich mindestens nach der Haltbarkeit der Erzeugnisse, und die Mitarbeiter finden die für ihre Arbeit nötigen Unterlagen an ihrem Arbeitsplatz. [Dokument](#)

Woran man es festmacht: Übersicht aller mitgeltenden Unterlagen und Aufzeichnungen mit Fassung, Datum, Verantwortlichem, Ablageort und Aufbewahrungsfrist, dazu Stichproben aus der laufenden Ablage, die zeigen, dass Blätter tatsächlich und zeitnah ausgefüllt werden. Ein kleiner Betrieb führt einen einzigen Ordner mit Registern für Konzept, Pläne und Aufzeichnungen und trägt vorne ein Inhaltsverzeichnis mit Fassungsdatum ein. Ein vollständig ausgefülltes Blatt belegt eine durchgeführte Kontrolle, es ersetzt weder die eigenständige fachliche Bewertung noch die Beurteilung durch die Lebensmittelüberwachung.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

11 Fachkunde und Schulung zum HACCP-System

1

- 11.1 Alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, werden vor dem ersten Einsatz und danach in wiederkehrenden Abständen in Hygiene und in den für ihre Tätigkeit geltenden Lenkungsmaßnahmen unterwiesen, einschließlich Aushilfen, Leiharbeitskräften und Reinigungspersonal, die Personen, die das HACCP-Konzept erarbeiten, aktualisieren und überprüfen, verfügen nachweislich über die dafür nötige Fachkunde, die Inhalte werden in einer Sprache und auf einem Niveau vermittelt, die die Beteiligten verstehen, und sie werden angepasst, wenn sich Produkte, Verfahren, Anlagen, Allergene oder rechtliche Vorgaben ändern oder wenn Abweichungen, Beschwerden und Kontrollergebnisse eine Lücke im Verständnis sichtbar machen.**

Woran man es festmacht: Schulungsplan mit Themen, Zielgruppen und Abständen, Teilnahmelisten mit Datum, Thema, Dauer, Unterschrift und Name des Schulenden, dokumentierte Erstunterweisung neuer Kräfte vor Arbeitsbeginn, Belege für die Fachkunde der HACCP-Verantwortlichen wie Seminarzertifikate, einschlägige Berufsausbildung oder Nachweise externer Beratung, dazu eine Form der Verständniskontrolle, etwa ein kurzer Fragebogen oder eine Beobachtung am Arbeitsplatz, deren Ergebnis festgehalten wird. Ein kleiner Betrieb führt pro Person ein einziges Blatt, auf dem jede Unterweisung mit Datum und Kürzel steht, nutzt kurze Unterweisungen von zehn Minuten an der Arbeitsfläche statt langer Schulungstage, hält bebilderte Aushänge oder Merkblätter in den tatsächlich gesprochenen Sprachen bereit und legt die Belehrung nach Infektionsschutzgesetz zusammen mit den Fachkundenachweisen in derselben Personalakte ab.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

12 Rechtliche Pflichten des Lebensmittelunternehmers gegenüber der Behörde

5

- 12.1 Jede Betriebsstätte, in der Lebensmittel hergestellt, verarbeitet, gelagert, transportiert oder abgegeben werden, ist der zuständigen Lebensmittelüberwachung vor Aufnahme der Tätigkeit angezeigt worden, die Angaben zu Tätigkeit, Anschrift und verantwortlicher Person sind aktuell, und Änderungen wie eine Betriebsübernahme, ein neues Sortiment, eine zusätzliche Betriebsstätte oder die Aufgabe des Betriebs werden ebenfalls gemeldet.**

Woran man es festmacht: Kopie der Anzeige oder Registrierung beim zuständigen Amt, die Eingangsbestätigung oder der Registriervermerk der Behörde, dazu die Gewerbeanmeldung und, falls für die Tätigkeit eine Zulassung statt einer bloßen Registrierung nötig ist, der Zulassungsbescheid mit Zulassungsnummer. Ein kleiner Betrieb legt Anzeige, Antwort der Behörde und alle späteren Änderungsmeldungen chronologisch in einer einzigen Mappe ab, damit bei einer Kontrolle sofort belegbar ist, dass der aktuelle Betriebszustand gemeldet wurde.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 12.2 Der Betrieb kann der Behörde auf Verlangen belegen, dass die Hygieneanforderungen und die auf den Grundsätzen des HACCP beruhenden Verfahren im Alltag tatsächlich angewendet werden, und die dafür nötigen Unterlagen und Aufzeichnungen sind so geführt, dass sie den realen Ablauf im Betrieb widerspiegeln und nicht erst nachträglich erstellt werden.**

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Die im Betrieb tatsächlich geführten Aufzeichnungen: Temperaturkontrollen, Wareneingangskontrollen, Reinigungsnachweise, Schulungsnachweise, Ergebnisse der Überwachung der selbst festgelegten Lenkungspunkte sowie die Belege über Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen. Jede Aufzeichnung trägt Datum, Wert oder Befund und das Handzeichen der Person, die sie gemacht hat. Ein kleiner Betrieb kommt mit wenigen Formblättern aus, die am Ort der Tätigkeit ausgefüllt werden. Entscheidend ist nicht der Umfang, sondern dass die Einträge echt und zeitnah sind.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 12.3 Für die hygienerelevanten Unterlagen und Aufzeichnungen ist festgelegt, wie lange sie aufbewahrt werden, wo sie liegen und wer sie verwaltet, die Aufbewahrungsdauer ist an die Haltbarkeit der Erzeugnisse und an die Rückverfolgbarkeit angepasst, und die Unterlagen bleiben über diesen Zeitraum lesbar und auffindbar.**

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Eine Übersicht der Dokumentenarten mit Aufbewahrungsdauer, Ablageort und Verantwortlichem, dazu Stichproben aus dem Archiv, die zeigen, dass Unterlagen aus dem gesamten Zeitraum tatsächlich vorhanden sind. Wer digital ablegt, belegt zusätzlich die Sicherung gegen Datenverlust. Ein kleiner Betrieb beschriftet pro Jahr einen Ordner, hebt Wareneingangsbelege und Chargenaufzeichnungen mindestens so lange auf, wie die Ware haltbar ist, und legt für kurzlebige Frischware eine begründete Mindestfrist fest, statt Belege sofort zu entsorgen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

Selbstcheck, kein Nachweis. Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

12.4 Umfang und Form der Verfahren und Aufzeichnungen sind an Art und Größe des Betriebs angepasst, und der Betrieb kann begründen, warum die gewählte Lösung für seine Produkte und Prozesse angemessen ist, insbesondere dann, wenn er sich auf eine branchenbezogene Leitlinie für eine gute Hygienepraxis stützt oder seine Aufzeichnungen bewusst schlank hält.

Woran man es festmacht: Die verwendete Branchenleitlinie oder Musterlösung mit Herausgeber und Ausgabestand, dazu eine kurze schriftliche Begründung, welche Teile übernommen und welche an den eigenen Betrieb angepasst wurden. Die Anpassung an die Betriebsgröße verringert den Aufwand der Dokumentation, sie entbindet nicht von der Beherrschung der Gefahren. Ein kleiner Betrieb hält auf einer Seite fest, welche Produkte und Verfahren er hat, welche Leitlinie er nutzt und an welchen Stellen er davon abweicht, damit die Behörde die Entscheidung nachvollziehen kann.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

12.5 Der Umgang mit der zuständigen Behörde ist geregelt: es ist benannt, wer den Betrieb bei einer Kontrolle begleitet und Auskunft gibt, festgestellte Beanstandungen werden erfasst, mit Termin und Verantwortlichem abgearbeitet und auf ihre Ursache hin geprüft, und die Meldung an die Behörde bei einem Verdacht auf nicht sichere Ware erfolgt ohne Verzögerung.

Woran man es festmacht: Kontrollberichte der Behörde und amtliche Untersuchungsergebnisse, dazu eine eigene Maßnahmenliste, die jede Beanstandung mit Ursache, Abstellmaßnahme, Termin, Verantwortlichem und Erledigungsdatum führt, ferner die Belege über Meldungen an die Behörde sowie über Rücknahmen oder Rückrufe. Ein kleiner Betrieb notiert die Rufnummer der zuständigen Stelle und den Vertreter der Betriebsleitung auf einem Blatt im Hygieneordner und heftet jeden Kontrollbericht mit der zugehörigen abgearbeiteten Maßnahmenliste dahinter.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung