

LMHV LEBENSMITTELVERORDNUNG (HACCP)

Anforderungen an Betriebsstätten im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe a:

Es muß eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein. Mechanische Luftströmungen aus einem unreinen zu einem reinen Bereich sind zu vermeiden. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

- ▶ LMHV: Die Lebensmittelhygiene -Verordnung zur Ansicht(Link öffnet externe Quelle)
- ▶ **HACCP VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS (Auszüge)**

Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

Die Ableitungsanlagen müssen sich als für den beabsichtigten Zweck angemessen erweisen und so konzipiert und gebaut sein, dass es nicht zu einer Kontamination von Lebensmitteln kommen kann.

Oberflächen, (einschließlich der Oberflächen von Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen), sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Dies erfordert die Verwendung von glatten, waschbaren und nichttoxischen Materialien, es sei denn, die Betreiber von Lebensmittelunternehmen können die zuständige Behörde davon überzeugen, dass andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind.

Alle Gegenstände, Armaturen und Geräte, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen sauber gehalten und so installiert sein, dass das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann.

HACCP ist die Abkürzung für „**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints“. Gemeint ist die Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte - und zwar auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln.