

## WARUM LEITLINIEN FÜR DIE EIGENKONTROLLE?

Die verschiedenen Sektoren aus dem Bereich der Nahrungsmittelindustrie können Leitlinien für eine Eigenkontrolle verfassen, die von der Föderalagentur für Nahrungsmittel gutgeheißen werden. Diese Leitlinien dienen den Anbietern als Hilfe bei der Umsetzung des Eigenkontrollsystems innerhalb ihres Unternehmens. Die Unternehmen sind jedoch nicht verpflichtet diese Leitlinien zur Umsetzung ihres Eigenkontrollsystems zu verwenden.

Die Leitlinien müssen auf einer Gefahrenanalyse, der guten Hygienepraxis, der Rückverfolgbarkeit, der Meldepflicht und den HACCP-Grundsätzen (Hazard analysis critical control points) basieren und die Unternehmen müssen diese einfach anwenden können.

Unternehmen, die im Sektor Verarbeitung und Großhandel tätig sind, können diese Leitlinien als Hilfsmittel benutzen, um ihr eigenes Eigenkontrollsystem umzusetzen und müssen ihr eigenes Verfahren verfassen.

Im Primärsektor ist die Umsetzung eines Eigenkontrollsystems keine Pflicht. Die Betreiber müssen jedoch die „gute landwirtschaftliche Praxis“ einhalten, die im Detail in den Leitlinien beschrieben ist. Diese Leitlinien werden von den landwirtschaftlichen Vereinigungen verfasst. Unter einigen Umständen können die kleinen und mittleren Unternehmen, die in der Verarbeitung und Verteilung tätig sind, von Lockerungen profitieren für die Anwendungsmodalitäten der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit.

### **Warum ist es interessant diese Leitlinien zu benutzen ?**

- Die Leitlinien helfen dabei, ein **Eigenkontrollsystem** innerhalb des Unternehmens **einzurichten**.
- Die Leitlinien ermöglichen es den Unternehmen Zertifizierungsstellen zu kontaktieren, um **kombinierte Audits** „Validierung des Eigenkontrollsystems/Einhaltung der privaten Lastenhefte“ durchführen zu lassen und wenn die Audits günstig ausfallen, ein **Zertifikat/eine Bescheinigung** zu erhalten.