

HACCP

- **Kleinstbetriebe von HACCP-Verfahren freistellen!**

Worum geht es?

Seit Januar 2006 gelten die EU-Hygienevorschriften. Das so genannte EU-Hygienepaket besteht aus verschiedenen Verordnungen. Maßgeblich für das Gastgewerbe ist vor allem die EU-Lebensmittelhygieneverordnung des Europäischen Parlaments und des Rats. Damit wurde ein Regelwerk geschaffen, das dem Grundsatz der Lebensmittelsicherheit „vom Acker bis zum Teller“ entspricht und durch das ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit der Menschen erreicht werden soll. Erhöht wurde damit noch einmal die Eigenverantwortung des Gastronomen für die Sicherheit und die gesundheitliche Unbedenklichkeit eines Lebensmittels. Bereits zuvor galt in Deutschland das Eigenkontrollprinzip (HACCP). Nach dem Inkrafttreten der Europäischen Verordnungen 2006 muss das betriebliche HACCP-Konzept nun durch Dokumente und Aufzeichnungen nachgewiesen werden. Die Unternehmer sollen mittels des HACCP gesundheitliche Gefahren identifizieren, bewerten, kontinuierlich erfassen, beherrschen und so abwehren.

Was fordern wir und warum?

- ⇒ **Keine verpflichtende HACCP-Verfahren für Kleinstunternehmen!**

Um der Lebensmittelsicherheit Rechnung zu tragen, besteht keine Notwendigkeit, Kleinst-

betriebe dazu zu verpflichten, ein auf HACCP-Grundsätzen basiertes bürokratisches Verfahren einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Kleinstbetriebe haben in der Regel keine Mitarbeiter für die Verwaltungsarbeit, der Unternehmer muss sie selbst erledigen. Vom Schreibtisch aus wird allerdings kein Gastronom sein Geschäft erfolgreich betreiben können. Die HACCP-Anforderungen und die damit verbundene Dokumentationspflicht stellen für Kleinstunternehmer einen unnötigen bürokratischen Aufwand dar. Die Erfahrung hat gezeigt, dass kleine Betriebe die Anforderungen der EU an die Lebensmittelhygiene auch ohne HACCP-System erfüllen und sichere Lebensmittel an den Endverbraucher abgeben.

Mit der „Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in der Gastronomie“ gibt der DEHOGA Bundesverband allen Gastronomen eine unverzichtbare Hilfestellung zur richtigen Lebensmittelhygiene nach EU-Recht an die Hand. Das umfangreiche Nachschlagewerk wurde gemeinsam mit Vertretern der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) sowie des Bundesverbands der Lebensmittelkontrolleure erarbeitet und mit allen zuständigen obersten Landesbehörden abgestimmt. Die in der Leitlinie beschriebenen Anforderungen zur Basishygiene reichen für Kleinstbetriebe vollkommen aus, um Gefahren zu kontrollieren, Lebensmittelrisiken zu verhindern, zu beseitigen oder auf ein akzeptables Niveau zu senken.

Mehr Informationen

► Die „Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in der Gastronomie“ inkl. CD-ROM können Sie im Interhoga Online-Shop www.dehoga-shop.de oder bei den [DEHOGA-Landesverbänden](#) bestellen.

... und über Herrn **RA Stephan Büttner**, Fon 030/72 62 52-28, buettner@dehoga.de.