

Abfallvermeidungs Dialog 6

Wirksame Vermeidung von Lebensmittelabfällen



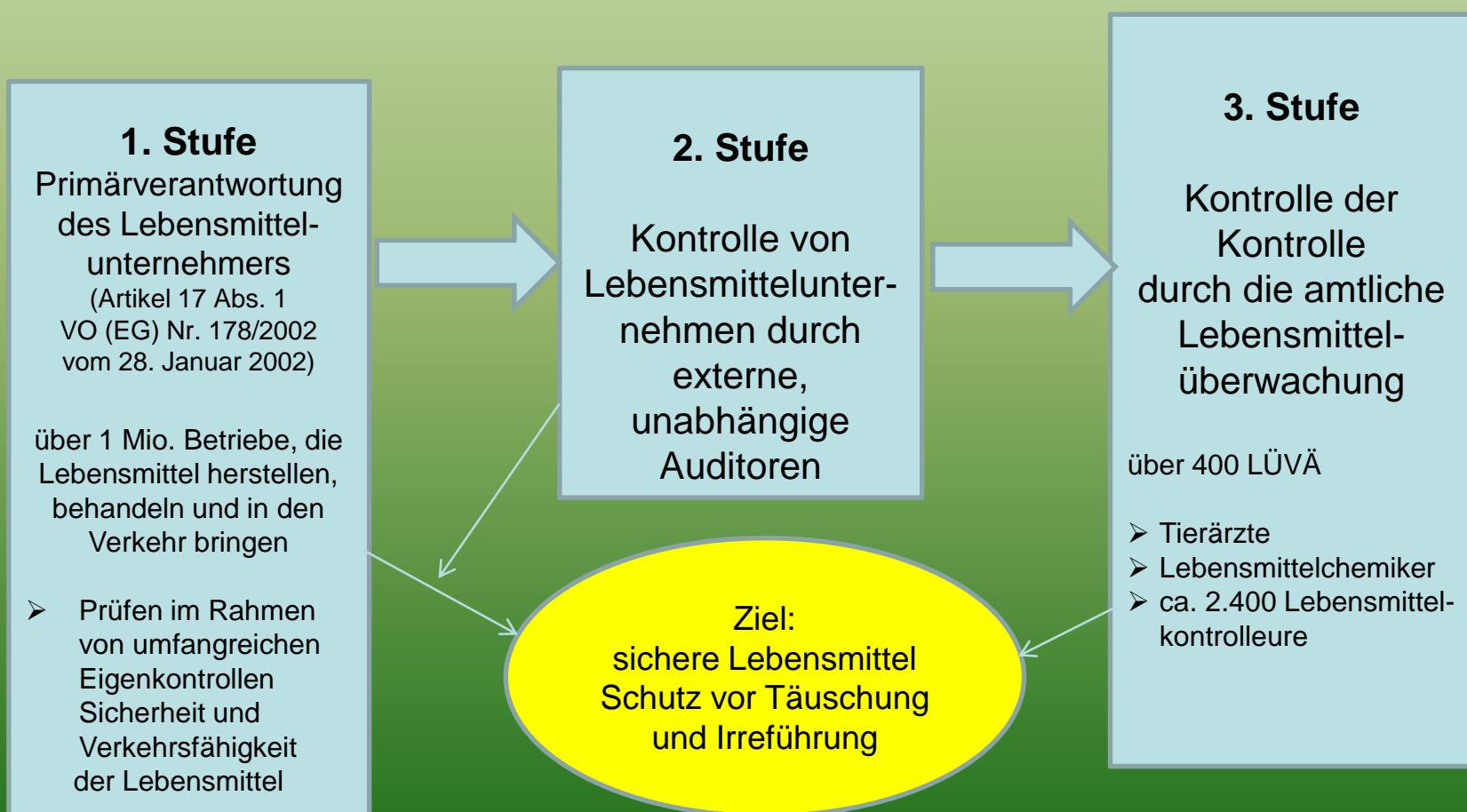
**Praktisches Vorgehen bei der Umsetzung lebensmittelhygienischer
Vorschriften und der Anwendung der Leitlinien**

Anja Tittes, Bundesvorsitzende

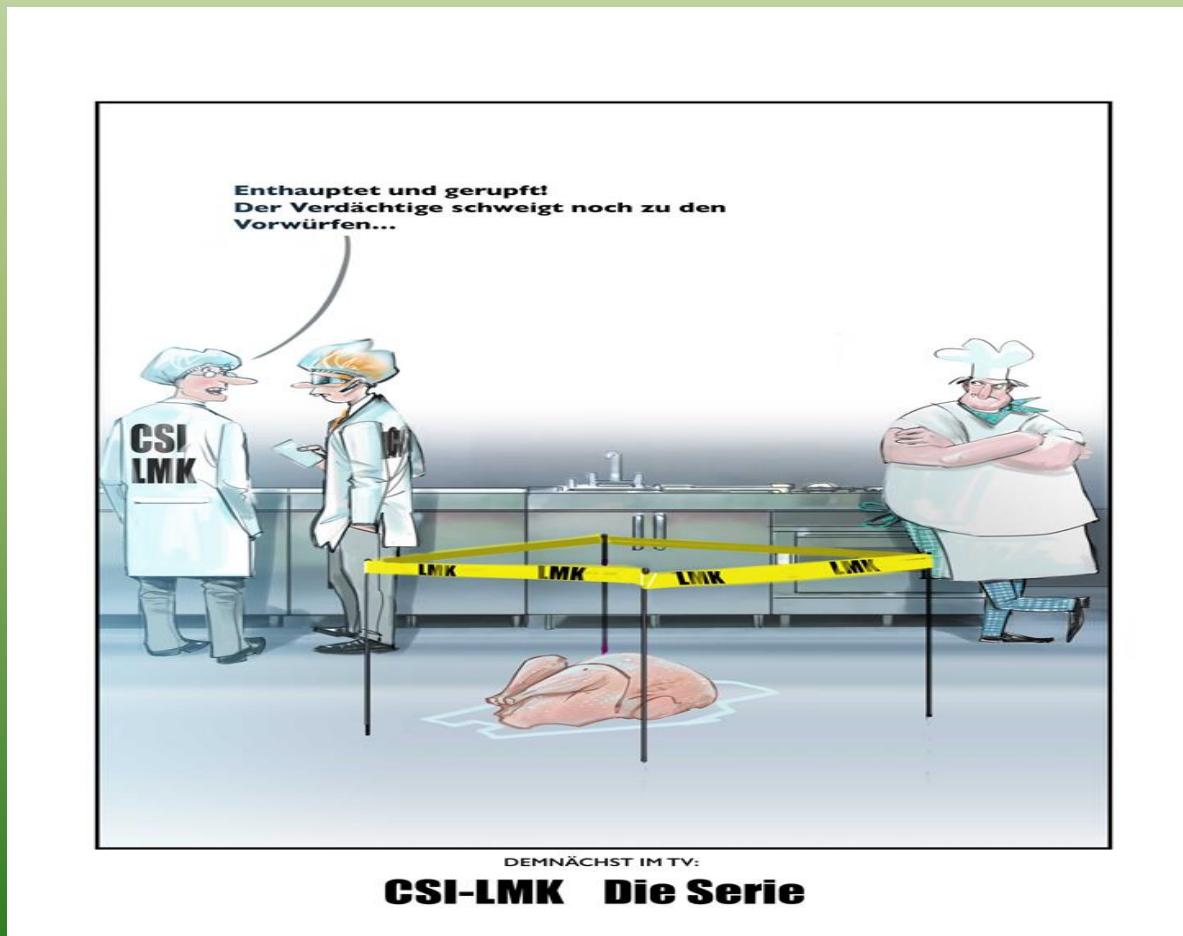
Agenda

- Grundmodell der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“
- Regelung zur Abfallentsorgung im Lebensmittelhygienerecht
- Leitlinien und deren Anwendungsmöglichkeit im Lebensmittelbereich
- Fazit

Grundmodell der Lebensmittelkontrollen



Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“





Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“

Überprüft nach dem risikoorientierten Ansatz die Erfüllung der unternehmerischen Pflichten zur Einrichtung wirksamer Kontrollsysteme

- Art. 3 und 10 der VO (EG) Nr. 882/2004 (risikoorientierte Kontrolle, Kontrolltätigkeiten, -methoden und – techniken)
- Art. 17 (2) der Basis VO (EG) Nr. 178/2002 (Zuständigkeiten)
- Hygienepaket -> VO (EG) Nr.852, 853, 854/2004
- § 39 LFGB (Aufgabe und Maßnahmen der zuständigen Behörden)



Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“

Artikel 3 VO 882 - Allgemeine Verpflichtungen hinsichtlich der Organisation amtlicher Kontrollen - (1) Die Mitgliedstaaten stellen sicher, dass **regelmäßig, auf Risikobasis und mit angemessener Häufigkeit amtliche Kontrollen** durchgeführt werden, damit die Ziele der vorliegenden Verordnung erreicht werden; dabei berücksichtigen sie **festgestellte Risiken** die Auswirkungen auf die Futtermittel- oder Lebensmittelsicherheit, haben können, das **bisherige Verhalten** der Unternehmer **hinsichtlich der Einhaltung Lebensmittelrechts**, die **Verlässlichkeit der bereits durchgeföhrten Eigenkontrollen; Informationen, die auf einen Verstoß hinweisen** könnten.

Artikel 10 - Kontrolltätigkeiten, -methoden und –techniken - Amtliche Kontrollen von Futtermitteln und Lebensmitteln umfassen unter anderem folgende Tätigkeiten: a) Prüfung der von den Lebensmittelunternehmern eingesetzten Kontrollsysteme und der erzielten Ergebnisse; Hygienekontrolle, Bewertung der Verfahren im Rahmen der guten Herstellungspraxis (GMP), der guten Hygienepraxis (GHP) der guten landwirtschaftlichen Praxis sowie des HACCP-Systems, **wobei die gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften erstellten Leitlinien berücksichtigt werden;**

Art 17 VO 178 (2) Die Mitgliedstaaten setzen das Lebensmittelrecht durch und überwachen und überprüfen, **dass die entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts von den Lebensmittelunternehmern in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen eingehalten werden**. Hierzu betreiben sie ein System amtlicher Kontrollen und führen andere den Umständen **angemessene Maßnahmen** durch, einschließlich der **öffentlichen Bekanntgabe von Informationen** über die Sicherheit und Risiken von Lebensmitteln durch , und legen **Sanktionen** fest, die **verhältnismäßig, wirksam und abschreckend sein müssen**.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“

Die risikoorientierte Kontrolle nach Art. 3 der VO (EG) Nr. 882/2004 schließt die Abwägung folgender Faktoren ein:

1. Risiken, die mit dem LM selbst oder dem Prozess der Herstellung verbunden sind
2. das bisherige Verhalten des LMU in Bezug auf die Einhaltung des Lebensmittelrechts
3. die Verlässlichkeit unternehmerischer Eigenkontrollen
4. mögliche Informationen, die auf einen Verstoß des Lebensmittelrechts rückschließen lassen



Umsetzung durch die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung (§ 6 AVV RÜb)

Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“ Kontrollkriterien / Risikobeurteilung

Risikokategorie	Indikator (13)	Punkte
I Produktrisko	Umgang mit dem Produkt	0 - 100
	Produktrisko	0 - 20
II Vertrauenswürdigkeit	Einhaltung des LM-Rechts	0 – 5
	Rückverfolgbarkeit	0 – 3
III Eigenkontrollsyste	Mitarbeiter Schulung	0 – 7
	HACCP-Verfahren	0 – 12
IV Hygienemanagement	Untersuchung von Produkten	0 – 5
	Temperaturinhaltung	0 – 8
V Abfallsammlung und Entsorgung	Bauliche Beschaffenheit	0 – 5
	Reinigung und Desinfektion	0 – 8
VI Personalhygiene	Personalhygiene	0 – 11
	Produktionshygiene	0 – 13
VII Schädlingsbekämpfung	Schädlingsbekämpfung	0 – 3
	Gesamt	200

Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“ Risikobeurteilung

Eigenschaften des Systems

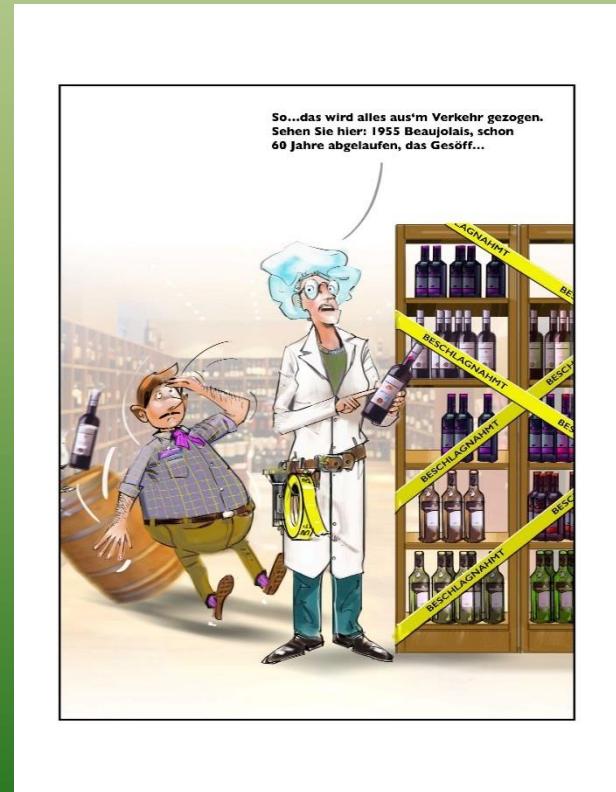
- Malussystem (hohe Punktzahl bedeutet hohes Risiko bzw. Anforderungen nicht erfüllt; Gesamtpunktzahl 200 Punkte)
- Die Risikoklasse für die Ersteinstufung der Betriebe ist die mittlere Risikoklasse jeder Risikokategorie.
- In jeder Risikokategorie (außer RKAT 6) können sich die jeweiligen Betriebe ausgehend von dieser Ersteinstufung aus eigener Kraft verbessern bzw. verschlechtern

Risiko- klassen	Punkte	Risikokategorie des Betriebes						Kontroll- frequenzen
		1	2	3	4	5	6	
1	200 – 181	200-						Täglich
2	180 – 161		180-					Wöchentlich
3	160 – 141			160-				Monatlich
4	140 – 121				140-			Vierteljährlich
5	120 – 101					120-		Halbjährlich
6	100 – 81	100					100-	Jährlich
7	80 – 61		80					1,5- jährlich
8	60 – 41			60				Zweijährlich
9	40 – 0				40	20	0	Dreijährlich

Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“

Vollzug bei Verstößen gegen das Lebensmittelrecht (Art. 55 VO (G) Nr. 882/2004)

- verwaltungsrechtliche Maßnahmen
(Verfügungen wie Sicherstellung, Verkehrsverbot, Rückruf und Rücknahme, Betriebsbeschränkung, Beseitigung und Änderung der Risikobeurteilung nach AVV RÜb)
- Sanktionierung (Ordnungswidrigkeitenverfahren, Strafverfahren)
- Informationsrechtliche Folgen
(Schnellwarnung, § 40 LFGB – Information der Öffentlichkeit, VIG – Information von Antragstellern)



Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“

Die TAFELN

[09-248-BMELV_ Leitfaden für die Weitergabe von LM an soziale Einrichtungen.pdf](#)



Kontrolle der Spender :

betriebl. Eigenkontrolle, Qualität, MHD, Rückverfolgbarkeit, Einhaltung der Lagerklima und Lagerbedingungen bis zur Abholung, Kennzeichnung

Kontrolle der Empfänger

(= Lebensmittelunternehmer): Qualität, MHD (mit Kundenhinweis auf dessen Ablauf), Rückverfolgbarkeit, Einhaltung der Lagerklima, räumliche und materiell-technische Ausstattung, Transportbedingungen, Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene, Personalschulungen, betriebl. Eigenkontrolle

Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“

„Rework“ - Restbrot in Brot

Die Leitsätze für Brot und Kleingebäck beschreiben für die Verwendung von „Restbrot“:

„Die Verwendung von verkehrsfähigem hygienisch einwandfreiem Brot bei der Brotherstellung ist üblich, bei Brot mit überwiegendem Weizenanteil bis zu 6 Prozent, bei überwiegendem Roggenanteil bis zu 20 Prozent. Das mitverwendete Brot ist im Enderzeugnis mit bloßem Auge nicht erkennbar.“



Klarmann Restbrotaufbereitungsanlage





Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

2.18 Fleischerzeugnisse werden nur dann zu anderen Fleischerzeugnissen oder Erzeugnissen mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen umgearbeitet, wenn sie

- nicht wertgemindert und
- in der Herstellungsstätte verblieben oder aus Verkaufsstätten von wertgeminderter Ware streng getrennt und unbeeinträchtigt zurückgeliefert worden sind,
- im Enderzeugnis keine Minderung des Nähr- oder Genusswertes bedingen und
- von Hüllen befreit worden sind.

Geräucherte Würstchen in Schaf-Saitlingen, Schweine-Saitlingen oder Hautfasersaitlingen werden mit Hüllen nur zu solchen Erzeugnissen verarbeitet, die dem Verbraucher als geringwertig bekannt zu sein pflegen, und nur in Mengen bis zu 2 %.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“ Regelung zur Abfallentsorgung im Lebensmittelhygienerecht

- § 3 Satz 1 **Lebensmittelhygiene-Verordnung** vom 08.08.2007 - demnach dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der **Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung** (§ 2 Abs.1 ...**Abfälle**, Abwässer ...) nicht ausgesetzt sind.





Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“ Regelung zur Abfallentsorgung im Lebensmittelhygienerecht

➤ Anhang II, Kap. VI Lebensmittelabfälle der VO (EG) Nr. 852/2004

1. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so **rasch** wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, **entfernt werden**, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind **in verschließbaren Behältern zu lagern**, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. **Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.**
3. Es sind **geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen**, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.
4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

Verstoß gegen Art. 4 Abs.2 o.g. VO i.V.m. Anhang II, Kap. VI Nr. 2 Satz 1 ist bußgeldbewährt nach § 2 Nr. 6 Straf- und Bußgeld VO i.V.m. § 60 Abs.4 Nr. 2 a LFGB (Bußgeldhöhe gemäß § 60 Abs.5 Nr. 2 LFGB bis zu 50.000 €)

Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“ Regelung zur Abfallentsorgung im Lebensmittelhygienerecht

- **VO (EG) Nr. 853/2004** spezifiziert die Abfallentsorgung für bestimmte Bereiche, z.B. Fischereischiffe
- Artikel 4 Abs.1 **Verordnung (EG) Nr. 1069/2009** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21.10.2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (ABl. EU L 300/1)

demnach muss der Unternehmer, in dessen Betrieb tierische Nebenprodukte entstehen, diese in Übereinstimmung mit dieser Verordnung behandeln lassen.

- Verordnung (EU) Nr. 142/2011 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1069/2009

Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“ Regelung zur Abfallentsorgung im Lebensmittelhygienerecht

Die Verordnung gilt jedoch nicht für Küchen- und Speiseabfälle, es sei denn diese stammen von international eingesetzten Verkehrsmitteln; sie sind zur Fütterung bestimmt; oder sie sind zur Drucksterilisation oder zur Verarbeitung mittels Methoden gemäß Artikel 15 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe b oder zur Umwandlung in Biogas oder zur Kompostierung bestimmt (Artikel 2, Abs. 2 Buchstabe g) i-iii)

- Artikel 8 Material der Kategorie 1:
Buchstabe f) Küchenabfälle von
international eingesetzten Verkehrsmitteln

- Artikel 10 Material der Kategorie 3:
Buchstabe p) andere Küchen- und Speiseabfälle
als die in Artikel 8 Buchstabe f genannten



Die amtliche Lebensmittelüberwachung als „Kontrolle der Kontrolle“ Regelung zur Abfallentsorgung im Lebensmittelhygienerecht

- § 4 Absatz 1 der Verordnung zur Durchführung des **Tierischen Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes** (Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung-TierNebV) vom 27.07.2006 (BGBl. I S. 1735) zuletzt geändert am 31.08.2015 (BGBl. I S. 1474), demnach sind Küchen- und Speiseabfälle, *die nicht im privaten Haushalt anfallen*, getrennt von sämtlichen anderen Abfällen zu sammeln, aufzubewahren, zu befördern und von einem hierfür registrierten Entsorgungsbetrieb unverzüglich abholen zu lassen.
- § 3 Absatz 7 Nr. 3 **Kreislaufwirtschaftsgesetz** vom 24.02.2012 (BGBl. I S. 212), zuletzt geändert am 20.11.2015 (BGBl. I S. 2071), demnach sind *Bioabfälle im Sinne dieses Gesetzes* biologisch abbaubare pflanzliche, tierische oder aus Pilzmaterialien bestehende Nahrungs- und Küchenabfälle aus Haushaltungen, *aus dem Gaststätten- und Cateringgewerbe, aus dem Einzelhandel und vergleichbare Abfälle aus Nahrungsmittelverarbeitungsbetrieben*.

Gemäß § 11 Absatz 1 sind *Bioabfälle*, die einer Überlassungspflicht nach § 17 Absatz 1 unterliegen, soweit es zur Erfüllung der Anforderungen nach § 7 Absatz 2 bis 4 und § 8 Absatz 1 erforderlich ist, spätestens ab dem 01.01.2015 *getrennt zu sammeln*.





Nationale "Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis"

- Obgleich **Leitlinien ein freiwilliges Instrument** darstellen, **bieten sie den Lebensmittelsektoren** (Primärproduktion und danach) die Möglichkeit, genauer darzulegen, wie die **Unternehmer den rechtlichen Anforderungen nachkommen** können, die in Verordnungen allgemeiner ausgedrückt sind.
- Die **Lebensmittelhygienevorschriften** enthalten eine Reihe von Anforderungen, die dem **Lebensmittelunternehmer einen Ermessensspielraum belassen**: Zu diesem Zweck wurden in der Verordnung die Ausdrücke wie „erforderlichenfalls“, „geeignet“, „angemessen“, „ausreichend“ usw. verwendet (z. B. „... geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können“); bzw. **in Form eines zu erreichenden Ziels formuliert** sind, wobei der **Lebensmittelunternehmer Wege zur Verwirklichung dieses Ziels finden muss** (z. B. in Bezug auf die Wärmebehandlung in hermetisch verschlossenen Behältern: „Bei jeder Wärmebehandlung [...] muss [...] verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.“)
- **Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis sind ein nützliches Instrument**, um den Lebensmittelunternehmern zu helfen, die **Erfordernisse, die Eignung, die Angemessenheit oder die Hinlänglichkeit in Bezug auf bestimmte Anforderungen zu beurteilen** (z. B. durch die Angabe, was unter „geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume“ zu verstehen ist) und die **Wege zur Verwirklichung der in der Verordnung festgelegten Ziele zu konkretisieren** (z. B. durch die Angabe, auf welcher Temperatur die Lebensmittel gehalten werden müssen).
- Darüber hinaus sollten die Leitlinien **außerdem** Verfahren umfassen, die die ordnungsgemäße Durchführung der Verordnung gewährleisten, z. B.:
 - Verfahren, die das Entstehen von Gefahren auf Ebene der Primärproduktion verhindern,
 - ein Verfahren für die Reinigung und Desinfektion der Betriebsstätten von Lebensmittelunternehmen,
 - ein Verfahren zur Schädlingsbekämpfung und
 - ein Verfahren, mit dem sichergestellt wird, dass die Anforderung, HACCP-gestützte Verfahren zu entwickeln, erfüllt wird



Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.

"Leitlinien und deren Anwendungsmöglichkeit im Lebensmittelbereich"

Nationale "Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis"

geprüft und notifiziert gemäß Art. 5 der Richtlinie 93/43/EWG bzw. Kap. III, Art. 7

und 8 der Verordnung (EG) Nr. Nr. 852/2004

Beispiele: Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie (DEHOGA)

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien (DFV)

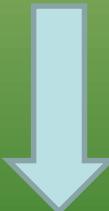
Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk (ZVB)

und

DIN-Normen, die als nationale
Leitlinien für gute Hygienepraxis gelten

"Leitlinien und deren Anwendungsmöglichkeit im Lebensmittelbereich"

- **Art. 7 VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene** - Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung der Leitlinien
- Die Mitgliedstaaten fördern die Ausarbeitung von einzelstaatlichen Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der HACCP-Grundsätze gemäß Artikel 8.
- Gemäß Artikel 9 werden gemeinschaftliche Leitlinien ausgearbeitet.
- Die Verbreitung und die Anwendung sowohl von einzelstaatlichen als auch von gemeinschaftlichen Leitlinien werden gefördert.



Die Lebensmittelunternehmer können diese Leitlinien jedoch auf freiwilliger Basis berücksichtigen.



"Leitlinien und deren Anwendungsmöglichkeit im Lebensmittelbereich"

- **Artikel 10 Verordnung (EG) Nr. 882/2004** - Kontrolltätigkeiten, -methoden und – techniken
 - (2) Amtliche Kontrollen von Futtermitteln und Lebensmitteln umfassen unter anderem folgende Tätigkeiten (Auszug):
 - d) Bewertung der Verfahren im Rahmen der guten Herstellungspraxis (GMP), der guten Hygienepraxis (GHP), der guten landwirtschaftlichen Praxis sowie des HACCP - Systems, **wobei die gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften erstellten Leitlinien berücksichtigt werden;**
- **§ 7 Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung** - Durchführung der amtlichen Kontrolle von Betrieben
 - (5) **Sofern** in einem Betrieb Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis nach Artikel 8 oder 9 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder andere, nach vergleichbaren Kriterien erarbeitete **branchenspezifische Leitlinien angewendet werden, ist zu überprüfen, ob diese Leitlinien im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle berücksichtigt werden**



"Leitlinien und deren Anwendungsmöglichkeit im Lebensmittelbereich"

8. AFFL TOP 06 Anlage HACCP neu.pdf

Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft

Risiko orientierte Kontrolle der Implementierung der HACCP-Grundsätze

Unter Bezugnahme auf den Leitfaden der GD SANCO für die Umsetzung von HACCP gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelbetrieben vom 16. November 2005 wird eine abgestufte Einteilung vorgenommen, die sich an den betrieblichen Prozessen und den davon abgeleiteten Risiken orientiert. Damit soll ein Beitrag zur praxisorientierten Erfassung und Bewertung der betrieblichen Eigenkontrollsysteme durch die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden im Zusammenhang mit der Anwendung des von der Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz (LAGV) erarbeiteten Modells zur Risikobeurteilung bei der Überwachung von Lebensmittelbetrieben geleistet werden.

Darüber hinaus werden hiermit die Leitlinien der Lebensmittelwirtschaft maßgeblich in der amtlichen Überwachung berücksichtigt und ihre verlässliche Anwendung als Ausdruck der Wahrnehmung der Eigenverantwortlichkeit durch die Lebensmittelunternehmer gewürdigt.

"Leitlinien und deren Anwendungsmöglichkeit im Lebensmittelbereich"

AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH Abschnitt 6

Berücksichtigung bestimmter Leitlinien bei der Durchführung der Überwachung

§ 16 Probenahmehäufigkeiten bei der Herstellung kleiner Mengen
Hackfleisch und Fleischzubereitungen nach Anhang I Kapitel 3
Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005



(1) Die Genehmigung nach Anhang I Kapitel 3 Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung kann Betrieben, die Hackfleisch oder Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, auch in Fällen erteilt werden, in denen der Lebensmittelunternehmer eine die Durchführung der für die Genehmigung der Ausnahme erforderlichen Risikoanalyse betreffende Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 anwendet und dies dokumentiert.

BLL „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“ 18.11.2009

"Leitlinien und deren Anwendungsmöglichkeit im Lebensmittelbereich"

Beispiele aus Leitlinien

- Leitlinie Soziale Einrichtungen:
(C.5 Abfallentsorgung, Seite 45)
- Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie
(6. Lebensmittelabfälle, Seite 23)
- Leitlinie im Bäcker- und Konditorenhandwerk
(an einigen Stellen wird die 852/2004 diesbezüglich zitiert, z.B. Seite 68)
- Leitlinie für handwerkliche Fleischereien:
(5.9 Tierische Nebenprodukte und Abfall, Seite 47)



"Leitlinien und deren Anwendungsmöglichkeit im Lebensmittelbereich"

- Lebensmittelunternehmer trägt die Verantwortung zum Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel **auf allen Stufen** des Inverkehrbringens. Die Betriebe haben obligatorisch durch Einhaltung einer angemessenen, spezifischen "Guten Hygienepraxis", d.h. durch geeignete Prozess-, Personal- und Produkthygiene sowie durch individuell ermittelte präventive Eigenkontrollmaßnahmen nach den anerkannten HACCP- Grundsätzen für die Abwehr aller nachteiligen Beeinflussungen und Minimierung potentieller Risiken zu sorgen.
- Nach wie vor konstant hohe Beanstandungsquote „Hygiene allgemein“ (siehe jährl. Bericht des BVL).
- Branchenspezifische Leitlinien sollten von den Branchenverbänden bei den Zielgruppen noch besser bekannt gemacht werden (LMÜ = „Werbeträger“ !) und auch in verschiedenen Sprachen zur Verfügung gestellt werden.
- Wenn LL bekannt und vorhanden sind, erfolgt oftmals keine Anpassung an Betriebssituation, Mitarbeiter werden häufig nicht ausreichend zum Inhalt der LL geschult.
- Fokus der amtl. Lebensmittelüberwachung liegt auf der sachgerechten Abfallsammlung und Entsorgung, jedoch nicht auf der Abfallvermeidung.

Danke für Ihr Aufmerksamkeit

