

Verfahrensweisung Rechtliche Grundlagen

Ziel

Die Zusammenstellung und ständige Überprüfung der Rechtsgrundlagen stellt sicher, dass die für den Pflegebetrieb geltenden rechtlichen und sonstigen Forderungen bekannt sind und erfüllt werden. Es wird auch gewährleistet, dass der Pflegebetrieb rechtzeitig Informationen über Änderungen der Forderungen erhält und diese umsetzen kann.

Verantwortlichkeiten

Verantwortlich für die Ermittlung und Aktualisierung der Rechtsgrundlagen sowie die Umsetzung neuer oder geänderter rechtlicher Forderungen ist die Pflegeleitung. Diese Verantwortlichkeiten können delegiert werden an z. B. den Hygiene-Beauftragten. Allerdings muss in diesem Fall die Pflegeleitung dafür sorgen, dass der Beauftragte auch die entsprechenden Möglichkeiten bekommt, sich über neue rechtliche Forderungen zu informieren.

Organisation/Vorgehensweise

Um dieses Ziel zu erreichen, müssen die zutreffenden Rechtsgrundlagen für jeden Betrieb zusammengestellt und ständig aktualisiert werden. Grundlage hierfür sind Informationen aus Fachzeitschriften, Loseblattwerken (z. B. Hygiene in Großküchen), Internet-Angeboten sowie die Checkliste und das Formblatt „Rechtsgrundlagen“, die regelmäßig aktualisiert werden.

Die angegebenen Rechtsgrundlagen in dem vorliegenden Werk enthalten auch Hinweise auf geplante Gesetzesvorhaben, deren Verwirklichung in naher Zukunft absehbar ist. Sie sind nur als Hinweise zu verstehen, dass hier in naher Zukunft Neuerungen kommen.

Die Checkliste 4.1.C1 wird regelmäßig auf ihre Aktualität geprüft, jedoch werden diese Änderungen erst zeitversetzt als Ergänzungs- oder Austauschseiten geliefert. Änderungen werden bei diesen Seiten kursiv hervorgehoben

Bei Änderungen der rechtlichen Vorgaben prüft die Pflegeleitung bzw. der entsprechende Beauftragte, inwieweit der Pflegebetrieb davon betroffen ist. Besteht Handlungsbedarf, werden Maßnahmen zur fristgerechten Umsetzung erarbeitet.

Empfohlen wird, jährlich eine vollständige Überarbeitung der Rechtsgrundlagen durchzuführen und zu kontrollieren, was sich geändert hat. Ansonsten müssen Änderungen bei Bedarf durchgeführt werden, wenn neue Gesetze oder Verordnungen bekannt werden.

Dokumentation

Die rechtlichen Grundlagen werden auf dem Formblatt „Rechtsgrundlagen“ zusammengestellt. Als Hilfestellung dafür kann die Checkliste „Rechtsgrundlagen“ herangezogen werden. Diese bezieht sich jedoch im Wesentlichen auf die Aspekte Lebensmittelsicherheit, Kennzeichnung und Hygiene.

Weitere Aspekte wie Arbeitssicherheit, Umgang mit Gefahrstoffen etc. bleiben in der Vorlage unberücksichtigt. Diese können aber auf dem Formblatt „Rechtsgrundlagen“ unter „Sonstiges“ ergänzt werden.

Formblatt 4.1.F1 „Rechtsgrundlagen“

Ausfüllhinweise (siehe auch Musterformblatt):

Kopfzeile: *Datum mit dem Stand der letzten Überprüfung*

Spalte 1: *Hier wird die jeweilige Kurzbezeichnung der Gesetze, Verordnungen oder Normen eingetragen.*

Spalte 2: *Vollständige Bezeichnung der Gesetzesnorm*

Spalte 3: *Aktualisierungsstand, oder falls noch nicht in Kraft, das Datum des „In-Kraft-Tretens“*

Fußzeile: *Name des Verantwortlichen und Ablageordner, in dem das ausgefüllte Formblatt abgeheftet wird sowie Festlegung der Kontrollhäufigkeit.*

Checkliste 4.1.C1 „Rechtsgrundlagen“

Vorlage mit gültigen oder geplanten Rechtsgrundlagen.

Änderungen werden bei den Checklisten, die als Ergänzung bzw. Austausch geliefert werden, kursiv hervorgehoben.

Ausfüllhinweise (siehe auch Musterformblatt):

Kopfzeile: *Datum mit dem Stand der letzten Überprüfung*

Spalte 4: *Hier wird eingetragen, ob die jeweilige aktuelle Gesetzesnorm oder Leitlinien im Betrieb vorhanden ist.*

Fußzeile: *Name des Verantwortlichen und Ablageordner, in dem das ausgefüllte Formblatt abgeheftet wird sowie Festlegung der Kontrollhäufigkeit.*

Mitgeltende Unterlagen

- Formblatt 4.1.F1 „Rechtsgrundlagen“ inkl. dazugehöriges Muster
- Checkliste 4.1.C1 „Rechtsgrundlagen“ inkl. dazugehöriges Muster

Checkliste Rechtsgrundlagen

Datum: _____

Kurzbezeichnung	Bezeichnung	Stand	vorhanden?
Verordnungen und Richtlinien der Europäischen Union (Auszug)			
VO (EG) 178/2002	Verordnung zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit	18.06.2009	
VO (EG) 852/2004	Verordnung über Lebensmittelhygiene	11.03.2009	
VO (EG) 853/2004	Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs	11.03.2009	
VO (EG) 854/2004	Verordnung mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs	11.03.2009	
VO (EG) 882/2004	Verordnung über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz	18.06.2009	
VO (EG) 37/2005	Verordnung zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen	12.01.2005	
VO (EG) 2073/2005	Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel	05.12.2007	
VO (EG) 834/2007	Verordnung über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der VO (EWG) 2092/91	29.09.2008	
VO (EG) 1935/2004	Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen	16.06.2009	

Kurzbezeichnung	Bezeichnung	Stand	vorhanden?
Verordnungen und Richtlinien der Europäischen Union (Auszug)			
VO (EG) 1774/2002	Verordnung mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte	18.6.2009	
Bundesdeutsche Gesetze und Verordnungen (Auszug)			
IfSG	Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen – Infektionsschutzgesetz	17.07.2009	
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch	03.08.2009	
BedGgstV	Bedarfsgegenstände-Verordnung	23.09.2009	
LMHV	Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln – Lebensmittelhygiene-Verordnung	08.08.2007	
AVV RÜb	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften	03.06.2008	
Tier-LMHV	Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs – Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung	08.08.2007	
AVV LmH	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis	14.07.2009	
FPackV	Verordnung über Fertigpackungen – Fertigpackungsverordnung	11.06.2008	
LMKV	Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln – Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung	18.12.2007	

Kurzbezeichnung	Bezeichnung	Stand	vorhanden?
Bundesdeutsche Gesetze und Verordnungen (Auszug)			
NKV	Nährwert-Kennzeichnungsverordnung	09.10.2009	
ZZuV	Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung	30.09.2008	
FIHV	Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch – Fleischhygiene-Verordnung	08.08.2007	
FleischV	Verordnung über Fleisch und Fleisch-erzeugnisse	08.08.2007	
EiProdV	Eier- und Eiprodukte-Verordnung	08.08.2007	
TrinkwV 2001	Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch – Trinkwasserverordnung	31.10.2006	
TierNebG	Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz (Dieses Gesetz dient der Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002)	13.04.2006	
TierNebV	Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung	31.07.2009	
DIN-Normen (Auszug)			
DIN 6650 Teile 1-8	Getränkeschankanlagen	verschieden	
DIN 10 503	Lebensmittelhygiene – Begriffe	2007-03	
DIN 10 503 Beiblatt 1	Lebensmittelhygiene – Flussdiagramme zur Verwendung im HACCP-Konzept – Symbole, Art der Darstellung	2000-07	
DIN 10 506	Lebensmittelhygiene – Außer Haus-Verpflegung – Betriebsstätten	2000-04	
DIN 10 507	Lebensmittelhygiene – Sahneaufschlagmaschinen	2006-11	
DIN 10 508	Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel	2008-10	
DIN 10 510	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen	2008-06	

Kurzbezeichnung	Bezeichnung	Stand	vorhanden?
DIN-Normen (Auszug)			
DIN 10 511	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen	1999-05	
DIN 10 512	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen	2008-06	
DIN 10 514	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung	2009-05	
DIN 10 516	Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion	2009-05	
DIN 10 518	Lebensmittelhygiene – Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher – Hygieneanforderungen, Prüfung	2008-05	
DIN 10 519	Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel, Hygieneanforderungen	2000-10	
DIN 10 523	Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich	2005-07	
DIN 10 524	Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben	2004-05	
DIN 10 526	Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung	2003-11	
DIN 10 526	Entwurf: Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung	2009-02	
DIN 10 527	Lebensmittelhygiene – Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten – Hygieneanforderungen	2004-04	
DIN 22 000	Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit	2005-11	
DIN 22 000 Berichtigung 1	Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit	2006-07	
Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches (Auszug)			
Feine Backwaren		20.03.2003	
Puddings, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse		15.08.2003	

Kurzbezeichnung	Bezeichnung	Stand	vorhanden?
Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches (Auszug)			
	Feinkostsalate	15.08.2003	
	Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus	14.04.2008	
	Fleisch und Fleischerzeugnisse	14.04.2008	
	Gemüseerzeugnisse	14.04.2008	
	Kartoffelerzeugnisse	20.02.2003	
	Obsterzeugnisse	14.04.2008	
	Pilze und Pilzerzeugnisse	14.04.2008	
	Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse	20.02.2003	
	Speisefette und Speiseöle	15.08.2003	
	Teigwaren	15.08.2003	

Lesen Sie mehr im "Praxishandbuch Dokumentation in Großküchen"!

Ablage: _____ Unterschrift: _____



Kontrollhäufigkeit: _____