

ISO 22000:2018 + Amd 1:2024 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelsicherheit als Managementsystem

62 Anforderungen. Diese Norm ist akkreditiert zertifizierbar. Stand 07/2026.

ISO 22000 ist akkreditiert zertifizierbar. Die HACCP-Grundsätze stecken darin, sie sind in Abschnitt 8.5 aufgegangen. Wichtig für Lieferanten an den Lebensmittelhandel: ISO 22000 allein ist nicht von der GFSI anerkannt. Dafür braucht es FSSC 22000, also ISO 22000 plus die Präventivprogramme der ISO/TS 22002-Reihe plus Zusatzanforderungen. Wer nur nach ISO 22000 zertifiziert ist, erfüllt die Forderung vieler Handelsketten nicht. Diese Liste ist eine Arbeitshilfe für den Selbstcheck, kein Nachweis. Eine Revision der Norm läuft.

Betrieb

Datum

Bearbeiter

4 Umfeld des Betriebs, Erwartungen der Beteiligten und Geltungsbereich

4

- 4.1 Die inneren und äusseren Themen, die das Erreichen sicherer Lebensmittel beeinflussen können, sind bestimmt, werden regelmässig überprüft und aktualisiert. Dazu gehört auch die Frage, ob der Klimawandel für den Betrieb ein relevantes Thema ist, etwa über Hitze in Produktion und Lager, veränderte Ernte- und Rohstoffqualität oder Wasserverfügbarkeit. Das Ergebnis dieser Prüfung liegt vor, unabhängig davon, ob es relevant oder nicht relevant ausfällt.**

Woran man es festmacht: Eine Themenliste oder eine einfache Tabelle mit Spalten für Thema, Bezug zur Lebensmittelsicherheit und Datum der letzten Prüfung. Belege können sein: Protokoll der Managementbewertung mit dem Tagesordnungspunkt Kontext, Marktbeobachtung, Behörden- und Verbandsmitteilungen, Lieferantenwarnungen. Für den Klimabezug reicht ein kurzer, begründeter Eintrag mit Ja oder Nein. Ein kleiner Betrieb löst das mit einer Seite, die einmal im Jahr in der Managementbewertung durchgesprochen und mit neuem Datum abgezeichnet wird.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 4.2 Die interessierten Parteien, die für das System zur Lebensmittelsicherheit von Bedeutung sind, sind benannt, und ihre relevanten Anforderungen sind bekannt, gesammelt und werden aktuell gehalten. Erfasst sind mindestens Kunden, Verbraucher, Behörden, Lieferanten und Mitarbeitende, dazu jene Anforderungen dieser Parteien, die sich auf den Klimawandel beziehen, sofern es solche gibt.**

Woran man es festmacht: Übersicht der Parteien mit Zuordnung ihrer konkreten Forderungen und der Quelle: Kundenlastenhefte und Kundenaudits, Rechtsvorschriften und amtliche Auflagen, Zertifizierungs- und Standardvorgaben, Lieferantenspezifikationen. Nützlich ist ein Verweis je Zeile auf das Dokument, in dem die Forderung erfüllt wird. Ein kleiner Betrieb führt das als eine Tabelle, in die neue Kundenvorgaben und Gesetzesänderungen laufend eingetragen und einmal jährlich durchgesehen werden.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 4.3 Der Geltungsbereich des Systems ist festgelegt und liegt dokumentiert vor. Er benennt die einbezogenen Produkte und Produktgruppen, die Prozesse und die Betriebsstätten mit Adresse und beschreibt damit klar die Grenzen des Systems. Ausgelagerte oder zugekaufte Tätigkeiten, die auf die Lebensmittelsicherheit wirken, sind ausdrücklich zugeordnet und nicht stillschweigend ausgeklammert. Die im Abschnitt 4.1 bestimmten Themen und die im Abschnitt 4.2 erfassten Anforderungen sind bei der Festlegung berücksichtigt.**

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Ein freigegebenes Geltungsbereichs-Dokument, das auch als Abschnitt im Handbuch oder als Anlage zur Managementbewertung stehen kann, mit Produktliste, Prozessliste, Standortadressen und Angabe der ausgelagerten Prozesse samt Verantwortlichem. Der Text sollte so eindeutig sein, dass ein Aussenstehender erkennt, was nicht dazugehört. Achte auf die Trennung der zwei Ebenen: Es muss ablesbar sein, was für die Organisation als Ganzes gilt und was nur für eine einzelne Betriebsstätte. Ein kleiner Betrieb kommt mit einer halben Seite aus, die von der Leitung datiert und unterschrieben ist.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

4.4 **Das System zur Lebensmittelsicherheit ist eingeführt und in Betrieb, seine Prozesse sind mit ihren Wechselwirkungen bekannt, und es wird laufend aufrechterhalten und verbessert. Es beschränkt sich nicht auf Papier, sondern ist in der täglichen Praxis wiederzufinden.**

Woran man es festmacht: Eine Prozesslandkarte oder eine Prozessübersicht, die zeigt, welcher Prozess welchen anderen speist, dazu die Verweise auf die zugehörigen Verfahren und Aufzeichnungen. Als Beleg für den laufenden Betrieb dienen aktuelle Aufzeichnungen aus dem Alltag, interne Audits, die Managementbewertung und die Nachweise über umgesetzte Verbesserungen. Ein kleiner Betrieb zeichnet die Prozesskette vom Wareneingang bis zum Versand auf einer Seite und verlinkt je Kasten das passende Formular.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

5 Führung

5

5.1-a **Die oberste Leitung trägt die Verantwortung für das Managementsystem der Lebensmittelsicherheit, verankert es in der Geschäftsstrategie und den täglichen Abläufen und stellt die Personen, die Qualifikationen, die Zeit, die Räume und die Mittel bereit, die dieses System braucht.**

Woran man es festmacht: Belege sind ein freigegebenes Budget für Hygiene, Schulung, Instandhaltung und Analytik, ein Organigramm mit Zuordnung der Lebensmittelsicherheit zur Leitungsebene sowie datierte Protokolle, in denen die Leitung Entscheidungen mit Namen, Termin und Mittelfreigabe getroffen hat. Im kleinen Betrieb ist die Inhaberin oder der Inhaber selbst der Nachweis: ein kurzes, wiederkehrendes Protokoll, in dem Beanstandungen, Investitionen und Personalentscheidungen der Lebensmittelsicherheit festgehalten sind, genügt.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

5.1-b **Die oberste Leitung sorgt dafür, dass die angestrebten Ergebnisse des Systems tatsächlich erreicht werden, unterstützt die Personen, die dazu beitragen, fördert eine Kultur der ständigen Verbesserung und macht deutlich, dass die Meldung von Problemen der Lebensmittelsicherheit erwünscht ist und keine Nachteile hat.**

Woran man es festmacht: Belege sind Kennzahlen zur Zielerreichung mit Kommentar der Leitung, Nachweise über Schulung und fachliche Unterstützung der Verantwortlichen, ein Meldeweg für Hinweise aus der Belegschaft und ausgewertete Meldungen mit Rückmeldung an die Meldenden. Ein kleiner Betrieb kommt mit einer Liste offener Hygienemeldungen und einer kurzen Notiz aus, wer sie wann erledigt hat.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

5.2-a **Es gibt eine schriftlich festgelegte Politik zur Lebensmittelsicherheit, die zum Zweck und zur Größe des Betriebs passt, den Rahmen für die Ziele bildet, die Erfüllung gesetzlicher, behördlicher und mit Kunden vereinbarter Anforderungen zusagt, die interne und externe Kommunikation zur Lebensmittelsicherheit einschließt und die ständige Verbesserung des Systems sowie die dafür nötige Kompetenz der Beschäftigten zusichert.**

Dokument

Woran man es festmacht: Beleg ist die freigegebene Politik mit Datum, Version und Unterschrift der obersten Leitung. Ein knapper Text auf einer Seite reicht, sofern er zu den Zielen und zur Produktpalette passt. Wichtig ist ein Änderungsnachweis, damit erkennbar bleibt, dass die Politik bei Veränderungen von Produkten, Standorten oder Recht auf Aktualität geprüft wurde.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

5.2-b **Die Politik ist im ganzen Betrieb bekannt gemacht, wird von den Beschäftigten in ihrer Bedeutung für die eigene Tätigkeit verstanden, ist auf allen Ebenen anwendbar und steht interessierten Parteien in geeigneter Form zur Verfügung.**

Woran man es festmacht: Belege sind Aushänge in Produktion und Sozialräumen, ein Punkt in der Hygieneunterweisung mit Teilnehmerliste und Datum, die Fassung in den Sprachen, die im Betrieb tatsächlich gesprochen werden, sowie die veröffentlichte Version für Kunden, Lieferanten und Behörden. Nachweis für das Verständnis ist keine Unterschrift allein, sondern eine kurze Verständnisfrage in der Unterweisung oder ein Kurzgespräch bei einem Hygien Rundgang.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 5.3-a Verantwortlichkeiten und Befugnisse für die Lebensmittelsicherheit sind zugewiesen und bekannt gemacht. Ein Leiter des Teams für Lebensmittelsicherheit ist benannt und berichtet der obersten Leitung über die Wirksamkeit und Eignung des Systems. Es ist geregelt, wer die Aufgaben des Systems für die Berichterstattung überwacht, wer die Beherrschung der Gefahren im Betrieb umsetzt und wer die Befugnis hat, Abläufe anzuhalten und Ware zu sperren. Jede Person im Betrieb ist verpflichtet, Probleme der Lebensmittelsicherheit an eine benannte Stelle zu melden.**

Woran man es festmacht: Belege sind eine Ernennungsurkunde für den Teamleiter mit Datum, Stellen- oder Funktionsbeschreibungen mit Vertretungsregelung, eine Matrix der Verantwortlichkeiten für Überwachung, Freigabe und Sperrung sowie Berichte des Teamleiters an die Leitung. Die Sperrbefugnis muss ausdrücklich schriftlich stehen, sonst greift sie im Ernstfall nicht. Im kleinen Betrieb genügt eine Seite: Name, Funktion, Befugnis, Vertretung, Meldeweg für Hinweise, unterschrieben von der Leitung und im Pausenraum ausgehängt.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

6 Planung des Systems für Lebensmittelsicherheit

3

- 6.1-a Aus dem Umfeld des Betriebs und den Erwartungen der interessierten Parteien ist abgeleitet, welche Risiken und welche Chancen das Managementsystem daran hindern oder dabei unterstützen, seine Wirkung zu entfalten. Dazu zählen ausdrücklich auch Einflüsse des sich ändernden Klimas, etwa Hitzeperioden, veränderte Rohstoffqualität oder gestörte Kühlketten. Für die erkannten Punkte sind Maßnahmen geplant, in die Abläufe des Systems eingebettet und in ihrer Wirkung nachträglich beurteilt worden. Diese Betrachtung liegt auf der Ebene des Systems und ersetzt nicht die Gefahrenanalyse zu einzelnen Lebensmittelgefahren aus Abschnitt 8.5.**

Woran man es festmacht: Belegt wird das über eine Risiko- und Chancenübersicht, die auf die Kontextanalyse aus 4.1 und die Parteienliste aus 4.2 zurückverweist, je Eintrag mit geplanter Maßnahme, verantwortlicher Person, Termin und einem späteren Vermerk zur Wirksamkeit. Die Klimafaktoren stehen als eigene Zeilen darin, nicht als Fußnote. Ein kleiner Betrieb führt das als eine Tabelle mit sechs Spalten, die einmal im Jahr in derselben Besprechung wie die Managementbewertung durchgegangen und mit Datum abgezeichnet wird. Wichtig ist, dass Ereignisse wie ein Ausfall der Kühlung im Sommer hier sichtbar werden und nicht nur in der HACCP-Dokumentation.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 6.2-a Für das System sind Ziele festgelegt, die zur Politik für Lebensmittelsicherheit passen, sich messen oder anhand vereinbarter Kriterien beurteilen lassen und die geltenden rechtlichen Vorgaben sowie die Anforderungen der Kunden berücksichtigen. Die Ziele werden überwacht, an die betroffenen Personen weitergegeben, in angemessenen Abständen überprüft und bei Bedarf angepasst. Zu jedem Ziel ist geplant, was getan wird, welche Mittel dafür nötig sind, wer verantwortlich ist, bis wann es erreicht sein soll und woran die Zielerreichung erkannt wird. Über die Ziele wird dokumentierte Information aufbewahrt.**

Dokument

Woran man es festmacht: Nachweis ist eine Zielliste mit Ausgangswert, Zielwert, Frist, verantwortlicher Person und Messgröße, ergänzt um die laufende Auswertung, etwa Reklamationsquote je Charge, Anteil bestandener Hygienekontrollen, Trefferquote der Rückverfolgbarkeitsübungen oder Schulungsstand des Personals. Dazu kommt der Beleg, dass die Ziele bekannt gemacht wurden, zum Beispiel ein Aushang, ein Punkt im Schichtübergabeprotokoll oder eine unterschriebene Unterweisungsliste. Ein kleiner Betrieb kommt mit drei bis fünf Zielen auf einer Seite aus, die monatlich mit einem Zahlenwert fortgeschrieben und beim Jahresrückblick bewertet wird. Wo mehrere Betriebsstätten bestehen, ist erkennbar, welche Ziele für die Organisation insgesamt und welche für den einzelnen Standort gelten.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 6.3-a Änderungen am System für Lebensmittelsicherheit werden vorab geplant und nicht nebenbei vollzogen. Vor der Umsetzung sind der Anlass und die zu erwartenden Folgen bedacht, die Funktionsfähigkeit des Systems während und nach der Änderung ist sichergestellt, die benötigten Mittel stehen bereit und Zuständigkeiten sind zugeordnet oder neu verteilt. Das gilt für Änderungen an Produkten, Rezepturen, Rohstoffen, Lieferanten, Anlagen, Räumen, Prozessen und am Personal ebenso wie für Änderungen an rechtlichen Vorgaben.**

Woran man es festmacht: Belege sind Änderungsanträge oder Änderungsvermerke mit Anlass, Bewertung der Auswirkung auf Gefahrenanalyse, Präventivprogramme und Lenkungsmaßnahmen, Freigabe durch das Team für Lebensmittelsicherheit sowie ein Vermerk über die anschließende Aktualisierung von Fließschemata, Arbeitsanweisungen und Schulungen. Ein kleiner Betrieb hält das in einem Änderungsjournal fest, eine Zeile je Änderung mit Datum, Kurzbeschreibung, Kreuz bei betroffener HACCP-Dokumentation und Unterschrift, geführt zum Beispiel als Formular am Ende des HACCP-Ordners. Ungeplante Änderungen, etwa der kurzfristige Wechsel eines Rohstofflieferanten, werden nachträglich in derselben Systematik bewertet.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7 Unterstützung: Ressourcen, Kompetenz, Kommunikation und Dokumente

17

7.1.1 Die Mittel, die für Aufbau, Betrieb, Aufrechterhaltung und Verbesserung des Systems zur Lebensmittelsicherheit nötig sind, sind bestimmt und stehen bereit. Berücksichtigt ist dabei, was der Betrieb selbst leisten kann und was er zukaufen muss, etwa Labor, Schädlingsbekämpfung oder externe Beratung.

Woran man es festmacht: Eine Ressourcenübersicht mit den Positionen Personal, Räume und Technik, Prüf- und Messmittel sowie eingekaufte Dienstleistungen, dazu die freigegebene Budget- oder Investitionsplanung und Beschlüsse aus der Managementbewertung. Ein kleiner Betrieb löst das mit einer Seite je Jahr: Was brauchen wir, was haben wir, was fehlt, wer sorgt bis wann dafür.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.1.2-a Die Personen, die das System betreiben und die Prozesse lenken, sind in ausreichender Zahl vorhanden und für ihre Aufgabe geeignet. Das Team für Lebensmittelsicherheit ist benannt und deckt fachlich die Produkte, Prozesse, Anlagen und Gefahren des Betriebs ab.

Woran man es festmacht: Benennungsschreiben oder Beschluss zur Zusammensetzung des Teams für Lebensmittelsicherheit mit Namen, Funktion und fachlichem Beitrag, dazu Organigramm, Stellen- oder Aufgabenbeschreibungen und Vertretungsregelung. Ein kleiner Betrieb dokumentiert das Team auch dann, wenn es aus zwei Personen besteht, und schliesst fachliche Lücken über eine benannte externe Fachkraft.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.1.2-b Wo externe Fachleute Aufgaben des Systems übernehmen, etwa bei Gefahrenanalyse, Validierung oder Schulung, ist schriftlich geregelt, wofür sie zuständig sind, welche Befugnisse sie haben und welche Kompetenz sie mitbringen müssen. Die Verantwortung für das System bleibt beim Betrieb.[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Vertrag, Beauftragung oder Leistungsvereinbarung mit der externen Fachkraft, in der Aufgabe, Befugnis und geforderte Qualifikation stehen, dazu ihr Qualifikationsnachweis und die Berichte aus ihrer Arbeit. Ein kleiner Betrieb hält das in einer zweiseitigen Beauftragung fest, statt sich auf eine mündliche Absprache mit dem Berater zu verlassen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.1.3 Gebäude, Flächen, Versorgung und Ausrüstung, die für sichere Produkte gebraucht werden, sind vorhanden und in einem Zustand, der die Lebensmittelsicherheit trägt. Instandhaltung und Ersatz sind geplant und laufen nicht erst nach dem Ausfall an.

Woran man es festmacht: Anlagen- und Ausrüstungsverzeichnis, Wartungsplan mit Terminen und Verantwortlichen, Wartungs- und Reparaturaufzeichnungen, Kalibrier- und Prüfnachweise der Messmittel, dazu Pläne zu Wasser, Druckluft, Dampf und Lüftung, soweit sie das Produkt berühren. Ein kleiner Betrieb führt eine Wartungsliste je Maschine mit Datum, Tätigkeit und Kürzel, das genügt als Nachweis.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.1.4 Die Bedingungen, unter denen gearbeitet wird, sind so gestaltet, dass sie sichere Produkte ermöglichen. Das umfasst die physischen Faktoren wie Temperatur, Licht, Lärm, Luftqualität und Hygiene ebenso wie die menschlichen Faktoren, etwa Arbeitsdruck, Schichtlänge und Einarbeitung neuer Kräfte.

Woran man es festmacht: Messungen und Aufzeichnungen zu Raumtemperatur, Beleuchtung und Luft, Hygieneplan mit Umkleide- und Handwaschregeln, Begehungsprotokolle, dazu Schicht- und Einarbeitungspläne. Ein kleiner Betrieb belegt das über die wöchentliche Hygienebegehung mit Checkliste und über die Temperaturaufzeichnung der Produktionsräume.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.1.5	Werden fertige Bausteine von aussen übernommen, etwa Branchenleitlinien, generische Gefahrenanalysen oder eingekaufte Musterhandbücher, so sind sie auf den eigenen Betrieb zugeschnitten, auf die eigenen Produkte, Prozesse und Standorte geprüft, eingeführt und werden gepflegt. Eine unverändert übernommene Vorlage gilt nicht als eigenes System.	Dokument
Woran man es festmacht: Das übernommene Ausgangsdokument, ein Abgleichsvermerk, der zeigt, welche Punkte angepasst, ergänzt oder gestrichen wurden, und die freigegebene betriebseigene Fassung mit Datum und Unterschrift. Ein kleiner Betrieb schreibt in die Kopfzeile der übernommenen Leitlinie, wer sie wann für den eigenen Betrieb geprüft und angepasst hat.		
Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar		
Nachweis / Begründung		
7.1.6-a	Für Lieferanten und Dienstleister, deren Leistung die Lebensmittelsicherheit beeinflusst, gibt es festgelegte Kriterien für Auswahl, Bewertung, laufende Überwachung und erneute Bewertung. Die Ergebnisse dieser Bewertungen liegen als Aufzeichnung vor, und die Folgen bei schlechter Leistung sind geregelt.	Dokument
Woran man es festmacht: Lieferantenliste mit Freigabestatus, Bewertungskriterien wie Zertifikat, Spezifikationstreue, Reklamationsquote und Termintreue, Bewertungsbogen je Lieferant mit Datum, dazu Audit- oder Fragebogenergebnisse und Nachweise über Sperrungen. Ein kleiner Betrieb führt eine Tabelle mit einer Zeile je Lieferant und einer jährlichen Bewertung in drei Spalten.		
Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar		
Nachweis / Begründung		
7.1.6-b	Was von externen Anbietern verlangt wird, ist ihnen vor Beginn der Leistung mitgeteilt. Dazu gehören Produkt- und Prozessanforderungen, Hygiene- und Transportvorgaben sowie die Pflicht, Änderungen und Vorfälle zu melden. Zugekaufte Prozesse, Produkte und Dienstleistungen sind so gelenkt, dass sie die Fähigkeit des Betriebs zu sicheren Produkten nicht schmälern.	
Woran man es festmacht: Bestellunterlagen und Rahmenverträge mit Verweis auf die Spezifikation, freigegebene Rohstoff- und Verpackungsspezifikationen, Hygiene- und Transportvorgaben für Fremdfirmen, Vereinbarung zur Meldung von Rezeptur-, Herkunfts- und Prozessänderungen. Ein kleiner Betrieb legt der Bestellung eine einseitige Anforderungsliste bei und lässt sie einmal je Lieferant gegenzeichnen.		
Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar		
Nachweis / Begründung		
7.2-a	Für jede Aufgabe, die auf die Lebensmittelsicherheit wirkt, ist bestimmt, welche Kompetenz nötig ist. Das gilt für eigene Mitarbeitende ebenso wie für externe Anbieter und Fremdpersonal, die im Betrieb tätig sind, und es gilt ausdrücklich für das Team für Lebensmittelsicherheit sowie für die Personen, die CCPs und OPRPs überwachen.	
Woran man es festmacht: Qualifikationsmatrix mit Zeilen je Person und Spalten je Aufgabe, etwa Wareneingangsprüfung, Erhitzungsanlage, Metalldetektor, Reinigungsfreigabe, Gefahrenanalyse. Die geforderte Kompetenz je Aufgabe steht in einer kurzen Anforderungszeile. Ein kleiner Betrieb schafft das mit einer Matrix auf einem Blatt, in der pro Feld eingetragen ist, ob eingewiesen, geübt oder noch offen.		
Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar		
Nachweis / Begründung		
7.2-b	Wo Kompetenz fehlt, werden Maßnahmen ergriffen, etwa Schulung, Unterweisung, Einarbeitung, Umsetzung auf eine andere Aufgabe oder Zukauf, und ihre Wirksamkeit wird bewertet. Die Kompetenz der Personen ist durch Aufzeichnungen belegt, eine Teilnahmeliste allein ist noch kein Beleg für Können.	Dokument
Woran man es festmacht: Schulungsplan, Schulungsnachweise mit Thema, Datum, Referent und Unterschrift, dazu der Wirksamkeitsnachweis: Test, Beobachtung am Arbeitsplatz, Freigabe durch die Führungskraft oder ein bestandener Trockenlauf am CCP. Auch Zeugnisse, Zertifikate und Berufserfahrung zählen. Ein kleiner Betrieb ergänzt die Teilnahmeliste um eine Zeile, in der die Führungskraft nach einigen Wochen bestätigt, dass die Person die Aufgabe sicher ausführt.		
Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar		
Nachweis / Begründung		

- 7.3 Alle, die im Betrieb arbeiten, kennen die Politik zur Lebensmittelsicherheit, wissen, welche Ziele für ihren Bereich gelten, kennen ihren eigenen Beitrag zur Wirksamkeit des Systems und verstehen, was passiert, wenn Vorgaben nicht eingehalten werden. Ebenso ist bekannt, dass Auffälligkeiten unverzüglich an eine benannte Person zu melden sind.**

Woran man es festmacht: Unterweisungsnachweise mit Inhalten, Aushänge und Kurzfassungen der Politik am Arbeitsplatz, Meldewege mit Namen und Erreichbarkeit, dazu Stichprobenbefragungen im internen Audit, in denen Mitarbeitende ihren Beitrag in eigenen Worten beschreiben. Ein kleiner Betrieb nutzt eine kurze Unterweisung bei Schichtbeginn und hält Thema, Datum und Teilnehmende in einem Heft fest.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 7.4.1 Die Kommunikation zur Lebensmittelsicherheit ist geplant. Festgelegt ist, worüber kommuniziert wird, wann, mit wem, auf welchem Weg und wer es tut. Die Kommunikation reicht sowohl nach innen als auch entlang der Lieferkette nach aussen.**

Woran man es festmacht: Ein Kommunikationsplan als Tabelle mit den Spalten Anlass, Inhalt, Empfänger, Weg, Verantwortlicher und Frist, getrennt nach intern und extern. Als Nachweis dienen zusätzlich Verteiler, Protokolle und Mailverläufe. Ein kleiner Betrieb bringt das auf eine Seite und hängt die Notfallnummern gleich mit an.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 7.4.2 Nach aussen ist geregelt, welche Informationen mit Lieferanten, Auftragnehmern, Kunden, Verbrauchern, Behörden und weiteren Gliedern der Lieferkette ausgetauscht werden, damit die Gefahren entlang der Kette beherrscht werden. Für diese externe Kommunikation ist eine Person benannt, die dazu befugt ist. Die eingehenden und ausgehenden Informationen werden aufgezeichnet und stehen dem Team für Lebensmittelsicherheit zur Verfügung.**

Dokument

Woran man es festmacht: Benennung der befugten Person mit Vertretung, Kontaktliste zu Behörde, Kunden und Lieferanten, Produkt- und Verwendungsinformationen für Kunden inklusive Allergen- und Lagerhinweisen, Aufzeichnungen zu Reklamationen, Kundenanfragen und Behördenkontakten. Ein kleiner Betrieb führt einen Kommunikationsordner, in dem jeder externe Vorgang zur Lebensmittelsicherheit mit Datum, Absender und Ergebnis abgelegt wird.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 7.4.3 Intern ist geregelt, dass das Team für Lebensmittelsicherheit rechtzeitig über alle Änderungen informiert wird, die auf die Lebensmittelsicherheit wirken können, unter anderem neue oder geänderte Produkte, Rohstoffe und Lieferanten, Änderungen an Anlagen, Räumen, Reinigung und Prozessparametern, neue Rechtsvorschriften und Kundenforderungen sowie neue Erkenntnisse zu Gefahren und Reklamationen. Diese Informationen fliessen in die Aktualisierung des Systems und in die Managementbewertung ein.**

Woran man es festmacht: Verfahren oder Formular für Änderungsmeldungen mit Angabe, wer meldet und an wen, dazu Besprechungsprotokolle des Teams für Lebensmittelsicherheit, in denen die gemeldeten Änderungen und ihre Bewertung stehen, sowie der Nachweis, dass die Gefahrenanalyse bei Bedarf erneut geprüft wurde. Ein kleiner Betrieb löst das mit einem festen Tagesordnungspunkt Änderungen in der wöchentlichen Runde und einem kurzen Protokoll.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 7.5.1 Das System umfasst die dokumentierten Informationen, die die Norm an den einzelnen Stellen verlangt, sowie die, die der Betrieb selbst für seine Wirksamkeit braucht, dazu jene, die Rechtsvorschriften, Behörden oder Kunden fordern. Umfang und Tiefe passen zu Grösse, Produkten und Prozessen des Betriebs.**

Dokument

Woran man es festmacht: Eine Dokumentenübersicht oder Dokumentenmatrix, die je Normabschnitt und je Rechtsvorschrift das zugehörige Dokument oder die Aufzeichnung nennt, mit Verweis auf Ablageort und Verantwortlichen. Achte auf die zwei Ebenen: Es sollte erkennbar sein, welche Dokumente für die Organisation gelten und welche nur für eine einzelne Betriebsstätte. Ein kleiner Betrieb pflegt diese Übersicht als eine einzige Tabelle und spart sich ein zusätzliches Handbuch.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.5.2 Beim Erstellen und Aktualisieren von Dokumenten und Aufzeichnungen sind Kennzeichnung, Beschreibung und Format geregelt, etwa Titel, Nummer, Datum, Fassung und Autor. Vor der Nutzung werden sie auf Angemessenheit geprüft und freigegeben, und es ist erkennbar, wer die Freigabe erteilt hat.

Woran man es festmacht: Dokumentenvorlagen mit einheitlicher Kopf- oder Fusszeile, in der Nummer, Fassung, Datum, Ersteller und Freigeber stehen, dazu die Freigabevermerke selbst. Auch für Fotos, Videos und Dateien in einem Ordner auf dem Server gilt eine erkennbare Fassung. Ein kleiner Betrieb legt eine Musterkopfzeile fest und nutzt sie für jedes Formular, das in der Produktion hängt.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

7.5.3 Dokumente und Aufzeichnungen sind so gelenkt, dass sie dort verfügbar und lesbar sind, wo sie gebraucht werden, und dass sie vor Verlust, unbefugter Änderung und unbeabsichtigter Nutzung veralteter Fassungen geschützt sind. Verteilung, Zugriff, Ablage, Fassungslenkung, Aufbewahrungsfrist und Entsorgung sind geregelt. Dokumente fremder Herkunft, etwa Kundenspezifikationen, Rechtstexte und Sicherheitsdatenblätter, sind als solche erkennbar und ebenfalls gelenkt. Aufzeichnungen bleiben unveränderlich lesbar und werden mindestens so lange aufbewahrt, wie es Recht, Kunde und Produkthaltbarkeit verlangen.

Woran man es festmacht: Dokumentenlenkungsliste mit Fassung, Ablageort, Verteiler und Aufbewahrungsfrist, Nachweis über den Rückzug alter Fassungen, Zugriffsrechte und Datensicherung für digitale Ablagen, dazu die Regel, dass in der Produktion nur die freigegebene Fassung hängt. Ein kleiner Betrieb arbeitet mit einem einzigen freigegebenen Ordner, aus dem ausgedruckt wird, sichert ihn täglich und vernichtet Papierausdrucke alter Fassungen sofort.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8 Betrieb: Präventivprogramme, Gefahrenbeherrschung und Umgang mit Abweichungen

22

8.1 Die Prozesse, die für sichere Lebensmittel nötig sind, sind geplant, umgesetzt und werden gesteuert. Es ist festgelegt, welche Kriterien für sie gelten, wie sie nach diesen Kriterien gesteuert werden und welche Aufzeichnungen dabei entstehen. Geplante Änderungen werden vorab bewertet, ungeplante Änderungen werden auf ihre Folgen geprüft und, wo nötig, abgefangen. Prozesse, die extern vergeben sind, etwa Fremdlagerung, Lohnabfüllung, Schädlingsbekämpfung oder Reinigung durch einen Dienstleister, bleiben unter Kontrolle des Betriebs und sind vertraglich sowie über Nachweise geregelt.

Woran man es festmacht: Prozessbeschreibungen mit ihren Vorgabewerten, Freigabe- und Änderungsmeldungen, Bewertung von Änderungen im Team. Für ausgelagerte Tätigkeiten der Vertrag oder die Leistungsvereinbarung mit den vereinbarten Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit, Prüfprotokolle des Dienstleisters und die eigene Wirksamkeitskontrolle. Ein kleiner Betrieb hält die Steuerkriterien direkt in den Arbeitsanweisungen fest und ergänzt beim Dienstleister eine einseitige Anlage zum Vertrag, in der Hygieneanforderungen und Berichtspflicht stehen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8.2 Die Präventivprogramme sind festgelegt, eingeführt und werden gepflegt: bauliche Voraussetzungen, Reinigung und Desinfektion, Schädlingsmonitoring, Personalhygiene und Schulung, Wasser- und Luftqualität, Abfallentsorgung, Wartung, Umgang mit Chemikalien, Glas und Hartkunststoff sowie Schutz vor absichtlicher Kontamination, soweit für den Betrieb zutreffend. Sie passen zu Betriebsgröße und Produkt, sind vom Team für Lebensmittelsicherheit freigegeben, berücksichtigen rechtliche Vorgaben, Kundenanforderungen und anerkannte Leitlinien, und ihre Wirksamkeit wird überprüft.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Reinigungs- und Desinfektionsplan mit Mittel, Konzentration, Einwirkzeit und Verantwortlichem, Reinigungsnachweise, Schädlingsmonitoring-Berichte mit Köderplan, Hygieneschulungen mit Teilnehmerlisten, Wasseranalysen, Glasbruchprotokolle, Wartungsplan. Die Freigabe der Programme ist über eine unterschriebene Liste oder ein Teamprotokoll belegt, und wo eine Branchenleitlinie genutzt wird, ist die Ableitung nachvollziehbar. Ein kleiner Betrieb führt eine PRP-Übersicht auf einer Seite und verweist je Zeile auf den zugehörigen Plan und das Nachweisformular.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 8.3 Das Rückverfolgbarkeitssystem verknüpft die Chargen zugekaufter Rohstoffe, Zutaten und produktberührender Materialien lückenlos mit den daraus entstandenen Endprodukten und mit dem ersten Abnehmer. Es funktioniert vorwärts und rückwärts, deckt Umarbeitung und Nacharbeit mit ab und wird in festen Abständen erprobt. Die Aufbewahrungsdauer der Aufzeichnungen ist festgelegt und richtet sich mindestens nach Haltbarkeit, Rechtsvorgaben und Kundenanforderungen.**

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Chargenkennzeichnung an Ware und Gebinde, Wareneingangsbuch mit Lieferantencharge, Produktionsprotokolle mit Einsatzmengen, Versandunterlagen mit Chargenbezug. Als Beleg der Funktion dient ein dokumentierter Rückverfolgbarkeitstest mit Startzeit, Endzeit, Mengenabgleich (ausgeliefert, im Lager, verworfen) und Bewertung des Ergebnisses. Ein kleiner Betrieb schafft das mit einem Chargenbuch oder einer Tabellendatei und einem Testlauf pro Jahr, der etwa eine Stunde kostet und dessen Mengenbilanz aufgehen muss.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 8.4 Für Ereignisse, die die Lebensmittelsicherheit plötzlich gefährden können, etwa Strom- oder Kühlausfall, Wassereintrich, Rohstoffkontamination, Sabotage, Brand oder Ausfall einer zentralen Anlage, ist vorab festgelegt, wer entscheidet, wer informiert wird und welche Sofortmaßnahmen greifen. Die Notfallkontakte sind aktuell und erreichbar, die Regelung wird erprobt und nach jedem tatsächlichen Vorfall auf ihre Tauglichkeit geprüft.**

Woran man es festmacht: Notfallplan mit Alarmierungskette, Telefonliste mit Behörde, Labor, Kunden und Dienstleistern, Regeln für den Umgang mit betroffener Ware sowie Übungs- und Ereignisprotokolle. Nach realen Vorfällen belegt eine kurze Nachbetrachtung, was geändert wurde. Ein kleiner Betrieb hängt eine laminierte Notfallkarte an die Produktionstür und spielt einmal jährlich einen Fall im Team durch, zum Beispiel den Ausfall der Kühlung über Nacht.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 8.5.1.1 Bevor die Gefahren analysiert werden, liegen alle dafür nötigen Informationen gesammelt, aktuell und nachvollziehbar vor. Das Team für Lebensmittelsicherheit ist benannt, seine Mitglieder decken die nötigen Fachkenntnisse und Erfahrungen zu Produkten, Prozessen und Anlagen ab, und die genutzten Grundlagen aus Recht, Kundenvorgaben, Fachquellen und eigener Betriebserfahrung sind mit Quelle und Stand hinterlegt.**

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Teamliste mit Rolle, Qualifikation und Vertretung, dazu eine Quellenübersicht der genutzten Grundlagen mit Datum, etwa Rechtsvorschriften, Branchenleitlinien, Gutachten, Laborergebnisse, Reklamationsauswertungen. Ein kleiner Betrieb besetzt das Team mit Inhaber, Produktionsverantwortlichem und einer Person aus der Reinigung und holt fehlendes Fachwissen tageweise extern dazu, belegt über den Beratungsvertrag und die Sitzungsprotokolle.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 8.5.1.2 Für alle zugekauften Rohstoffe, Zutaten, Zusatzstoffe und produktberührenden Materialien liegen Beschreibungen vor: Zusammensetzung einschließlich Allergenen, Herkunft, Erzeugungs- und Behandlungsverfahren, Verpackung und Lieferform, Bedingungen für Lagerung und Transport, Haltbarkeit, geltende Rechtsvorgaben sowie die Kriterien, nach denen die Ware vor dem Einsatz angenommen wird. Die Beschreibungen sind aktuell und werden bei Lieferantenwechsel oder Rezepturänderung nachgezogen.**

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Spezifikationen und Datenblätter je Artikel, Konformitätserklärungen für Produktkontaktmaterialien, Allergenangaben des Lieferanten, Wareneingangsprüfkriterien wie Temperatur, Unversehrtheit, Sensorik oder Analysenzertifikat. Ein Datum oder eine Versionsnummer je Spezifikation zeigt die Aktualität. Ein kleiner Betrieb sammelt die Lieferantenspezifikationen in einem Ordner je Artikel und sieht sie einmal jährlich durch, zusätzlich bei jedem Lieferantenwechsel.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8.5.1.3

Für jedes Endprodukt oder jede Produktgruppe liegt eine Beschreibung vor mit Zusammensetzung, Allergenen, sicherheitsrelevanten Merkmalen wie pH-Wert, Wasseraktivität oder Salzgehalt, Haltbarkeit, Verpackung, Kennzeichnung und den Bedingungen für Lagerung, Transport und Vertrieb. Ebenso ist festgehalten, wie das Produkt bestimmungsgemäß verwendet wird, welche Fehlanwendung vernünftigerweise vorhersehbar ist, etwa der Verzehr ohne die vorgesehene Erhitzung, und für welche Verbrauchergruppen es gedacht ist, einschließlich besonders empfindlicher Gruppen wie Kleinkinder, Schwangere, Kranke oder ältere Menschen.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Produktspezifikationen mit Rezeptur, Analysenwerten und Kennzeichnungstext, Etikettenmuster mit Allergen- und Zubereitungshinweisen, Angaben zur Kühl- oder Tiefkühlkette. Für die Verwendung genügt ein Absatz je Produktgruppe, der vorgesehene Zubereitung, absehbare Fehlanwendung und Zielgruppe benennt. Ein kleiner Betrieb hält das je Produktgruppe auf einem Blatt fest, statt für jede Sorte ein eigenes Dokument zu führen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8.5.1.5

Für die Produkte oder Produktgruppen im Geltungsbereich liegen Ablaufdarstellungen vor, die jeden Schritt vom Wareneingang bis zum Versand in der richtigen Reihenfolge zeigen, einschließlich Zukauf, Umarbeitung, Nacharbeit, Zwischenlagerung, Ausschleusung von Abfall und ausgelagerter Schritte. Die Darstellungen sind vor Ort auf Übereinstimmung mit der Wirklichkeit geprüft. Zusätzlich sind die Prozessschritte und die Umgebung beschrieben, in der sie ablaufen, also Hygienezonen, Personal- und Materialflüsse, Trennung roher und verzehrfertiger Bereiche sowie die eingesetzten Anlagen und Parameter.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Fließschema je Produktgruppe mit Datum und Freigabe durch das Team, dazu ein Vermerk über die Prüfung vor Ort mit Datum und Namen der Person, die den Rundgang gemacht hat. Für die Umgebung dienen ein Zonen- oder Hallenplan mit Wege- und Materialfluss sowie kurze Prozessbeschreibungen. Ein kleiner Betrieb zeichnet das Schema auf einer Seite und bestätigt es einmal jährlich per Unterschrift nach einem Rundgang durch die Produktion.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8.5.2.2

Für jeden Schritt der Ablaufdarstellung sind alle vernünftigerweise zu erwartenden biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren benannt, einschließlich Allergenen und einschließlich der Gefahren, die über Rohstoffe, Personal, Anlagen, Umgebung oder Kreuzkontamination eingetragen werden. Zu jeder Gefahr ist angegeben, wo sie entsteht oder eingeschleppt wird. Für jede Gefahr ist ein akzeptables Niveau im Endprodukt bestimmt und begründet, abgeleitet aus Rechtsvorgaben, Kundenanforderungen, Verwendungszweck und Fachquellen.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Gefahrenliste je Prozessschritt mit Spalten für Gefahrenart, Eintragsquelle, akzeptables Niveau im Endprodukt und Begründung mit Quellenangabe, etwa ein Grenzwert aus einer Verordnung, eine Kundenspezifikation oder ein anerkannter mikrobiologischer Richtwert. Ein kleiner Betrieb arbeitet mit einer Tabelle, in der jede Zeile einen Prozessschritt abbildet, und stützt die Begründung auf die Branchenleitlinie, statt eigene Studien zu erzeugen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8.5.2.3

Jede erkannte Gefahr ist daraufhin bewertet, ob sie beherrscht werden muss, damit das Produkt sicher ist. Bewertet wird mindestens anhand der Wahrscheinlichkeit des Auftretens vor Anwendung der Lenkungsmaßnahmen und anhand der Schwere der möglichen gesundheitlichen Folgen. Die verwendete Methode ist beschrieben und wird durchgängig gleich angewendet. Das Ergebnis benennt für jede Gefahr eindeutig, ob sie wesentlich ist oder nicht, und die Einstufung ist begründet.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Beschreibung der Bewertungsmethode, etwa eine Matrix aus Wahrscheinlichkeit und Schwere mit klar definierten Stufen, sowie das ausgefüllte Bewertungsblatt je Gefahr mit Einstufung und kurzer Begründung. Als Beleg für die Einstufung dienen eigene Messwerte, Reklamationsdaten, Rückstellmusterergebnisse oder Literatur. Ein kleiner Betrieb kommt mit einer Matrix aus drei mal drei Stufen aus, solange die Stufen definiert sind und jeder im Team sie gleich anwendet.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8.5.2.4

Für jede wesentliche Gefahr sind Lenkungsmaßnahmen oder Kombinationen daraus ausgewählt, die die Gefahr verhindern, ausschalten oder auf das akzeptable Niveau senken. Jede Maßnahme ist begründet als CCP oder als OPRP eingestuft, und die Einstufung folgt einer systematischen, nachvollziehbaren Herangehensweise, die unter anderem die Wirkung auf die Gefahr, die Machbarkeit einer Überwachung mit rechtzeitigem Eingreifen, die Schwere der Folgen bei Versagen und das Zusammenspiel mit anderen Maßnahmen berücksichtigt. Die Trennung ist sauber gezogen: Eine Maßnahme mit messbarem Grenzwert, deren Überschreitung die betroffene Charge unmittelbar betrifft und eine sofortige Korrektur auslöst, ist ein CCP, während eine Maßnahme, die über Handlungskriterien und beobachtbare Nachweise gesteuert wird und deren Versagen erst zu bewerten ist, ein OPRP ist.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Entscheidungsblatt je wesentlicher Gefahr mit der gewählten Maßnahme, den geprüften Kriterien und der begründeten Einstufung. Nachvollziehbar wird das über einen Entscheidungsbaum oder eine Bewertungstabelle mit dokumentiert beantworteten Fragen. Ein kleiner Betrieb hält die Begründung in zwei bis drei Sätzen je Maßnahme fest, prüft aber bei jedem CCP, ob wirklich ein messbarer Grenzwert und eine sofortige Reaktion dahinterstehen, sonst gehört die Maßnahme zu den OPRPs.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8.5.3

Vor dem Einsatz ist belegt, dass die gewählten Lenkungsmaßnahmen und ihre Kombinationen die wesentlichen Gefahren tatsächlich auf das festgelegte akzeptable Niveau bringen können. Der Nachweis stammt aus einer geeigneten Quelle und bezieht sich auf die Bedingungen im eigenen Betrieb, nicht auf einen Idealfall. Bei Änderungen an Rezeptur, Prozess, Anlage oder Rohstoff wird die Eignung erneut belegt.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Validierungsunterlage je CCP und je OPRP mit Fragestellung, Methode, Ergebnis und Schlussfolgerung. Als Quelle dienen Leitlinien- und Literaturwerte, Vorhersagemodelle, Herstellerangaben zur Anlage, Belastungstests, Temperaturverteilungsmessungen im Ofen oder Autoklaven, Haltbarkeitsstudien. Wichtig ist der Bezug zum eigenen ungünstigsten Fall, etwa das dickste Produkt an der kältesten Stelle des Geräts. Ein kleiner Betrieb stützt sich auf eine anerkannte Leitlinie und belegt mit einer eigenen Messreihe, dass die dort genannten Bedingungen im eigenen Gerät erreicht werden.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8.5.4.1

Es gibt einen dokumentierten Plan, der die Beherrschung der wesentlichen Gefahren zusammenführt und für jeden CCP und jeden OPRP festhält: die Gefahr, die Lenkungsmaßnahme, den kritischen Grenzwert oder das Handlungskriterium, Art und Häufigkeit der Überwachung, die Korrekturen bei Abweichung, die Zuständigkeiten und die zugehörigen Aufzeichnungen. Der Plan ist freigegeben und im Betrieb tatsächlich in Gebrauch.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Der Plan als Tabelle, häufig HACCP-Plan genannt, mit einer Zeile je CCP und je OPRP und den genannten Spalten, freigegeben mit Datum und Version. Der Gebrauch ist über die tatsächlich ausgefüllten Überwachungsformulare aus dem laufenden Betrieb belegt, die zu den Zeilen des Plans passen. Ein kleiner Betrieb führt CCPs und OPRPs in einer einzigen Tabelle und kennzeichnet die Art in einer eigenen Spalte, statt zwei getrennte Pläne zu pflegen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8.5.4.2

Für jeden CCP sind kritische Grenzwerte messbar festgelegt, sodass die Entscheidung zwischen sicher und nicht sicher eindeutig ausfällt, zum Beispiel als Kerntemperatur, Zeit, pH-Wert oder Ansprechverhalten des Metalldetektors am Prüfkörper. Für jeden OPRP sind Handlungskriterien festgelegt, die messbar oder beobachtbar sind und zeigen, ob die Maßnahme wirkt. Die Wahl der Grenzwerte und Kriterien ist begründet, und wo ein Kriterium auf einer Beobachtung beruht, ist es durch Anweisung, Schulung und Vergleichsmuster abgesichert.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Die im Plan eingetragenen Werte mit Einheit und Toleranz, dazu die Begründung mit Quelle, etwa Rechtsvorgabe, Validierungsergebnis oder Leitlinienwert. Für beobachtende Kriterien dienen Grenzmuster, Fotomuster oder Bewertungsanweisungen als Nachweis der Absicherung. Ein kleiner Betrieb schreibt zu jedem Grenzwert einen Satz Begründung direkt neben den Wert, damit im Audit nicht gerätselt werden muss, woher die Zahl stammt.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8.5.4.3

An jedem CCP und für jeden OPRP wird überwacht, ob der kritische Grenzwert eingehalten oder das Handlungskriterium erreicht wird. Für jede Überwachung ist festgelegt, was gemessen oder beobachtet wird, mit welchem Verfahren, in welchen Abständen, durch wen und mit welcher Aufzeichnung. Die Häufigkeit ist so gewählt, dass eine Abweichung rechtzeitig erkannt wird und das betroffene Produkt noch abgefangen werden kann. Die überwachenden Personen sind eingewiesen und befugt, unmittelbar zu reagieren.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Überwachungsformulare mit Sollwert, Istwert, Uhrzeit, Charge und Handzeichen, dazu die Anweisung, die Verfahren und Frequenz vorgibt. Bei automatischer Erfassung dienen Datenlogger- oder Anlagenprotokolle mit Zeitstempel sowie der Nachweis, wer die Daten prüft und freigibt. Ein kleiner Betrieb nutzt einen Vordruck je Schicht und legt die Frequenz so, dass im Fehlerfall höchstens die Ware zwischen zwei Messungen betroffen ist, was die Menge der Sperrware klein hält.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8.5.4.4

Für den Fall, dass ein kritischer Grenzwert überschritten oder ein Handlungskriterium nicht erreicht wird, ist vorab festgelegt, was geschieht: wie das betroffene Produkt erkannt, gesperrt und bewertet wird, wie der Prozess wieder unter Kontrolle gebracht wird und wer entscheidet. Bei einem CCP gilt die gesamte Ware seit der letzten in Ordnung befundenen Prüfung als betroffen und wird ohne Bewertung nicht freigegeben. Bei einem OPRP wird bewertet, ob und in welchem Umfang das Produkt betroffen ist. Reaktion und Ergebnis werden aufgezeichnet.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Die festgelegten Korrekturen im Gefahrenbeherrschungsplan oder in einer Verfahrensanweisung, Sperranhänger und Sperrvermerke, Bewertungs- und Freigabeentscheide mit Unterschrift der befugten Person, Aufzeichnung über den Verbleib der Ware. Ein kleiner Betrieb hält rote Sperranhänger und einen abgegrenzten Sperrbereich vor und trägt jede Abweichung in eine einfache Liste ein, aus der Datum, Charge, Menge, Entscheidung und Entscheider hervorgehen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8.6

Nach Änderungen werden die Angaben, auf denen die Präventivprogramme und der Gefahrenbeherrschungsplan beruhen, überprüft und, wo nötig, angepasst. Auslöser sind unter anderem neue oder geänderte Produkte und Rezepturen, neue Anlagen, geänderte Prozesse oder Lieferanten, neue Rechts- oder Kundenvorgaben, Erkenntnisse aus Reklamationen sowie neue fachliche Hinweise, etwa Rückrufe anderer Marktteilnehmer. Mit betroffen sind die Produktbeschreibungen, die Ablaufdarstellungen und die Gefahrenanalyse.

Woran man es festmacht: Änderungsliste oder Revisionsverzeichnis mit Anlass, Datum, betroffenen Dokumenten und der Person, die die Anpassung freigegeben hat. Hilfreich ist die feste Regel, dass jede Rezeptur- und Anlagenänderung vor der Umsetzung durch das Team für Lebensmittelsicherheit läuft. Ein kleiner Betrieb koppelt das an einen kurzen Änderungszettel, der ohne Unterschrift des Verantwortlichen nicht in die Produktion geht.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

8.7

Die Geräte und Verfahren, mit denen an CCPs und OPRPs überwacht und gemessen wird, liefern verlässliche Werte. Die Messmittel sind für ihren Zweck geeignet, gekennzeichnet, in festgelegten Abständen kalibriert oder verifiziert, gegen unbeabsichtigtes Verstellen und gegen Beschädigung geschützt. Stellt sich heraus, dass ein Gerät falsch gemessen hat, wird bewertet, welche Produkte seit der letzten in Ordnung befundenen Prüfung betroffen sind, und es wird entsprechend gehandelt. Auch eingesetzte Software zur Überwachung ist vor dem Gebrauch auf ihre Eignung geprüft.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Messmittelverzeichnis mit Gerät, Nummer, Einsatzort, Intervall und Status, Kalibrierscheine mit Rückführung auf nationale oder internationale Normale, interne Verifizierungsprotokolle wie der Eiswasser- oder Siedepunktcheck eines Thermometers, Prüfkörpertests am Metalldetektor, dazu die Bewertung betroffener Ware nach einem Gerätefehler. Ein kleiner Betrieb lässt ein Referenzthermometer extern kalibrieren und prüft die Arbeitsthermometer regelmäßig dagegen. Das spart Kosten und bleibt trotzdem rückführbar.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 8.8** Es ist geplant und wird durchgeführt, wie überprüft wird, ob die Präventivprogramme umgesetzt und wirksam sind, ob die Gefahrenanalyse aktuell ist, ob der Gefahrenbeherrschungsplan eingehalten wird und ob die Gefahren im Endprodukt tatsächlich auf dem akzeptablen Niveau liegen. Die Verifizierung wird nicht von derselben Person durchgeführt, die die betreffende Überwachung selbst vornimmt. Die Ergebnisse werden nicht nur abgeheftet, sondern zusammengeführt und ausgewertet: Trends werden erkannt, wiederkehrende Abweichungen benannt und der Bedarf an Aktualisierung oder Verbesserung daraus abgeleitet. Die Auswertung geht in die Managementbewertung ein.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Verifizierungsplan mit Tätigkeit, Methode, Häufigkeit und Verantwortlichem, dazu die Ergebnisse: Kontrolle der Überwachungsaufzeichnungen durch eine zweite Person, Hygieneinspektionen und Abklatschproben, Produkt- und Umgebungsuntersuchungen, Reinigungskontrollen, interne Audits, Auswertung der Kundenreklamationen, Rückverfolgbarkeitstest. Die Auswertung liegt als Bericht oder als Abschnitt der Managementbewertung vor, mit Trendaussagen und abgeleiteten Maßnahmen. Ein kleiner Betrieb wertet halbjährlich auf zwei Seiten aus und löst die Aufzeichnungskontrolle über den Vier-Augen-Grundsatz mit einer zweiten eingewiesenen Person.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 8.9.2** Abweichungen an CCPs und an OPRPs werden erkannt, das betroffene Produkt wird identifiziert und gelenkt, und die Sofortmaßnahme wird durchgeführt. Darüber hinaus wird die Ursache gesucht und beseitigt, damit die Abweichung nicht wiederkehrt. Die Notwendigkeit einer Korrekturmaßnahme wird bewertet, ihre Umsetzung wird verfolgt und ihre Wirksamkeit wird überprüft. Wer eine Abweichung bewerten und entscheiden darf, ist festgelegt.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Abweichungsformular oder Abweichungsliste mit Datum, Charge, Abweichung, Sofortmaßnahme, Ursachenanalyse, festgelegter Maßnahme, Termin, Verantwortlichem und dem späteren Wirksamkeitsnachweis. Für die Ursachensuche genügt eine strukturierte Methode wie das mehrfache Nachfragen nach dem Warum oder ein Ursache-Wirkungs-Diagramm. Ein kleiner Betrieb führt eine einzige Abweichungsliste für alle Fälle und setzt für die Wirksamkeitsprüfung einen Wiedervorlagetermin, üblicherweise vier bis acht Wochen später.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 8.9.4** Produkte, bei denen nicht auszuschließen ist, dass sie unsicher sind, werden gesperrt und gelangen nicht in den Verkehr, solange sie nicht bewertet sind. Die Bewertung erfolgt gegen die festgelegten akzeptablen Niveaus und stützt sich auf einen belastbaren Nachweis, etwa eine Untersuchung, eine nachgewiesene wirksame Weiterbehandlung oder eine begründete fachliche Beurteilung. Ist eine Freigabe nicht möglich, wird über Weiterverarbeitung, andere Verwendung oder Vernichtung entschieden. Hat betroffene Ware den Betrieb bereits verlassen, wird gehandelt und werden die betroffenen Parteien informiert.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Sperrregelung mit gekennzeichnetem Sperrbereich, Sperrliste mit Mengen, Freigabe- oder Ablehnungsentscheid mit Begründung und Unterschrift der befugten Person, Laborbefunde, Nachweis über Vernichtung oder anderweitige Verwendung. Ein kleiner Betrieb regelt in einem Satz, dass nur eine namentlich benannte Person sperren und freigeben darf, und hält den Sperrbereich physisch getrennt, damit gesperrte Ware nicht versehentlich mitgenommen wird.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

- 8.9.5** Für die Rücknahme aus dem Handel und den Rückruf beim Verbraucher ist festgelegt, wer entscheidet, wer benachrichtigt wird, wie die betroffene Menge ermittelt wird und wie die zurückgeholte Ware gesichert und behandelt wird. Die Zuständigkeiten sind benannt, die Kontakte zu Kunden, Behörden und, wo nötig, zur Öffentlichkeit sind vorbereitet. Die Regelung wird in festen Abständen erprobt, die Erprobung wird ausgewertet, und die Ware bleibt bis zur Entscheidung über ihren Verbleib unter Aufsicht.

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Rückrufplan mit Entscheidungsbefugnis, Alarmierungskette, Vorlagen für Kunden- und Behördenmitteilung, Regeln für die Lagerung der Rückware. Als Nachweis der Funktion dient eine Rückrufübung mit Datum, Zeitbedarf, Mengenabgleich, Erreichbarkeitsprüfung der Kontakte und einer Bewertung, was daraufhin geändert wurde. Reale Fälle sind mit demselben Nachweisumfang dokumentiert. Ein kleiner Betrieb koppelt die Rückrufübung an den jährlichen Rückverfolgbarkeitstest und prüft dabei zugleich, ob die Telefonnummern der ersten Abnehmer noch stimmen.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

9 Überwachung, interne Audits und Managementbewertung

8

9.1.1-a Es ist festgelegt, welche Größen des Lebensmittelsicherheits-Managementsystems überwacht und gemessen werden, mit welchen Methoden, in welchen Abständen und zu welchen Zeitpunkten die Ergebnisse ausgewertet werden, damit die gewonnenen Angaben belastbar und über die Zeit vergleichbar sind.

Woran man es festmacht: Ein Überwachungs- und Messplan, der je Größe Methode, Häufigkeit, Verantwortlichen und Auswertungstermin nennt, zum Beispiel Kühlkettentemperaturen, Reinigungskontrollen, mikrobiologische Umgebungsproben, Schädlingsmonitoring, Kundenbeschwerden. Kleine Betriebe führen das als eine A4-Tabelle im Ordner, die einmal jährlich mit den Änderungen im Betrieb abgeglichen wird.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

9.1.1-b Die Ergebnisse der Überwachung und Messung liegen als Aufzeichnung vor und sind eindeutig zuordenbar nach Datum, Ort beziehungsweise Betriebsstätte, ausführender Person sowie verwendeter Methode oder verwendetem Gerät.
[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Messprotokolle, Temperaturaufzeichnungen aus Loggern oder Handmessungen, Laborbefunde, Checklisten der Hygienerundgänge, jeweils mit Datum und Kürzel. Betreibt die Organisation mehrere Betriebsstätten, sind die Aufzeichnungen je Standort führbar und werden für die Gesamtsicht zusammengeführt. Ein kleiner Betrieb kommt mit einem Formblatt je Prozess und einem Jahresordner aus, digital reicht ein Tabellenblatt mit gesperrter Historie.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

9.1.2-a Die vorliegenden Daten werden systematisch ausgewertet, um zu beurteilen, ob das System insgesamt wirkt: ob die Präventivprogramme und der Plan zur Gefahrenbeherrschung greifen, ob Grenzwerte und Aktionskriterien eingehalten werden, wie sich Abweichungen, Beschwerden und Lieferantenleistung entwickeln und ob die Gefahrenanalyse aktualisiert werden muss. Die Ergebnisse dieser Auswertung sind aufgezeichnet.
[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Eine periodische Auswertung, zum Beispiel quartalsweise, mit Trendkurven zu CCP-Überschreitungen, OPRP-Aktionskriterien, Reklamationen, Rückweisungen, Ergebnissen der Verifizierungstätigkeiten und Auditfeststellungen, dazu eine kurze schriftliche Schlussfolgerung des Teams für Lebensmittelsicherheit. Kleine Betriebe erledigen das in einer einstündigen Sitzung mit einem Ein-Seiten-Protokoll, in dem jede Kennzahl mit steigend, stabil oder fallend bewertet und die Konsequenz benannt wird.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

9.2-a Ein Auditprogramm ist vorhanden und legt Häufigkeit, Methoden und Verantwortlichkeiten der internen Audits fest, wobei die Bedeutung der Prozesse, Änderungen im Betrieb, Rückmeldungen aus der Überwachung und die Ergebnisse früherer Audits berücksichtigt sind. Über die Durchführung des Programms und die Auditergebnisse liegen Aufzeichnungen vor.
[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Jahresauditplan mit Terminen, Bereichen und Auditoren, dazu die abgelegten Auditberichte und Nachweise über die Abarbeitung der Feststellungen. Ein kleiner Betrieb plant realistisch zwei bis drei Audittermine im Jahr und dreht die Reihenfolge so, dass risikoreiche Bereiche wie Allergenmanagement oder Kühlkette häufiger drankommen als die Verwaltung.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

9.2-b Für jedes einzelne Audit sind Ziele, Kriterien und Umfang festgelegt, die Auditoren sind so ausgewählt, dass sie den eigenen Verantwortungsbereich nicht prüfen, die Feststellungen werden an die verantwortliche Leitung und an das Team für Lebensmittelsicherheit berichtet, und notwendige Korrekturen sowie Korrekturmaßnahmen werden ohne unnötige Verzögerung veranlasst und auf Wirksamkeit nachgeschaut.

Woran man es festmacht: Auditplan je Termin mit Ziel, Kriterien und Umfang, Auditbericht mit Verteiler, Maßnahmenliste mit Verantwortlichen, Fristen und Erledigungsvermerk sowie ein kurzer Wirksamkeitsnachweis beim Folgetermin. Fehlt im kleinen Betrieb die Unabhängigkeit, hilft ein kollegialer Tausch mit einem anderen Bereich, ein geschulter Mitarbeitender aus der Verwaltung oder ein externer Auditor auf Stundenbasis.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

9.3.1-a **Die oberste Leitung sieht sich das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem in geplanten Abständen an und beurteilt, ob es weiterhin passt, angemessen dimensioniert ist, wirksam arbeitet und zur strategischen Ausrichtung des Unternehmens passt.**

Woran man es festmacht: Termineinladung und Teilnehmerliste mit der Geschäftsführung, Tagesordnung und Protokoll, aus dem der Turnus erkennbar ist, zum Beispiel jährlich, bei starken Veränderungen zusätzlich anlassbezogen. In kleinen Betrieben ist das ein terminierter Halbtage mit Inhaber, Produktionsverantwortlichem und Qualitätsverantwortlichem, nicht ein Nebensatz in der Wochenbesprechung.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

9.3.2-a **In die Bewertung fließen nachvollziehbar ein: der Stand der Maßnahmen aus der letzten Bewertung, Änderungen des Umfelds und der interessierten Parteien einschließlich klimabedingter Einflüsse auf Rohstoffe, Lieferketten und Lagerbedingungen, die Leistungsdaten aus Überwachung, Verifizierung und Analyse, Abweichungen, Notfälle und Rücknahmen, Ergebnisse interner und externer Audits sowie behördlicher Kontrollen, Kundenbeschwerden und Lieferantenleistung, der Stand der Ressourcen und die Wirksamkeit der internen und externen Kommunikation.**

Woran man es festmacht: Eine feste Eingabenliste als Vorlage für die Bewertung, jeder Punkt mit Datenblatt oder Verweis auf die Quelle, zum Beispiel Auditbericht, Beschwerdeauswertung, Rückverfolgbarkeitstest, Notfallübung, Lieferantenbewertung. Klimabedingte Einflüsse werden konkret behandelt, etwa Hitzeperioden mit Auswirkung auf Kühlung und Transport oder Ernteauffälle mit Wechsel des Lieferanten. Kleine Betriebe nutzen dieselbe Vorlage und tragen bei jedem Punkt entweder eine Zahl oder ein kurzes keine Änderung ein.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

9.3.3-a **Aus der Bewertung gehen Entscheidungen hervor zu Verbesserungen, zu Änderungen und zur Aktualisierung des Systems einschließlich Politik und Zielen, zum Ressourcenbedarf sowie zur Frage, ob die Gefahrenanalyse und der Plan zur Gefahrenbeherrschung angepasst werden müssen. Diese Entscheidungen sind mit Verantwortlichen und Terminen aufgezeichnet.**

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Protokoll der Managementbewertung mit einem Maßnahmenenteil, der je Entscheidung Verantwortlichen, Termin und Status führt, dazu die Freigabe durch die oberste Leitung. Der Maßnahmenenteil wird beim nächsten Termin als erster Punkt wieder aufgerufen, damit die Kette geschlossen ist. Ein kleiner Betrieb hält das in einer Tabelle mit fünf Spalten und höchstens zehn Zeilen, lieber wenige Punkte, die erledigt werden, als eine lange Liste, die liegen bleibt.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

10 Verbesserung

3

10.1 **Bei jeder festgestellten Abweichung wird zunächst reagiert, um sie einzugrenzen und ihre Folgen zu behandeln, danach wird geprüft, ob die Ursache abgestellt werden muss, damit sie nicht erneut oder an anderer Stelle auftritt. Die ergriffenen Maßnahmen sind der Tragweite der Abweichung angemessen, ihre Wirksamkeit wird nachträglich bewertet, und falls nötig werden das Managementsystem oder die Gefahrenanalyse angepasst. Aufzeichnungen belegen Art der Abweichung, Ursachenklärung, Maßnahmen und Ergebnis (Abschnitt 10.1).**

[Dokument](#)

Woran man es festmacht: Abweichungs- und Maßnahmenverzeichnis mit je einem Eintrag pro Fall: Beschreibung, Sofortmaßnahme, Ursachenanalyse (zum Beispiel 5 Warum oder Ishikawa), Verantwortlicher, Termin, Wirksamkeitsprüfung mit Datum. Quellen sind Auditbefunde, Reklamationen, abweichende Analysenergebnisse, Behördenbeanstandungen und überschrittene Grenzwerte an CCPs oder Aktionskriterien an OPRPs. Ein kleiner Betrieb kommt mit einer einzigen Tabelle aus, in der jede Zeile ein Fall ist und die letzte Spalte den Satz enthält, warum die Maßnahme als wirksam gilt.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

10.2 **Eignung, Angemessenheit und Wirksamkeit des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit werden fortlaufend verbessert, und die Leitung stellt sicher, dass Verbesserung ein wiederkehrender Bestandteil der Kommunikation im Team und der Managementbewertung ist (Abschnitt 10.2).**

Woran man es festmacht: Protokolle der Managementbewertung und der Sitzungen des Lebensmittelsicherheitsteams, in denen Verbesserungsentscheidungen mit Verantwortlichem und Termin festgehalten sind, dazu eine Liste umgesetzter Verbesserungen mit Vorher-Nachher-Angabe, etwa reduzierte Reklamationen, kürzere Umrüstzeiten in der Reinigung, weniger Nachjustierungen an einem CCP. Ein kleiner Betrieb dokumentiert das als kurze Verbesserungsliste im Anschluss an die jährliche Bewertung, ergänzt um Ideen aus dem Team.

Offen In Arbeit Erfüllt Nicht anwendbar

Nachweis / Begründung

10.3	Das Managementsystem wird vom Lebensmittelsicherheitsteam geplant aktualisiert, wobei Rückmeldungen aus Kommunikation, Verifizierungsergebnisse, Abweichungen, Trendauswertungen und Änderungen an Produkten, Prozessen, Rohstoffen, Recht oder Umfeld ausgewertet werden. Die Aktualisierung erstreckt sich auf beide Ebenen, also auf die Organisation und die einzelne Betriebsstätte, und ihre Ergebnisse fließen in die Managementbewertung ein. Die Aktualisierungstätigkeiten sind aufgezeichnet (Abschnitt 10.3). Woran man es festmacht: Aktualisierungsprotokoll oder Änderungshistorie mit Datum, Auslöser, betroffenen Dokumenten (Fließschema, Gefahrenanalyse, PRP-Plan, Beherrschungsplan mit CCPs und OPRPs) und Freigabe durch das Lebensmittelsicherheitsteam, zusammen mit den revidierten Dokumentenversionen. Als Nachweis für die Vollständigkeit dient ein Termin mindestens einmal jährlich sowie anlassbezogen bei jeder relevanten Änderung. Ein kleiner Betrieb führt dafür eine Änderungstabelle mit den Spalten Datum, Anlass, geändertes Dokument, neue Version, Freigabe.	Dokument
	OffenIn ArbeitErfülltNicht anwendbar	
	Nachweis / Begründung	

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 Lenkungspunkte 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 gezieltes 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 Lenkungsplan 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 Lenkungspläne 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 Lenkungsplan muss jeder Betrieb selbst erarbeiten. Verbindlich sind der Gesetzestext und die Lebensmittelüberwachung.

- 10.9** Für jeden Lenkungsplan 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 Lenkungsplan, 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 Lenkungsplan 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 Lenkungsplan, der Auslöser, Sofortmaßnahme, Umgang mit der betroffenen Ware, Entscheidungsbefugnis und Meldeweg benennt, dazu die Abweichungsberichte des laufenden Betriebs mit Datum, betroffener Menge, Chargennummer, 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 Lenkungspläne 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 Lenkungspläne 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