



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



## Verarbeitung

# Tipps und Hilfestellungen zu häufigen Abweichungen

### **Eigenkontrolle und HACCP:** Gefahrenanalyse

- Potentielle Gesundheitsgefährdungen des Verbrauchers werden aufgrund einer Gefahrenanalyse ermittelt und im Rahmen des Eigenkontrollsystems minimiert.
- Berücksichtigen Sie in der Gefahrenanalyse alle relevanten Prozesse vom Wareneingang bis zum Warenausgang einschließlich der An- und Auslieferung. Erstellen Sie Fließdiagramme zur Darstellung der Prozesse. Gefahren werden erst bei vorliegenden Produktbeschreibungen und Fließdiagrammen gänzlich erkennbar.
- Ermitteln Sie alle chemischen, mikrobiologischen und physikalischen Gefahren, die auftreten können und bewerten Sie die daraus entstehenden Risiken.
- Erweitern Sie das HACCP-Team wenn nötig um externe Personen, z. B. Branchenkollegen oder externe Berater.
- Mögliche Analysemöglichkeiten sind: Fehlermöglichkeits- und -einflussanalyse (FMEA), Pareto-Analyse, Ishikawa-Diagramm, Six Sigma, etc.

### **Zukauf, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Zeichennutzung und Waren-trennung:** Wareneingangskontrolle

- Prüfen Sie alle relevanten Kriterien für die Lebensmittelherstellung und erfassen Sie diese.
- Relevante Punkte können sein:
  - Sensorik (Geruch, Farbe, Geschmack,...)
  - Einhaltung der Kühltemperaturen
  - Kennzeichnung bzw. Etikettierung
  - Verpackung
  - Warenbegleitdokumente (Herkunftsnachweis im Rahmen der Rückverfolgbarkeit)
  - Zustand Transportfahrzeug (Hygienezustand Fahrzeug, Personal, Transportbehälter etc.)

### **Gute Herstellungs- und Hygienepraxis:** Schädlingsmonitoring

- Die Begehung des Betriebs durch einen Schädlingsbekämpfer (intern oder extern) muss mindestens zwei- bis viermal im Jahr erfolgen.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



- Stellen Sie sicher, dass die Begehung dokumentiert wird und die Unterlagen sorgfältig abgeheftet werden.
- Bei hinzuziehen eines externen Schädlingsbekämpfers, muss dieser Ihnen die Sicherheitsblätter zu Verfügung stellen.
- Berücksichtigen Sie bei einer internen Lösung die erforderlichen Sachkundenachweise für die Durchführung der Schädlingsbekämpfung.
  - Antikoagulanzen der 1. Generation (Wirkstoffe: Warfarin, Coumatetralyl oder Chlorophacinon) dürfen ohne Sachkunde in und um Gebäude angewendet werden. Der Einsatz im offenen Gelände, im Außenbereich oder der Kanalisation darf nur durch sachkundigen Verwendern erfolgen.
  - Antikoagulanzen 2. Generation (Wirkstoffe: Brodifacoum, Bromadiolon, Difeacoum, Difethialon und Flocoumafen) dürfen ausschließlich von ausgebildeten Schädlingsbekämpfern und berufsmäßige Verwender (z. B. Landwirte) mit einem entsprechenden Sachkundenachweis eingesetzt werden.

### **Personalhygiene:** Allgemeine Verhaltensvorschriften

- Beachten Sie, dass die Vorgaben zur Personalhygiene eingehalten und dokumentiert werden.
- Schulen Sie Ihre Mitarbeiter jährlich zu den geltenden Hygienevorschriften und nach den Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes (IfSG).
- Hilfestellungen und Informationen für Ihre Schulungen finden Sie im [QS-Wissensportal](#). Hier finden Sie Präsentationen, Informationsplakate und Mitarbeiterinformationen.

### **Gute Herstellungs- und Hygienepaxis:** Justierung und Überwachung von Messmitteln

- Überprüfen Sie die Messmittel. Dabei vergleichen Sie die Messdaten mit geeichten Normalen und bringen Sie mit diesen in Übereinstimmung.
- Der Vergleich mit anderen Messgeräten oder das messen von Eiswasser sowie kochendem Wasser stellt eine Möglichkeit der Kalibrierung für Thermometer dar. Bei dem Vergleich mit anderen Messgeräte müssen diese nachweislich korrekt arbeiten.
- Halten Sie die vom Hersteller angegebenen Intervalle zur Kalibrierung ein. Wenn diese nicht angegeben sind gilt weiterhin die risikoorientierte Kalibrierung, mindestens jedoch ca. alle 12 Monate.