

Gute Hygienepraxis in der Salatbar

Erfahrungen aus dem Einzelhandel

LAVES Fortbildungsveranstaltung
Hannover 26.04.2017



-
- 01** EDEKA Minden Hannover

 - 02** Empfehlung für die Eigenproduktion im EDEKA - Einzelhandel

 - 03** Rechtssichere Betreibung einer Salatbar

 - 04** Umsetzung der Verordnung (EG) 2073/2005



Ein dreistufiger Verbund

EDEKA Minden-Hannover

EDEKA Zentral- Organisation

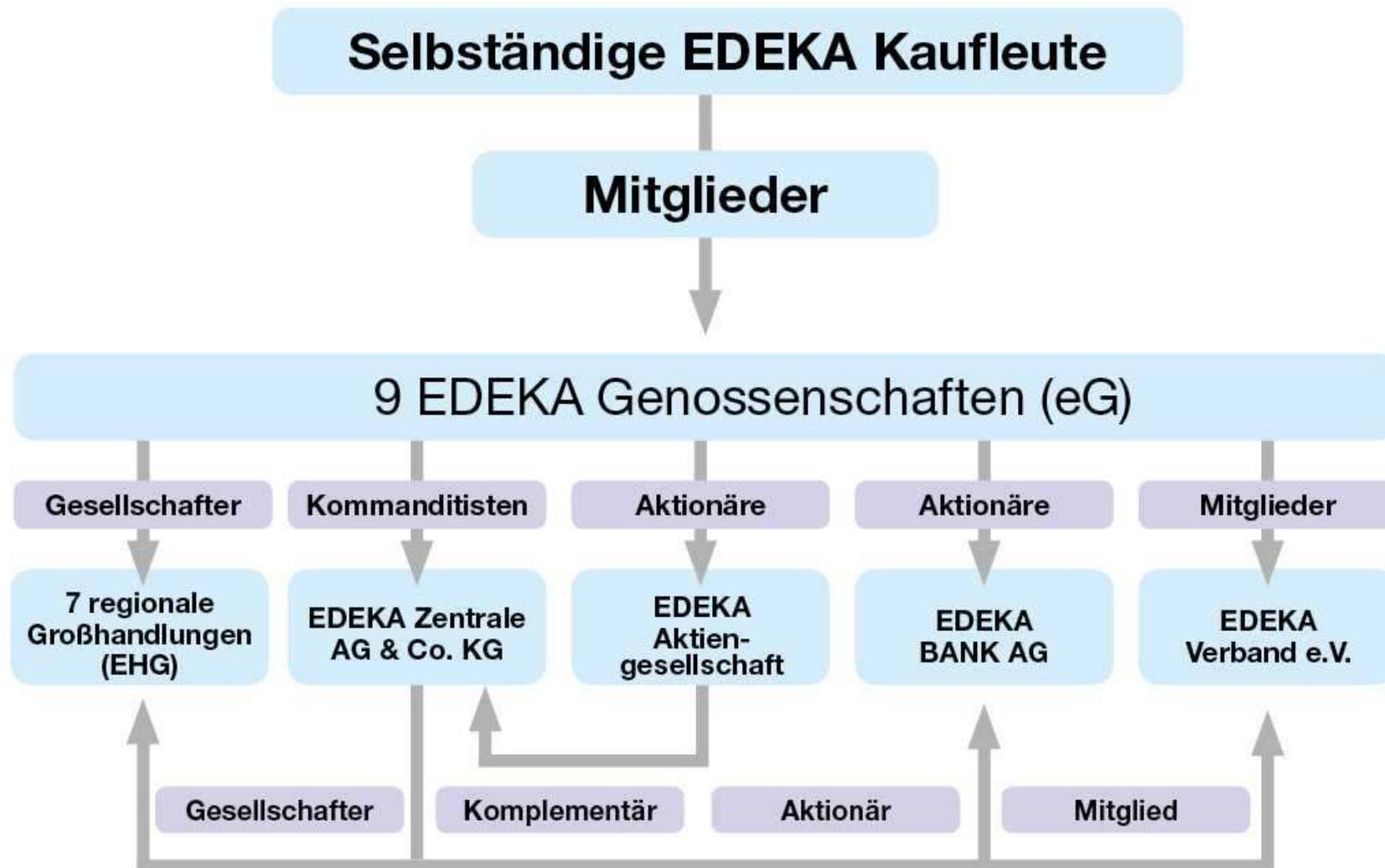
EDEKA Zentrale AG & Co. KG	EDEKA Bank AG	EDEKA Verband EV
Einzelhandel / Beteil.	Finanzierung	Prüfung / Beratung
EDEKA Zentralhandelsgesellschaft mbH		

EDEKA Regional- Gesellschaften

EDEKA Handelsgesellschaften	EDEKA Genossenschaften
Großhandel / Produktion	Vermögensverwaltung / Mitgliedsförderung

EDEKA Einzelhandel

Einzelhandels- Tochterunternehmen	Einzelhandelsunternehmen / Selbständiger Einzelhändler
--------------------------------------	---





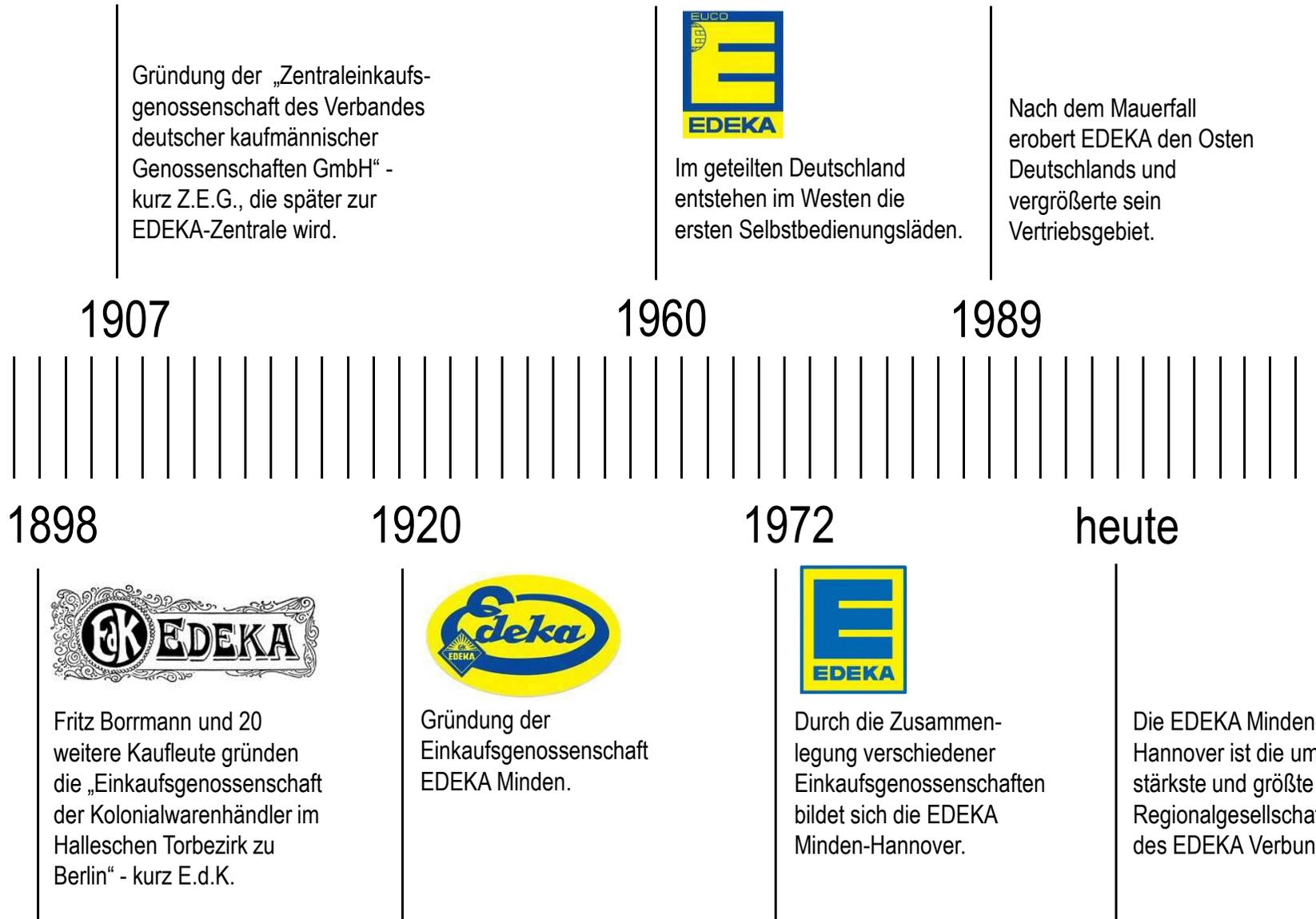
EDEKA ist ein Unternehmer-Unternehmen

Bundesweit verleihen rund 4.000 selbstständige Kaufleute EDEKA ein Gesicht. Sie übernehmen auf Einzelhandelsebene die Rolle des Nahversorgers, der für Lebensmittelqualität und Genuss steht. Unterstützt werden sie von sieben regionalen Großhandelsbetrieben, die täglich frische Ware in die EDEKA-Märkte liefern und darüber hinaus von Vertriebs- bis zu Expansions-themen an ihrer Seite stehen.



Geschichte der EDEKA Minden-Hannover

EDEKA Minden-Hannover

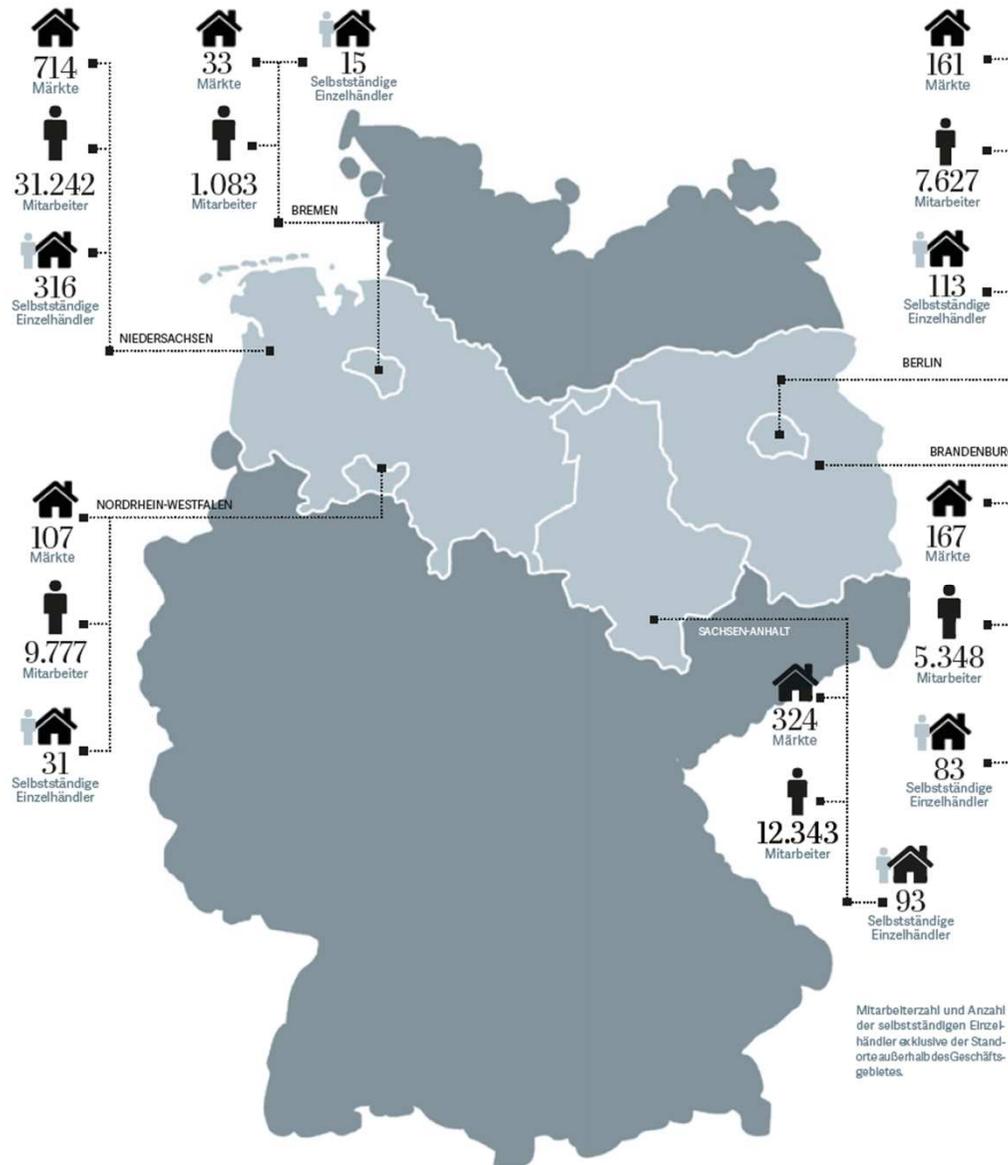






EDEKA Minden-Hannover ist eine von sieben EDEKA-Regionalgesellschaften:

- 7,7 Mrd. Euro Umsatz
- 67.854 Mitarbeiter inkl. SEH
- 1.513 Märkte
- 1,82 Mio. qm VK-Fläche im Einzelhandel
- 25 C+C Großmärkte
- 5 Produktionsbetriebe für Brot- und Backwaren
- 2 Produktionsbetriebe für Fleisch- und Wurstwaren



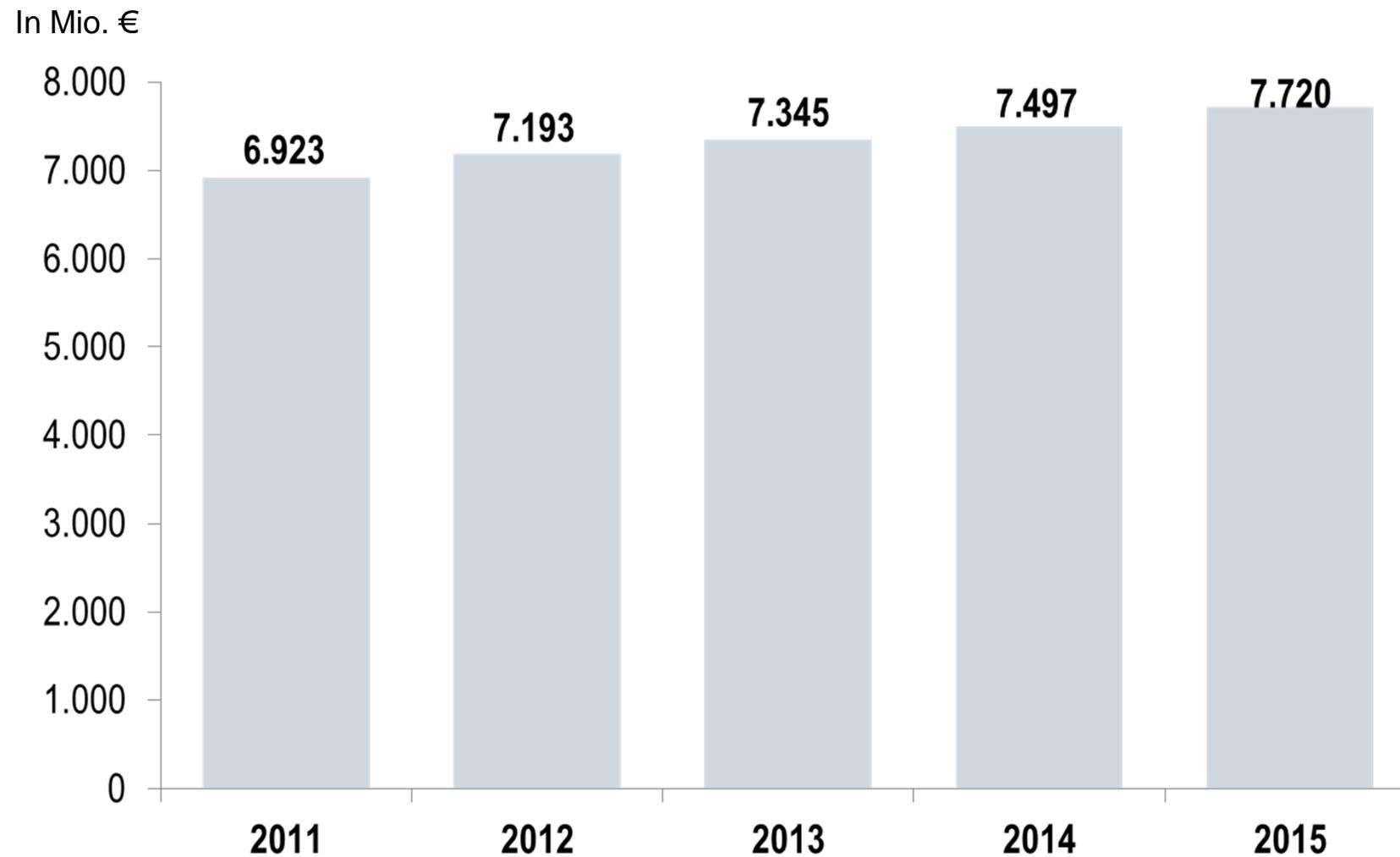
Geschäftsgebiet:

- Teil von Ostwestfalen-Lippe (Nordrhein-Westfalen)
- nahezu vollständig Niedersachsen
- Bremen
- Sachsen-Anhalt
- Berlin
- Brandenburg



Umsatzentwicklung des Unternehmensverbunds

EDEKA Minden-Hannover



<p>ab 2000 qm Verkaufsfläche 153 Märkte</p>	 
<p>800-2.500 qm Verkaufsfläche 824 Märkte</p>	   
<p>Discount 400-900 qm Verkaufsfläche 388 Märkte</p>	 <p>Partner der EDEKA</p>
<p>unter 400 qm Verkaufsfläche 148 Märkte</p>	



EDEKA Center

EDEKA Minden-Hannover



Märkte	125
Verkaufsfläche (in qm)	435.326
Ø Verkaufsfläche	3.482





Märkte	28
Verkaufsfläche (in qm)	179.137
Ø Verkaufsfläche	6.398





Märkte	612
Verkaufsfläche (in qm)	684.743
Ø Verkaufsfläche	1.119





Märkte	52
Verkaufsfläche (in qm)	69.356
Ø Verkaufsfläche	1.334





NP

EDEKA Minden-Hannover



Märkte	388
Verkaufsfläche (in qm)	262.669
Ø Verkaufsfläche	677





nah und gut

EDEKA Minden-Hannover



Märkte	148
Verkaufsfläche (in qm)	47.346
Ø Verkaufsfläche	320





Schäfer's Vertrieb

EDEKA Minden-Hannover

Schäfer's
EINE MARKE DER EDEKA.

Filialen in Regiebetrieb	257
Filialen von selbstständigen Partnern	125
Filialen insgesamt	382

(exkl. 82 in EDEKA-Regie geführte Backshops und 299 im selbstständigen EDEKA-Einzelhandel integrierte Backshops, die nicht unter „Schäfer's“, sondern jeweils unter eigenem Namen auftreten)





Markt	1 (Bernwardstraße 32 in Hildesheim)
Verkaufsfläche (in qm)	110
Besonderheiten	<ul style="list-style-type: none">• Innovatives Kleinflächenkonzept in Innenstadtlage• 60 Sitzplätze innen und außen• Frische Artikel für den Direktverzehr oder zum Mitnehmen





Der Dirigent vor Ort...

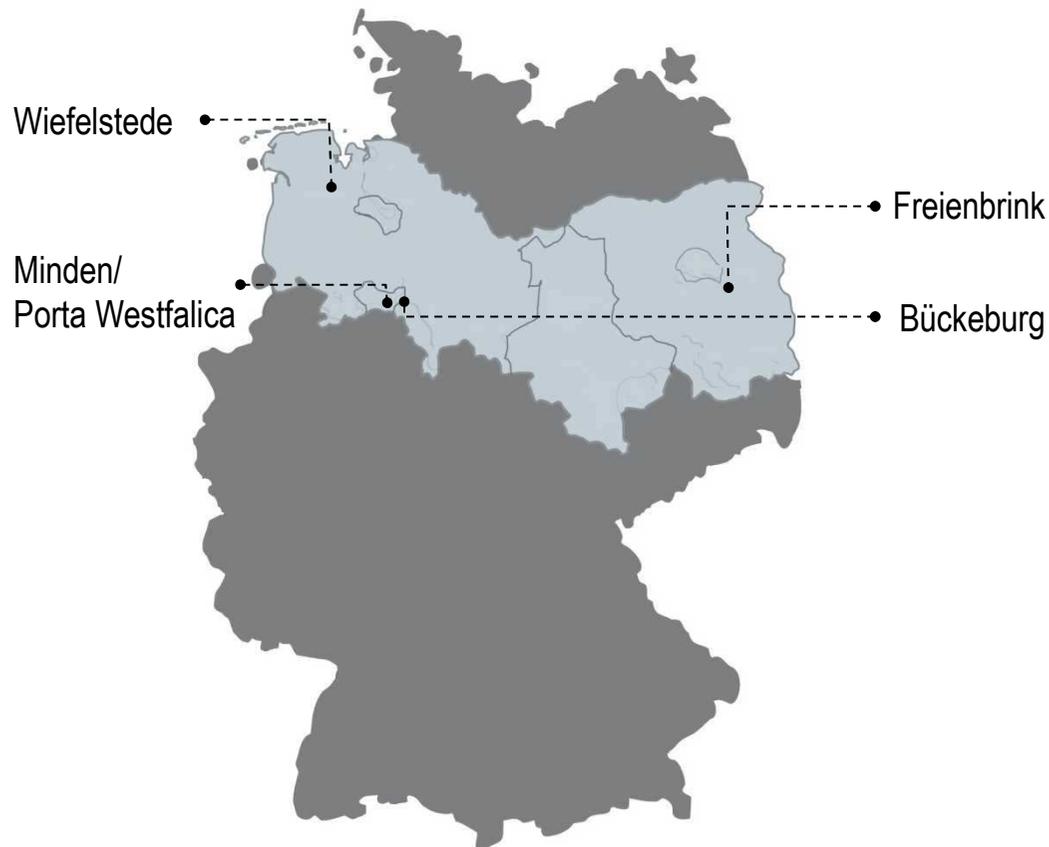


... ist der selbstständige Einzelhändler!

Der Dirigent vor Ort...



- ... führt das Geschäft oft schon in der dritten Generation
- ... ist fest in der Region verwurzelt
- ... ist mit seinen Mitarbeitern ganz nah am Kunden
- ... steht mit seinem Namen für Frische & Qualität



Zentrale: Minden (Westf.)
Vorstand: Mark Rosenkranz
(Vorstandssprecher)
Ulf-U. Plath
Stephan Wohler

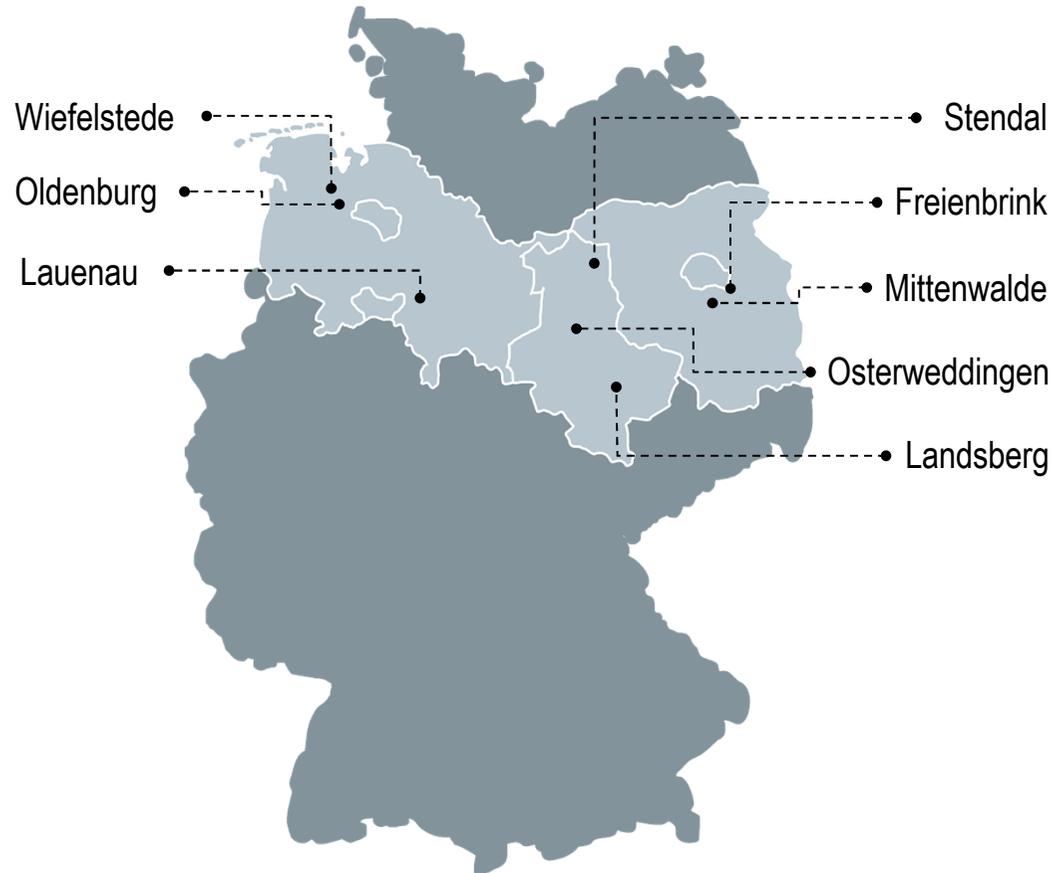
Der Großhandel ist für einen optimal koordinierten Einkauf, die Vermarktung der Produkte, eine effiziente Logistik, die Entwicklung von neuen Standorten und rückwärtige Prozesse (wie z. B. Personalentwicklung, Personal- und Rechnungswesen) zuständig.





Großhandel - Logistik

EDEKA Minden-Hannover



Lebensmittellager:	7
Warenlager:	1

- Der gesamte EDEKA-Fuhrpark fährt täglich vier Mal um die Erde.
- Das Regionallager Lauenau hat eine Gesamtgröße von 45 Fußballfeldern.





Großflächen: 25
davon ein Zustelllager

- Zielgruppe sind Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und Großküchen sowie Shop-Betreiber im Convenience-Segment.
- Abholbetriebe mit Zustellung und professionelle Auslieferungslager.





* Logistikstandorte



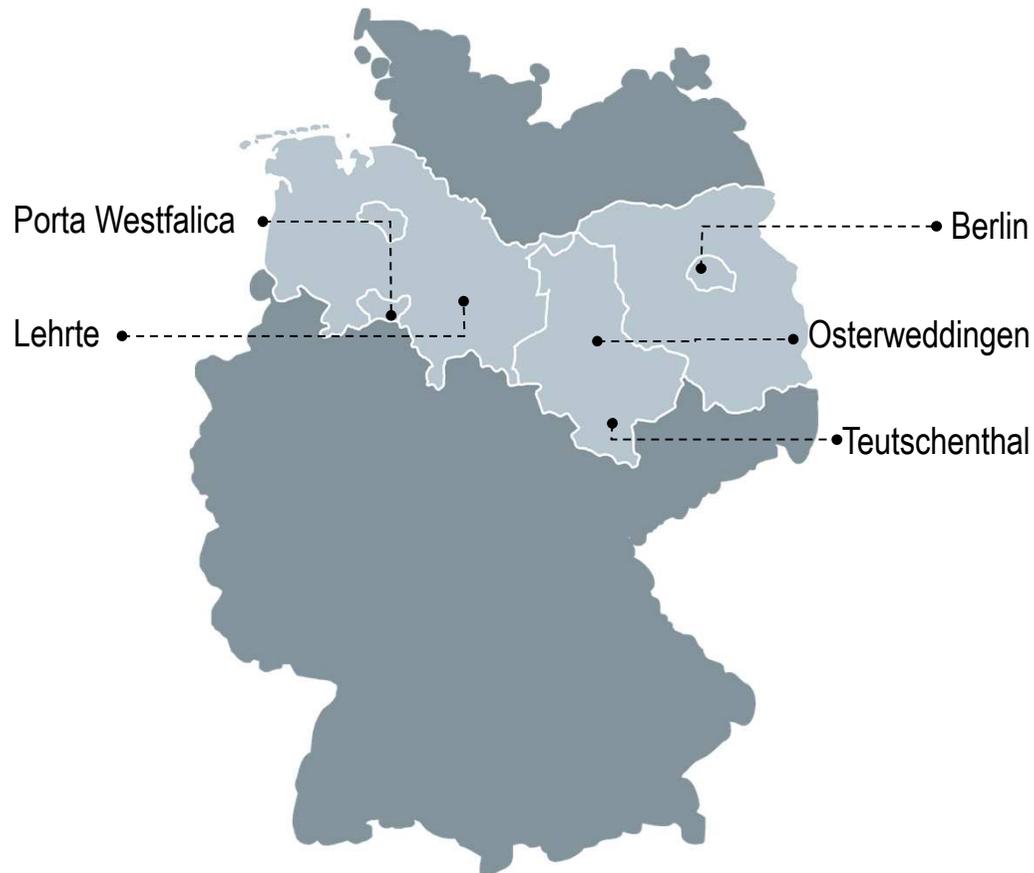
Produktionsbetriebe: 2
Logistikstandorte: 2

- 1.800 Tonnen Fleisch und Wurst werden pro Woche an die Einzelhändler und MIOS-Märkte geliefert.

DLG-Auszeichnungen:

- 142 x Gold
- 83 x Silber
- 27 x Bronze





Schäfer's
Mit Liebe backen. Seit 1898.

Anzahl Betriebe: 5

- 200 Tonnen Backwaren pro Tag produziert, das entspricht dem Gewicht von zwei Blauwalen.
- 1.550.000 Stück Backwaren werden pro Tag produziert.





01 EDEKA Minden Hannover

02 Empfehlung für die Eigenproduktion im EDEKA - Einzelhandel

03 Rechtssichere Betreibung einer Salatbar

04 Umsetzung der Verordnung (EG) 2073/2005

Die Eigenproduktion von Lebensmitteln ist ein bedeutendes Alleinstellungsmerkmal unserer Märkte.





Empfehlungen für die Eigenproduktion:

„Einfach“

„Anspruchsvoll“

Grundlagen zur Risikoeinstufung der Eigenproduktion im Markt

	„einfach“	„anspruchsvoll“	Erläuterung
Ausbildung	Schulung / Unterweisung	Fachkraft	Schulung nach § 4 LMHV* und produktbezogene Schulung
Arbeitsplatz	Hygienischer Arbeitsplatz	Fachabteilung	räumliche Trennung von anderen Tätigkeiten im Hygienebereich
Arbeitsgeräte	Keine Spezialgeräte	Spezialgeräte erforderlich	Spezialgeräte, Gemüsebürste, Salatschleuder, Doppelspüle, ...
Arbeitsorganisation	Nicht erforderlich	Erforderlich	zeitliche Trennung von anderen Tätigkeiten
Handzettelwerbung	möglich	Nicht möglich	im Handzettel sollen nur Artikel beworben werden, welche rechtskonform in allen Märkten hergestellt werden können

*Lebensmittelhygiene-VO

Einfache Produkte	Voraussetzung	Empfehlung
halbierte Melonen, geschälte Ananas	hygienischer Arbeitsplatz, Personal mit allgemeiner Schulung zur Hygiene und zum Infektionsschutz	Herstellung durch alle Märkte

Anspruchsvolle Produkte	Voraussetzung	Empfehlung
Schokolierte Früchte, Gemüsesalate, z.B. Gourmetsalate, Möhrensalat, ... <u>mit eigener</u> <u>Rohstoffauswahl und -</u> <u>vorbereitung im Markt</u>	abgetrennter, ausgestatteter Arbeitsplatz, (O&G Convenience- Küche) Personal mit Spezialschulung, Mikrobiologische Umfeldhygiene- und Produktprüfungen	Herstellung durch Märkte mit Jahresumsatz > 5 Mio. Euro



Beispiel für eine **einfache** Rezeptur.

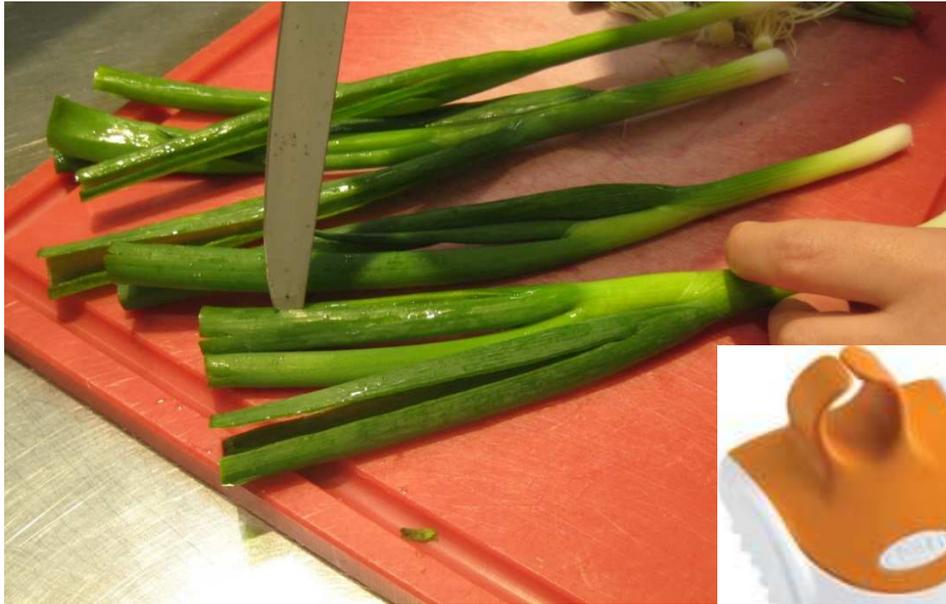


Einsatz industriemäßig
vorbereiteter Zutaten, z.B.
Lauchzwiebeln, fein
gewaschen und geschnitten

Vermischen von industriell
hergestellten Zutaten gemäß
zentral gepflegter Rezeptur



Beispiel für eine **anspruchsvolle** Rezeptur.



Lauch von Frühlingszwiebeln
längs aufschneiden,
Porrelauch vereinzeln



Waschen im Wasserbad mit
Gemüsebürste und
anschließend
abspülen mit Trinkwasser



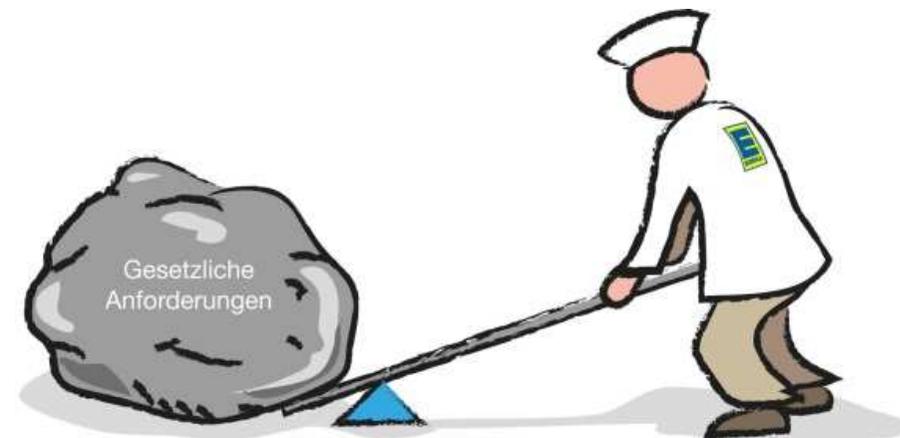
„Anspruchsvoll“



„Einfach“

QM-Empfehlung

Sparen Sie Zeit und Kosten durch den Bezug von vorbereitetem Obst- und Gemüse bzw. Fertigsalaten zum losen Verkauf auch in der Salatbar.



EDEKA QM-Empfehlungen



01 EDEKA Minden Hannover

02 Empfehlung für die Eigenproduktion im EDEKA - Einzelhandel

03 Rechtssichere Betreibung einer Salatbar

04 Umsetzung der Verordnung (EG) 2073/2005



Salatbar– rechtssicher betreiben

EDEKA Minden-Hannover



Einfache Produkte	Voraussetzung	Empfehlung
Beschicken der Salatbar mit industriell vorbereiteten Lebensmitteln	hygienischer Arbeitsplatz, Personal mit allgemeiner Schulung zur Hygiene und zum Infektionsschutz mikrobiologische Prüfung der Umfeldhygiene	Frequenz - / Bürolagen: 9.000 Kunden / Woche

Anspruchsvolle Produkte	Voraussetzung	Empfehlung
Eigene Auswahl der Rohstoffe und Vorbereitung der Lebensmittel für die Salatbar	abgetrennter, ausgestatteter Arbeitsplatz, (Convenience-Küche) Personal mit Spezialschulung, mikrobiologische Umfeldhygiene- und Produktprüfungen	Frequenz - / Bürolagen: 9.000 Kunden / Woche

5 Punkte für die rechtssichere **B**etreibung

1. Ausbildung und Schulung der Mitarbeiter
2. Vorgaben zur Personalhygiene
3. Bauliche und technische Gestaltung
4. Vorgaben für die Herstellung
5. Vorgaben für den Verkauf
 - Umgang mit Lebensmitteln
 - Kennzeichnung der Lebensmittel

1. Ausbildung und Schulung der Mitarbeiter



2. Vorgaben zur Personalhygiene

Grundsätze

- sauberer Hygienekleidung
- Kein „sichtbarer“ Schmuck, Eheringe und Armbanduhr
- Fingernägel kurz, sauber und unlackiert
- Haarschutz - langes Haar nach hinten binden
- Reine Arbeiten - Einmal-Handschuhe aus Nitril
- Keine persönliche Speisen & Getränke
- ...
- ...
- **Bitte „nicht naschen“**

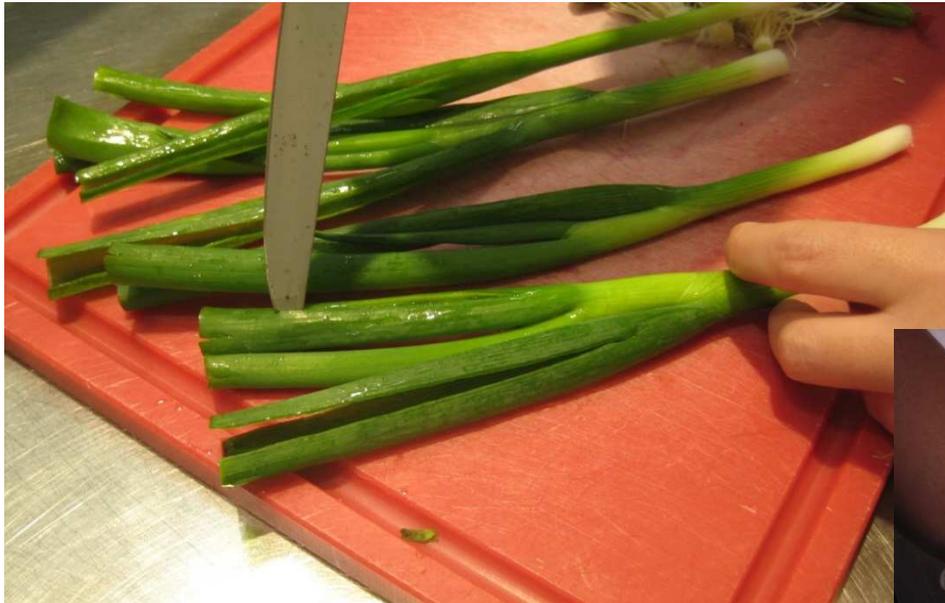
3. Bauliche und technische Gestaltung des Vorbereitungsbereiches und des Verkauf



4. Vorgaben für die Herstellung



4. Vorgaben für die Herstellung



5. Vorgaben Verkauf – Umgang mit Lebensmitteln



5. Vorgaben Verkauf – Umgang mit Lebensmitteln



QM-Empfehlung

Nüsse und Artikel mit der allergenen Zutat Fisch sind von den übrigen Artikeln getrennt zu lagern, z.B. durch die Dressingflaschen.

5. Vorgaben Verkauf – Umgang mit Lebensmitteln



DIE RECHTSSICHERE BETREIBUNG EINER

Salatbar



Sowohl die Herstellung der Obst- und Gemüseconvenience sowie der Feinkostsalate, als auch ihr für den Kunden frei zugänglichen Verkauf in der Salatbar erfordern im Sinne der gesetzlich vorgeschriebenen Lebensmittelsicherheit anspruchsvolle Vorgaben für die Einhaltung der Grundsätze einer Gute Hygienepraxis.

Diese Vorgaben sind im QM-Handbuch der Obst- und Gemüsefachabteilung beschrieben. Nachfolgend werden sie - in einigen Punkten ergänzt - zusammengefasst dargestellt.

Zur rechtssicheren Betreibung einer Salatbar müssen folgenden Vorgaben erfüllt sein:

1. Ausbildung und Schulung des Personals

Alle Mitarbeiter, die mit unverpackten leichtverderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen:

- einen gültigen Nachweis über die amtliche Erstbelehrung zum Infektionsschutzgesetz oder einen gültigen Gesundheitsausweis nach Bundesarbeitsgesetz besitzen und jährlich von der Marktleitung nachbelehrt sein;
- jährlich zu Fragen der allgemeinen Hygiene in ihrem Arbeitsbereich von der Marktleitung geschult sein, insbesondere zu Vorgaben für die Herstellung von Artikeln nach anspruchsvollen Rezepturen;
- entsprechend der Anforderungen des § 4 der Lebensmittelhygiene-VO geschult sein.

2. Vorgaben zur Personalhygiene

Der Umgang mit unverpackten, leichtverderblichen Lebensmitteln erfordert zur Vermeidung von Gefahren ihrer nachteiligen Beeinflussung die Einhaltung grundsätzlicher Verhaltensvorgaben:

- gründliche Körperhygiene ist eine Selbstverständlichkeit;
- persönlicher Speisen und Getränke sind im Vorbereitungsbereich nicht zulässig;
- kleinere Wunden und Verletzungen feuchtigkeitsdicht abdecken;
- den Vorbereitungsbereich nur in sauberer Hygienekleidung betreten;
- Haarschutz tragen und langes Haar nach hinten binden;
- reine Arbeiten mit Einmal-Handschuhen aus Nitril ausführen;
- sichtbarer Schmuck - auch der Ehering- und Armbanduhr sind nicht zulässig;
- Fingernägel kurz geschnitten, sauber und unlackiert halten;
- künstliche Fingernägel und Nagelmodulationen sind nicht zulässig;
- husten oder niesen vom Lebensmittel abgewandt in die Armbeuge.

Bei vorbereitenden Tätigkeiten gelten die Festlegungen des Hautschutzplanes für die Handhygiene. Hände waschen und desinfizieren:

- vor Arbeitsbeginn und nach Pausen;
- nach jeder Toilettenbenutzung;
- nach Husten, Niesen, Naseputzen, Kratzen;
- nach dem Tragen von Einmalhandschuhen;
- beim Wechsel von unreinen zu reinen Arbeiten, auch nach der Abfallentsorgung;
- nach Arbeiten außerhalb des Hygienebereiches.

Die Vorgaben zur Personalhygiene gelten auch für abteilungsfremde Personen, die den Vorbereitungsbereich betreten.

3. Bauliche und technische Gestaltung des Vorbereitungsbereiches und des Verkauf

- Der Vorbereitungsbereich und alle verwendeten Arbeitsgeräte müssen instand gehalten und leicht zu reinigen sowie erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- Die Herstellung der Obst- und Gemüseconvenience sowie Feinkostsalate muss in einem abgeschlossenen Hygienebereich erfolgen, der von der Größe und der Ausstattung eine Arbeitsweise in Übereinstimmung mit den Grundsätzen der Guten Hygienepraxis zulässt. Dazu muss er über eine ausreichende Belüftung und Beleuchtung verfügen. Er muss ausgestattet sein mit:
 - ausreichend großen Einrichtungen für die geordnete, hygienische, gekühlte und ungekühlte Lagerung aller Zutaten und Hilfsmaterialien,
 - ausreichend großen Arbeitsflächen für die getrennte Durchführung reiner und unreiner Arbeiten,
 - einer Doppelpüle mit fließendem kaltem und warmen Wasser,
 - einer elektrischen Klebefugensekterfalle sowie
 - geeigneten Einrichtungen für die hygienische Abfallagerung.
- Im Vorbereitungsbereich müssen Lebensmittel vor Fremdkörpern geschützt sein. Der Umgang mit Keramik- und Glasgefäßen sowie Einrichtungen aus Glas, zum Beispiel der Beleuchtung oder verglaste Abtrennwänden, sind zu vermeiden oder es sind Maßnahmen zum Splitterschutz erforderlich. Aus dem gleichen Grund sind gefährliche Einrichtungen, wie zum Beispiel Pin-Wände nicht zugelassen.
- Die Ausstattung des Bereiches mit geeigneten Arbeitsgeräten, die für eine Arbeitsweise nach den Grundsätzen der Guten Hygienepraxis erforderlich sind, muss sichergestellt sein. Dazu gehören zum Beispiel gekennzeichnete Geräte für reine und unreine Arbeiten, bzw. Spezialgeräte zur Gemüsereinigung und -troclung, wie zum Beispiel Gemüse-bürsten und eine Salatschleuder.
- Alle Arbeitsmittel müssen aus Materialien hergestellt sein, die für den direkten Lebensmittelkontakt zugelassen sind. Sie sind mit einem Konformitätszeichen (siehe rechts) gekennzeichnet oder für sie muss eine Konformitätsbescheinigung im Einkauf vorliegen.

Verfasser ist die
EDEKA Minden-Hannover
Stiftung & Co. KG
Qualitätsmanagement
Wittelsbacherallee 61
32427 Minden

Qualitätsmanagementhandbuch Obst- und Gemüsefachabteilung zuletzt geändert 01.07.2016

Die Vervielfältigung des QM-Handbuches – auch auszugsweise – zum Gebrauch außerhalb des Unternehmensbereiches der EDEKA Minden-Hannover, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verfassers.



01 EDEKA Minden Hannover

02 Empfehlung für die Eigenproduktion im EDEKA - Einzelhandel

03 Rechtssichere Betreibung einer Salatbar

04 Umsetzung der Verordnung (EG) 2073/2005



**Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis
zur Durchführung der mikrobiologischen Eigenkontrollen bei der
Selbsterstellung von verzehrfertigen, vorzerkleinerten Obst- und
Gemüseprodukten im Einzelhandel**

[Stand: Dezember 2016]

**Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.
und
Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V.**

Diese Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis dient der Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel¹ und setzt die Anwendung allgemeiner Vorschriften für Lebensmittelhygiene, die in Lebensmittelunternehmen grundsätzlich anzuwenden sind, voraus.

Ziel ist es, unter Beachtung allgemeiner Grundsätze für mikrobiologische Eigenkontrollen dem verantwortlichen Lebensmittelunternehmer zu helfen, angemessene mikrobiologische Eigenkontrollmaßnahmen auf betrieblicher Ebene im erforderlichen Umfang durchzuführen. Hierzu dient in erster Linie die auf allgemeine Risikoanalyse basierende Empfehlung der „Beprobungsmatrix“ als zentrales Element dieser Leitlinie.

Sofern die Leitlinie Anwendung findet, gilt sie als Mindeststandard zur praktischen Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 und ist insofern an bestimmte betriebliche Voraussetzungen geknüpft. Zu diesen gehören ein hoher betrieblicher Organisationsgrad und die Beachtung anerkannter, einschlägiger Leitlinien für die Gute Hygienepraxis im Hinblick auf grundlegende Hygienevorkehrungen, wie u. a. Personalhygiene, Reinigungs- und Instandhaltungsmanagement, sowie auf Maßnahmen des HACCP-Konzeptes.

Die Leitlinie richtet sich in erster Linie an Betriebe des filialisierten Einzelhandels oder an vergleichbar organisierte selbständige Einzelhändler, die vor Ort auf einzelbetrieblicher Ebene verzehrfertige Produkte herstellen und auf dieser Stufe feilhalten. Exemplarisch für solche Produkte (auch „ready-to-eat“-Produkte genannt) gelten „vorzerkleinerte Obst- und Gemüseprodukte sowie nicht pasteurisierte Säfte daraus“, die eingehend in dieser Leitlinie beschrieben werden.

Prinzipiell sind diese Empfehlungen auf vergleichbare Produkte und Prozesse übertragbar.

Die Anwendung der Leitlinie ist grundsätzlich freiwillig.

Die Leitlinie wurde unter Koordination des Bundeslandes Hessen gemäß dem Verfahren des Artikels 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 von den Bundesländern national geprüft und als geeignet befunden (6. Dezember 2016) sowie vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft der Europäischen Kommission mitgeteilt.

¹ 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 geltender Fassung.

Wir empfehlen den Bezug von vorgeschrittenen Rohstoffen aus dem GH Lager! Diese Rohstoffe werden regelmäßig durch externe Sachverständige mikrobiologisch untersucht. Dadurch reduziert sich der gesetzlich vorgeschriebene Untersuchungsaufwand im Einzelhandel deutlich (Flaschenhalsprinzip).

Die Verwendung dieser Rohstoffe wird als „einfach“ eingestuft und erfordert keine Unterweisung gemäß § 4 LM Hygiene VO.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Wir ♥ Lebensmittel.

