



**Sie haben Gästezimmer
oder eine Ferienunterkunft
und Sie bieten
Ihren Gästen auch Gerichte
und/oder Getränke an?**

**Die FASNK
unterstützt Sie dabei!**

Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette



1. Die Verwaltungsangelegenheiten, ein Kinderspiel!	4
2. Welcher Unterschied besteht zwischen einer Registrierung und einer Genehmigung?	6
3. Haben Sie von Anfang an den Dreh mit den Grundregeln heraus, um Ihren Gästen sichere Gerichte zu garantieren.	8
4. Sehen Sie unseren Kontrollen gelassen entgegen.	14
5. Die FASNK, Ihr Partner für ein sicheres und gelungenes Projekt.	15
6. Alles Gute!	15

Mit dieser Broschüre möchte die FASNK Sie bei den verschiedenen zu unternehmenden Schritten unterstützen und Ihnen gute Ratschläge geben, damit der Erfolg Ihres Projektes gewiss ist!

In dieser Broschüre finden Sie einige grundlegende Informationen zu Ihrer Verantwortlichkeit im Bereich der Lebensmittelsicherheit und zum Ablauf der von der Lebensmittelagentur durchgeführten Kontrollen in solchen Niederlassungen.

Mehr Informationen und Details finden Sie in dem generischen Eigenkontrollleitfaden G-044

(<http://www.afsca.be/eigenkontrolle/leitlinien/verteilung/g-044/>).

Viel Spaß beim Lesen!



1. Die Verwaltungsangelegenheiten, ein Kinderspiel!



1. ZDU
2. FASNK

Sobald Sie Gerichte für Ihre Gäste zubereiten, werden Sie zu einem „in der Nahrungsmittelkette tätigen Anbieter“ und sind dafür verantwortlich, die Lebensmittelsicherheit der Nahrungsmittel, die Sie Ihren Gästen bereitstellen, zu gewährleisten.

Aus diesem Grund müssen Sie sich bei der FASNK eintragen lassen. Und wir möchten Ihnen bei diesem Schritt helfen.

Erster Schritt

Tragen Sie sich in die Zentrale Datenbank der Unternehmen (ZDU) ein,

wonach Sie die folgenden Nummern erhalten:

- eine Unternehmensnummer (früher Mwstnr.): UN
- eine Niederlassungseinheitsnummer: NEN

Website der ZDU:

<https://economie.fgov.be/de/themen/unternehmen/zentrale-datenbank-der>

Zweiter Schritt

Melden Sie Ihre Tätigkeiten bei der FASNK an, indem Sie das auf unserer Website verfügbare „Antragsformular für eine Registrierung, Genehmigung und/oder Zulassung“ ausfüllen:

<http://www.afsca.be/zulassungen/musterdesantragsformulars.asp>

Senden Sie dieses Formular anschließend an die Lokale Kontrolleinheit (LKE) der Region, in der sich Ihre Niederlassung befindet. (Kontaktdaten finden Sie unter

<http://www.afsca.be/berufssektoren/kontakt/lke/>).

Wenn Sie beim Ausfüllen dieses Formulars Hilfe benötigen, steht Ihnen die jeweilige LKE der FASNK gerne zur Verfügung.

2. Welcher Unterschied besteht zwischen einer Registrierung und einer Genehmigung?



Bieten Sie **nur** Gästezimmer mit Frühstück an, benötigen Sie lediglich eine **REGISTRIERUNG**. Es reicht somit aus, wenn Sie in dem auszufüllenden Formular „Zimmer mit Frühstück“ („chambre avec déjeuner“) als Tätigkeit angeben.

Bieten Sie **mehr als ein Frühstück** an, beispielsweise eine Vollpension, müssen Sie über eine **GENEHMIGUNG** verfügen. Dann müssen Sie die betreffende Tätigkeit bei der FASNK anmelden (<http://www.favv.be/professionnels/agrements/activites/>), zum Beispiel Ausschank, Restauration, Einzelhandel...



Nach Erhalt des ordnungsgemäß ausgefüllten Antragsformulars **sendet Ihnen die FASNK eine Papierbescheinigung „Registrierung“ oder „Genehmigung“ zu**, welche Sie so anbringen müssen, dass sie von außen für die Gäste gut sichtbar ist. Nach Erhalt dieser Bescheinigung sind Sie dazu berechtigt, Ihre Tätigkeit aufzunehmen.



Da Sie in unserer Datenbank eingetragen sind, muss eine **jährliche Abgabe an die FASNK entrichtet werden**. Verfügen Sie über eine einfache Registrierung, zahlen Sie einen Pauschalbetrag. Verfügen Sie über eine Genehmigung, variiert der zu zahlende Betrag je nach Mitarbeiterzahl (insofern Sie Mitarbeiter haben).

Die FASNK ist sich der Tatsache bewusst, dass die Aufnahme einer Tätigkeit erheblicher Ressourcen bedarf. Deshalb profitieren Sie im ersten Jahr von einem reduzierten Tarif, dem sogenannten „Tarif Starter“. Eine kleine Geste, die Ihnen beim Start Ihrer neuen Tätigkeit helfen soll.

Um mehr über die Höhe dieser Abgaben zu erfahren, können Sie die Tarife einsehen: <http://www.afsca.be/finanzierung/abgabe/>

3. Haben Sie von Anfang an den Dreh mit den Grundregeln heraus, um Ihren Gästen sichere Gerichte zu garantieren.

Ein Ratschlag von unserer Seite: Gewöhnen Sie sich die richtigen Reflexe in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit **schon zu Beginn** Ihrer Tätigkeit an!

Als Hilfestellung wurden Regeln festgelegt. Des Weiteren stehen Ihnen von der FASNK entwickelte Instrumente zur Verfügung.

Wie jedes in der Nahrungsmittelkette tätige Unternehmen sind Sie der erste Garant für die Lebensmittelsicherheit in Ihrer Niederlassung. Um Ihnen dabei zu helfen und wie vom Gesetzgeber vorgeschrieben, sollten Sie Ihr „Eigenkontrollsystem“ einrichten, um so die Risiken im Bereich der Lebensmittelsicherheit auf ein Minimum zu reduzieren. Wir werden Ihnen dies im Nachstehenden genauer erläutern.



3.1. Stellen Sie eine gute Rückverfolgbarkeit Ihrer Produkte sicher.

Um eine gute Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, müssen Sie dazu in der Lage sein, den Weg der von Ihnen angebotenen Produkte anhand eines „Eingangsregisters“ von der Ankunft in Ihrer Niederlassung bis zur Lieferung an Ihre Gäste zurückzuverfolgen. So soll sichergestellt werden, dass die Herkunft sowie der Bestimmungsort der Produkte im Falle eines eventuellen Problems schnell ermittelt werden können.

Kleiner Tipp: Es genügt beispielsweise, Ihre Handelsdokumente (insofern auf diesen alle Angaben aufgeführt sind) (Lieferscheine, Kaufbelege, Rechnungen...) chronologisch zu ordnen und diese mindestens 6 Monate lang aufzubewahren (nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums der Produkte).

Bitte beachten Sie, dass das Eingangsregister zumindest die folgenden Angaben enthalten muss:

- Art des Produktes, Menge, Lieferant, Einkaufs- und/oder Lieferdatum;
- Chargennummern, Haltbarkeitsdaten oder andere Angaben auf der Verpackung, die die Identifizierung des Produktes ermöglichen;
- Es ist nicht immer möglich, die Angaben zur Identifizierung eines Produktes zu notieren, wenn Sie beispielsweise Ihre Einkäufe auf einem Markt oder in einem Einzelhandelsgeschäft erledigen. In diesem Fall sollten Sie daher die Angaben des Lieferanten sowie das Einkaufs- oder Lieferdatum der Produkte notieren.

3.2. Halten Sie sich an die guten Hygienepraktiken (GHP).

Dies bedeutet schlichtweg, dass die grundlegenden Hygieneregeln eingehalten werden müssen. Diese betreffen die folgenden Punkte:

1. Persönliche Hygiene
2. Umgebung des Unternehmens, Anordnung der Räumlichkeiten und Lebensmittel- und Personalfluss
3. Gestaltung und Unterhalt der Infrastruktur und der Ausrüstung
4. Eventuelle Einrichtungen für das Personal
5. Instandhaltung, Reinigung und Desinfektion
6. Wasserqualität
7. Abfallmanagement
8. Schädlingsbekämpfung
9. Schulung des Personals in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit
10. Gesundheit des Personals (insofern diese die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen könnte)
11. Spezifische Hygieneregeln für den Einkauf, die Annahme und die Lagerung
 - Einkauf und Annahme von Lebensmitteln
 - Lagerung von Lebensmitteln
 - Spezifische Hygieneregeln für den Gebrauch Ihrer eigenen Rohstoffe (frische Eier, Gemüse, Kräuter...)
12. Spezifische Hygieneregeln für die Zubereitung von Lebensmitteln

3.3. Die Temperaturen.

Prüfen Sie, ob die Temperaturen Ihrer Lebensmittel mit den gesetzlichen Aufbewahrungstemperaturen (siehe unten stehende Tabelle) übereinstimmen, und zwar:

- beim Kauf gekühlter oder gefrorener Produkte im Geschäft. Überprüfen Sie die (digitale) Temperaturanzeige in Kühltheken oder Gefrierschränken. Entspricht die Temperatur nicht der Norm, kaufen Sie dieses Produkt unter keinen Umständen.
- bei der Anlieferung von Produkten durch einen Lieferanten. Überprüfen Sie die Temperaturen.
- in Ihren eigenen Kühl- und Gefrierschränken. Kontrollieren Sie die Temperatur täglich anhand eines Thermometers oder einer außen angebrachten digitalen Anzeige. Achtung: Im oberen Teil eines Kühl-/Gefrierschranks ist die Temperatur in der Regel höher als die im unteren Teil gemessene Temperatur. Dementsprechend gilt stets die höchste von Ihnen gemessene Temperatur.
- wenn Sie kalte oder warme Buffets servieren (z.B. mittels eines Bain-Marie). Überprüfen Sie die Temperatur der Gerichte anhand einer Temperatursonde.
- wenn Sie warme Speisen (z.B. warmes Buffet) servieren, müssen die Lebensmittel schnellstmöglich erwärmt werden und dann bei einer Temperatur von mindestens 60 °C warm gehalten werden. Ein Bain-Marie eignet sich nicht für das Erhitzen von Lebensmitteln, aber es kann verwendet werden, um diese warm zu halten.
- wenn Lebensmittel gekühlt aufbewahrt werden oder kalt serviert werden sollen (z.B. kaltes Buffet), müssen sie nach der Zubereitung schnellstmöglich gekühlt werden (innerhalb von zwei Stunden nach dem Erwärmen muss ihre Temperatur auf unter 10 °C abgefallen sein) und bei einer Kühltemperatur, die kein Risiko für die Gesundheit birgt, aufbewahrt werden (siehe gesetzliche Temperaturen).

Gesetzliche Aufbewahrungstemperaturen für einige Lebensmittel:

Lebensmittel	Gesetzliche Aufbewahrungstemperaturen
Wurstware	0 à 4 °C
Pasteurisierte Milch, Joghurt und Frischkäse	0 à 7 °C
Produkte auf Basis von Konditorcrème	0 à 7 °C
Produkte, auf deren Verpackung die Aufschrift „zu kühlen“ beziehungsweise „kühl aufbewahren“ vermerkt ist	0 à 7 °C
Geschälte, hart gekochte Eier	0 à 7 °C
Warme Produkte	Min 60 °C
Tiefgekühlte Produkte	Max -18 °C

Bemerkungen:

- Frische Eier können im Kühlschrank oder außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt werden, allerdings muss unbedingt verhindert werden, dass sie Temperaturschwankungen ausgesetzt sind. Wenn Sie Eier im Kühlschrank aufbewahren, sollten Sie diese daher bis zu dem Zeitpunkt, an dem Sie diese benötigen, im Kühlschrank lassen.
- Halten Sie sich immer an die auf der Verpackung eines Lebensmittels aufgeführte Aufbewahrungstemperatur, auch wenn sich diese von der Temperatur in der oben stehenden Tabelle unterscheidet.

Weicht die gemessene Temperatur von der gesetzlichen Temperatur ab, handelt es sich um einen Fehler (Regelwidrigkeit), den Sie beheben müssen. Sie müssen diese Regelwidrigkeit in dem „Registrierungsformular für Regelwidrigkeiten“ (siehe Punkt 5) anführen und dieses Dokument mindestens 6 Monate lang aufbewahren.

3.4. Achten Sie auf die in Ihren Lebensmitteln enthaltenen Allergene und informieren Sie Ihre Gäste sachgemäß.

Bei einem Allergen handelt es sich um einen Lebensmittelbestandteil, der bei bestimmten Personen eine allergische Reaktion hervorrufen kann. Andere Bestandteile können wiederum Unverträglichkeiten auslösen.

Mehr Informationen? [Quick Start Blatt „Allergene“](#).

Allergene können in Lebensmitteln enthalten sein:

- entweder als Zutaten eines Rezepts;
- oder infolge einer durch die Hände oder einen Behälter, der Spuren eines Allergens enthielt, entstandene Verunreinigung (die sogenannte Kreuzkontamination).

Treffen Sie daher die nötigen Vorkehrungen, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden, wenn Sie mit Lebensmitteln arbeiten, die Allergene enthalten. Waschen Sie sich beispielsweise nach jedem Arbeitsschritt die Hände und reinigen Sie die benutzten Geräte, bereiten Sie nicht gleichzeitig Gerichte zu, für die allergenhaltige Zutaten benötigt werden, und Gerichte, bei denen das nicht der Fall ist, bereiten Sie diese gegebenenfalls zu verschiedenen Zeitpunkten zu...

Sie sind ebenfalls gesetzlich dazu verpflichtet, Ihre Gäste ordnungsgemäß über die Allergene, die in den von Ihnen angebotenen Lebensmitteln/Gerichten enthalten sind, zu informieren. Dies kann schriftlich (beispielsweise auf der Menükarte) oder mündlich erfolgen. Tragen Sie dafür Sorge, dass Sie stets gut über die Produkte, die Sie servieren, Bescheid wissen, damit Sie auf alle Fragen antworten können.

Ihre Gäste leiden möglicherweise auch an Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Auch in dieser Hinsicht gibt es gesetzliche Verpflichtungen! Mehr Informationen finden Sie unter:

<http://www.favv-afsc.fgov.be/verbraucher/imalltag/einkaufe/allergene>

3.5. Wenn Sie ein Problem im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit vermuten, müssen Sie uns verständigen.

Nehmen Sie an, dass ein Produkt, das Sie gekauft haben, sich möglicherweise negativ auf die Gesundheit auswirken könnte oder eine Person nach dem Verzehr eines Gerichts wahrscheinlich krank geworden ist, sind Sie dazu verpflichtet, die FASNK davon zu unterrichten. Das wird als „Meldepflicht“ bezeichnet. Schließen Sie die im Verdacht stehenden Produkte erst weg und benachrichtigen Sie Ihre LKE unverzüglich telefonisch (Kontaktdaten finden Sie unter <http://www.afsca.be/berufssektoren/kontakt/lke/>).

4. Sehen Sie unseren Kontrollen gelassen entgegen.

Wenn Sie lediglich über eine **Registrierung** verfügen, werden Sie keinen Kontrollen durch die FASNK unterzogen, es sei denn, dass bei uns eine Beschwerde eines Verbrauchers, eines anderen Geschäftsbetreibers oder einer anderen Organisation eingereicht wird. Wenn Sie im Besitz einer **Genehmigung** sind, werden wir bei Ihnen Kontrollbesuche durchführen, wobei die Häufigkeit dieser Besuche in Abhängigkeit von Ihrer Tätigkeit in unserem Businessplan festgelegt ist.

Wie laufen diese Kontrollen ab?

Unsere Kontrollen erfolgen unangekündigt. Zur Durchführung der Kontrollen benutzen die Kontrolleure Checklisten (CL), die gezielt auf die zu kontrollierende Tätigkeit abgestimmt sind. Alle CL sind auf unserer Website einsehbar: <http://www.afsca.be/checklists-de/>. Schauen Sie sich diese gerne an. Im Anschluss an die Kontrolle nimmt sich unser Kontrolleur Zeit, um mit Ihnen die eventuellen verbesserungswürdigen Punkte durchzugehen. Dabei haben Sie auch die Gelegenheit, Ihre Fragen zu stellen!

5. 5. Die FASNK, Ihr Partner für ein sicheres und gelungenes Projekt.

Die FASNK unterstützt Sie, damit Ihr Projekt von Erfolg gekrönt ist! Wir verfügen in der Tat über einen Beratungsdienst, welcher kostenfreie Gruppenschulungen anbietet, um kleinen Unternehmen zur Seite zu stehen. Wenn Sie Schwierigkeiten dabei haben, die Gesetzgebung zu verstehen und diese in Ihrer Niederlassung umzusetzen, können Sie mit unseren Schulungsleitern gerne Kontakt aufnehmen. Die Schulungen können vom Beratungsdienst selbst oder auf Anfrage gemäß bestimmten Kriterien organisiert werden. Mehr Informationen finden Sie unter: <http://www.afsca.be/cva/>

Wir möchten auch darauf hinweisen, dass wir zahlreiche didaktische Hilfsmittel ausgearbeitet haben, um Ihnen bestmöglich helfen zu können.

Denken Sie daran, sich die Quick Start Blätter anzusehen. Auf einfache und anschauliche Weise werden anhand dieser Blätter die grundlegenden Prinzipien im Bereich der Lebensmittelsicherheit erläutert: <http://www.afsca.be/eigenkontrolle/leitlinien/qsblatter/>

Lesen Sie auch den generischen Eigenkontrollleitfaden durch. In diesem Handbuch, in welchem alle relevanten Informationen über die Tätigkeiten im B2C-Sektor zusammengefasst sind, finden Sie unter anderem verschiedene Formularvorlagen, die Sie direkt im Rahmen Ihrer Tätigkeit nutzen können, beispielsweise: das Registrierungsformular für Regelwidrigkeiten. <http://www.afsca.be/eigenkontrolle/leitlinien/verteilung/g-044/>

6. Alles Gute!

Wenn Sie gut informiert und vorbereitet sind, sind das Servieren von sicheren Gerichten und der Besuch unserer Kontrolleure ein Kinderspiel für Sie. Wir haben diese zusammenfassende Broschüre erstellt, um Ihnen den richtigen Weg aufzuzeigen!

Und wenn Sie noch Fragen haben, können Sie sich gerne an unsere LKE wenden (<http://www.afsca.be/berufssektoren/kontakt/lke/>), in denen unsere Kontrolleure tätig sind.

Sie stehen Ihnen gerne zur Verfügung und helfen Ihnen dabei, Ihre Pflichten zu erfüllen und die Lebensmittelsicherheit für Ihre Gäste zu gewährleisten.

Unzufrieden mit unseren Dienstleistungen? Dann können Sie sich an unseren Ombudsdienst wenden! <http://www.favv-afsca.be/ombudsdienstanbieter/kontakt/>



Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

CA-Botanique
Food Safety Center
Boulevard du Jardin Botanique 55
1000 Brüssel

www.fasnk.be