



Rundschreiben über Einzelhandelsgeschäfte ohne anwesendes Personal

Referenz	PCCB/S3/1772823	Datum	03.04.2023
Aktuelle Version	1.0	Anwendungsdatum	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Einzelhandelsgeschäft ohne anwesendes Personal, Lebensmittel, Nahrungsmittelsicherheit		

Verfasst von	Genehmigt von
De Zutter Nathalie, Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor

1 Zielsetzung

Ladenkonzepte, bei denen kein anwesendes Personal für den Verkauf vorgesehen ist und im Rahmen derer auf die Selbstbedienung gesetzt wird, sind eine neue gesellschaftliche Tendenz. Anbieter, die ein Einzelhandelsgeschäft ohne anwesendes Personal betreiben, müssen die nötigen Vorkehrungen treffen, um die Nahrungsmittelsicherheit zu gewährleisten, und diesbezüglich ihre Verantwortung übernehmen. Ziel dieses Rundschreibens ist es, einige Methoden darzulegen, die den Betreibern von Einzelhandelsgeschäften ohne anwesendes Personal dabei helfen können, die Nahrungsmittelsicherheit zu garantieren. Alle Lebensmittelunternehmer müssen jederzeit die nationalen und europäischen Rechtsvorschriften zur Nahrungsmittelsicherheit befolgen.

2 Anwendungsbereich

Dieses Dokument gilt für alle Einzelhandelsgeschäfte ohne anwesendes Personal (siehe Begriffsbestimmung). Was den Verkauf von nicht verpackter Rohmilch über einen Milchautomaten angeht, verweisen wir auf das Rundschreiben PCCB/S3/374206¹.

3 Referenzen

3.1 Gesetzgebung

Königlicher Erlass vom 22. Februar 2001 zur Organisation der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette durchgeführten Kontrollen und zur Abänderung verschiedener Gesetzesbestimmungen

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

¹www.fasnk.be > Berufssektoren > Tierproduktion > Tierische Produkte > Milchprodukte > Rundschreiben: Automaten für die Verteilung von Rohmilch

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene

Königlicher Erlass vom 17. Juli 2014 zur Festlegung der Bestimmungen hinsichtlich der Meldung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, für nicht vorverpackte Lebensmittel

3.2 Andere

Rundschreiben in Bezug auf die Angaben über Allergene (PCCB/S3/CDP/1249145)
(www.fasnk.be > Berufssektoren > Lebensmittel > Rundschreiben)

Rundschreiben über die Haltbarkeitsfristen (PCCB/S3/802859)
(www.fasnk.be > Berufssektoren > Lebensmittel > Rundschreiben)

4 Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

Allergen: alle in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und — gegebenenfalls in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen.

K.E.: Königlicher Erlass

GHP: gute Hygienepaxis

Einzelhandelsgeschäft ohne anwesendes Personal: ein Ladenkonzept, bei dem zu den Zeitpunkten, an denen der Verbraucher seine Einkäufe tätigt, kein Personal zugegen ist. Automaten (z. B. Verwalter von Automaten, Laden mit Automaten) sind davon ausgenommen.

Vorverpacktes Lebensmittel: jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt; Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, werden von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel).

EKS: Eigenkontrollsystem

5 Gewährleistung der Nahrungsmittelsicherheit in Einzelhandelsgeschäften ohne anwesendes Personal

Alle Lebensmittelunternehmer müssen jederzeit die nationalen und europäischen Rechtsvorschriften zur Nahrungsmittelsicherheit befolgen und diesbezüglich ihre Verantwortung übernehmen. Die Abwesenheit von Personal befreit den Anbieter nicht davon, sich an die gesetzlichen Anforderungen zu halten oder über ein Eigenkontrollsystem (EKS) zu verfügen.

Der Anbieter muss dafür Sorge tragen, dass Lebensmittel jederzeit vor Kontaminationen geschützt sind, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Die Reinigung, die Schädlingsbekämpfung, die Aufrechterhaltung der Kühlkette, die Eingangskontrolle, die Rückverfolgbarkeit, die Meldepflicht, die Etikettierung, die Übermittlung von Informationen bezüglich der Allergene für nicht verpackte Lebensmittel usw. gehören noch stets zum EKS des Anbieters. Der Anbieter muss sein(e) Ladenkonzept(e) ohne anwesendes Personal in sein EKS aufnehmen, um sicherzustellen, dass alle Aspekte der Nahrungsmittelsicherheit gewährleistet sind. Das Praxishandbuch des generischen Eigenkontrollleitfadens für den B2C-Sektor (G-044) kann in diesem Zusammenhang ein Hilfsmittel sein. Das EKS des Betreibers muss im Falle der Arbeitsweise ohne anwesendes Personal durch spezifische Maßnahmen zur Gewährleistung der Nahrungsmittelsicherheit ergänzt werden. Der Betreiber kann sich an dem Punkt 5.2 dieses Rundschreibens orientieren, aber er muss diesen im Rahmen seines EKS weiter ausarbeiten, sodass er unter Berücksichtigung der spezifischen Gefahren, die mit der Tätigkeit verbunden sind, für sein eigenes Ladenkonzept anwendbar ist.

Genau wie im Falle der durchgängigen Anwesenheit von Personal muss die gute Hygienepraxis (GHP) jederzeit eingehalten werden, auch wenn nicht durchgehend Personal anwesend ist. Die Anwendungshäufigkeit der GHP (z. B. die Reinigung, die Kontrolle auf Schädlinge) muss wahrscheinlich höher liegen, als wenn durchgängig Personal anwesend ist, um dies genau zu überwachen und erforderlichenfalls unverzüglich einzugreifen. Es obliegt dem Anbieter, eine vollständige Arbeitsmethode in sein EKS aufzunehmen (wer, wann, wie usw.).

Unter dem Punkt 5.1 ist eine nicht erschöpfende Liste der Vorgehensweisen zur Feilbietung von Lebensmitteln in Einzelhandelsgeschäften, in denen kein Personal zugegen ist, aufgeführt. Unter dem Punkt 5.2 sind einige Methoden erläutert, um auf die Verantwortung des Anbieters hinzuweisen, der in der Lage sein muss, jederzeit die Nahrungsmittelsicherheit zu gewährleisten.

5.1 Feilbietung von Lebensmitteln in Einzelhandelsgeschäften ohne anwesendes Personal

Das Prinzip besteht darin, dass der Verbraucher sich selbst bedient und seine Einkäufe ohne Eingreifen vonseiten des Personals bezahlt. Das Personal ist nicht (durchgehend) anwesend.

Im Nachstehenden finden Sie eine nicht erschöpfende Liste der verschiedenen Arten, wie Lebensmittel in Einzelhandelsgeschäften ohne anwesendes Personal zum Verkauf angeboten werden:

5.1.1 Einfache Regale

Lebensmittel (z. B. Obst und Gemüse), ob verpackt oder nicht, werden in einfachen, „offenen“ Regalen zum Verkauf angeboten. In diesem Fall kann der Verbraucher alle Lebensmittel anfassen.

5.1.2 Lose Lebensmittel

Im Rahmen des Ansatzes „Zero Packaging“ (im Zusammenhang mit der Nachhaltigkeit) werden Lebensmittel zunehmend in loser Form verkauft. In diesem Fall füllt der Verbraucher die gewünschte Menge in seinen eigenen Behälter oder einen von dem Anbieter bereitgestellten Behälter oder er kann sich an einer Abfüllstation bedienen, um die gewünschte Menge abzumessen (z. B. trockene Lebensmittel wie Nüsse, Getreide, Nudeln usw.).

5.1.3 Möbel (zur Kühlung/Tiefkühlung oder nicht)

Der Verbraucher kann die Türen der Möbel/Vitrinen selbst öffnen (z. B. durch das Scannen eines QR-Codes mit dem Smartphone, einer Kundenkarte usw.), wonach er Zugang zu einem oder mehreren Lebensmitteln erhält. Es gibt Möbel/Vitrinen, bei denen der Verbraucher nur Zugang zu dem hat, was er kaufen möchte, und andere Möbel/Vitrinen, bei denen der Verbraucher Zugang zu mehreren vorverpackten oder nicht vorverpackten Lebensmitteln hat, die er nicht zwangsläufig kauft. Diese Möbel/Vitrinen können mit einem System zur Gewichtserkennung oder einem System zur Registrierung der Stückzahl ausgestattet sein.

5.1.4 Einzelhandelsgeschäft mit einem oder mehreren der oben genannten Konzepte

Dieses Einzelhandelsgeschäft ist eine Geschäftsfläche mit einem oder mehreren der oben genannten Konzepte, wobei der Verbraucher durch eine Identifizierung oder auch ohne Identifizierung Zugang zu der Geschäftsfläche hat (wie eine Kundenkarte, eine mobile Anwendung).

5.2 Unterstützende Methoden zur Gewährleistung der Nahrungsmittelsicherheit in Einzelhandelsgeschäften ohne anwesendes Personal

Im Nachstehenden finden Sie eine nicht erschöpfende Übersicht einiger Methoden, wie Einzelhandelsgeschäfte ohne anwesendes Personal ihre Verantwortung übernehmen können, um die Nahrungsmittelsicherheit zu garantieren.

5.2.1 Verhütung von Kontaminationen durch die Verbraucher

Es obliegt dem Anbieter, dafür Sorge zu tragen, dass das Risiko einer Kontamination durch die Verbraucher begrenzt ist:

- a. indem vorzugsweise auf Verkaufskonzepte zurückgegriffen wird, bei denen der Verbraucher nur Zugang zu dem Lebensmittel, das er kaufen möchte, hat, wie ein Möbelstück mit getrennten Fächern oder eine Abfüllstation;
- b. indem vorverpackte Lebensmittel verwendet werden.
- c. Ansonsten muss der Anbieter:
 - i. ein anderes System ausarbeiten, mithilfe dessen verhindert wird, dass (unverpackte) Lebensmittel von jedem Verbraucher angefasst werden können;
 - ii. einen deutlich sichtbaren Hinweis anbringen, wie sich die Verbraucher auf hygienische Weise bedienen müssen (z. B. indem die dafür vorgesehenen Zangen verwendet werden usw.).

5.2.2 Verhütung von Kreuzkontaminationen

Der Anbieter muss dafür Sorge tragen, dass die Lebensmittel so eingeräumt und voneinander getrennt werden, dass jegliche Form einer Kreuzkontamination verhütet wird (z. B. Brote mit verschiedenen Allergenen voneinander getrennt halten, rohes Gemüse nicht neben andere unverpackte Lebensmittel legen usw.).

5.2.3 Überwachung

Der Anbieter muss seine Verantwortung übernehmen, indem er darauf achtet, dass die Nahrungsmittelsicherheit gewährleistet ist und es weder zu einer Unregelmäßigkeit noch zu einem Missbrauch kommt. Während der Öffnungszeiten muss eine Fernüberwachung (z. B. durch Kameras) erfolgen, um eingreifen zu können, wenn ein Missbrauch (absichtlich oder unabsichtlich) vonseiten der Verbraucher festgestellt wird. Für den Fall, dass der Anbieter die Probleme nicht aus der Entfernung beheben kann (z. B. durch das Blockieren der Türen eines Möbelstücks aus der Ferne), muss sich der Anbieter schnell vor Ort begeben. Es obliegt ihm, einzugreifen und potenziell gefährliche Lebensmittel aus dem Verkauf zu nehmen, bevor diese von einem anderen Verbraucher gekauft werden können. Wird ein Risiko festgestellt, das nicht umgehend aus der Welt geschafft werden kann (z. B. Kontamination von Lebensmitteln in „offenen“ Regalen, Türen von Möbelstücken, die nicht aus der Ferne blockiert werden können usw.), ist es notwendig, dass der komplette Verkaufsraum bis zur Beseitigung des Risikos geschlossen werden kann, damit die Verbraucher keinen Zugang mehr zu diesem haben.

Es wird auch empfohlen, dass sich der Anbieter mehrmals am Tag vor Ort begibt, um etwaige Probleme festzustellen.

5.2.4 Automatische Sperrung

Was Verkaufsautomaten anbelangt, ist bereits gesetzlich vorgeschrieben, dass bei dem Automaten eine automatische Sperre eintreten muss, wenn die Temperatur den gesetzlich zulässigen Wert übersteigt (K.E. vom 13. Juli 2014). Der Verkaufsautomat darf anschließend nur wieder benutzt werden, wenn alle in Anlage 4 des K.E. über die Lebensmittelhygiene genannten Lebensmittel aus dem Automaten entfernt und für den menschlichen Verzehr unbrauchbar gemacht wurden.

Im Rahmen der Nahrungsmittelsicherheit ist es wichtig, dass eine solche automatische Sperre auch in Einzelhandelsgeschäften ohne anwesendes Personal genutzt wird. Die automatische Sperre ist auf das gesamte Möbelstück (wenn der Verbraucher zu mehreren in dem Möbelstück befindlichen Lebensmitteln Zugang hat) oder nur auf das Fach mit einer nicht vorschriftsmäßigen Temperatur (wenn der Verbraucher nur Zugang zu dem Lebensmittel hat, das er kauft) anwendbar. Ist eine solche Sperrung nicht möglich, muss der gesamte Verkaufsraum geschlossen werden.

Möbel können entweder automatisch oder aus der Ferne gesperrt werden, sobald eine Anomalie/Kontamination festgestellt wird (z. B. mittels der Kameras, mittels des Systems zur Gewichtserkennung, mit dem Unregelmäßigkeiten festgestellt werden usw.). Das Möbelstück darf anschließend nur wieder benutzt werden, wenn alle enthaltenen Lebensmittel für ungefährlich befunden wurden oder wenn sie aus dem Möbelstück entfernt und für den menschlichen Verzehr unbrauchbar gemacht wurden.

Es wird auch empfohlen, dass die Möbel mit einem Alarmsystem ausgestattet sind, wenn die Tür beispielsweise nicht richtig geschlossen wurde.

Ist eine solche Sperrung nicht möglich, muss der gesamte Verkaufsraum geschlossen werden.

Es muss in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden, ob die Geräte (z. B. Kühlschränke usw.) noch ordnungsgemäß funktionieren. Ihr Wartungsprogramm wird genauestens eingehalten.

5.2.5 Verfügbarkeit für Fragen des Verbrauchers und während der Kontrollen der FASNK

In dem K.E. vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der FASNK ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen ist bestimmt, dass alle Anbieter ihre Registrierung, Genehmigung oder Zulassung an einem für den Endverbraucher von außen gut sichtbaren und leicht zugänglichen Ort aushängen müssen.

Des Weiteren ist in dem K.E. vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene bestimmt, dass die Kontaktdaten des Verantwortlichen auf den Verkaufsautomaten angegeben sein müssen.

Im Hinblick auf die Nahrungsmittelsicherheit ist es im Falle von Einzelhandelsgeschäften ohne anwesendes Personal wichtig, dass die Kontaktdaten des Anbieters auch so angebracht werden, dass der Verbraucher bei Fragen Kontakt aufnehmen kann. Während der Öffnungszeiten muss immer der Verantwortliche oder ein Mitarbeiter erreichbar sein. Im Falle eines Geschäfts, das rund um die Uhr geöffnet ist, bedeutet dies, dass jemand nachts erreichbar sein muss, um die Fragen der Verbraucher zu beantworten.

Aufgrund der Abwesenheit von Personal ist zu Beginn der Kontrollen der FASNK niemand zugegen. Der Kontrolleur kann den Anbieter kontaktieren und ihn bitten, sich vor Ort zu begeben. Der Anbieter muss erreichbar sein. Wenn der Kontrolleur darum bittet, muss der Anbieter oder ein Mitarbeiter sich schnell vor Ort begeben können, um dem Kontrolleur Zugang zu allen Räumen, die zu den Tätigkeiten des Unternehmens gehören, und allen erforderlichen Unterlagen zu gewähren.

5.2.6 Informationen über Allergene

Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln müssen alle erforderlichen Informationen über Allergene für die Verbraucher vor Abschluss des Kaufs verfügbar sein (entweder schriftliche Angabe oder mündliche Mitteilung) (K.E. vom 17. Juli 2014). Ist kein Personal anwesend, müssen die Informationen über Allergene schriftlich erteilt werden. Die folgenden gesetzlichen Anforderungen müssen erfüllt sein, um die Verbraucher über das Vorhandensein von Allergenen zu informieren:

- Die Informationen müssen gut lesbar auf einem physischen Träger (z. B. Papier) oder in elektronischer Form (z. B. Bildschirm) vorliegen.
- Die Informationen müssen für den Verbraucher frei und einfach zugänglich sein, und er muss sie erhalten, bevor der Verkauf stattfindet. Sind die Informationen nicht an einem deutlich sichtbaren Ort angegeben, muss der Verbraucher anhand einer zusätzlichen Mitteilung darauf hingewiesen werden, wo und wie er die Informationen erhalten kann.
- Ein Hinweis, mit dem der Verbraucher darüber informiert wird, dass sich die Zusammensetzung von Erzeugnissen ändern kann, muss vorhanden sein.

Weitere Erläuterungen finden Sie in dem Rundschreiben in Bezug auf die Angaben über Allergene.

5.2.7 Kontrolle der Haltbarkeitsfristen während des Wiederauffüllens mit Lebensmitteln

Während des Wiederauffüllens mit Lebensmitteln müssen die Bestände effizient verwaltet werden:

- FIFO (First In First Out) bedeutet, dass die Erzeugnisse, die zuerst eingegangen sind oder zubereitet wurden, auch als Erstes verkauft werden. Bei einer Lieferung müssen die ältesten Erzeugnisse vornean gestellt werden und die soeben gelieferten Erzeugnisse müssen dahinter eingeräumt werden.
- FEFO (First Expired First Out) bedeutet, dass die Erzeugnisse, die zuerst ablaufen, auch als Erstes verkauft werden. Dieses Prinzip umfasst die Einhaltung sowie die tägliche Kontrolle der Haltbarkeitsfristen. Erzeugnisse, deren Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis...“) abgelaufen ist, müssen aus dem Lager- oder Verkaufsraum entfernt und als Abfall entsorgt werden! Sie dürfen nicht mehr verwendet/verkauft werden. Erzeugnisse, deren Mindesthaltbarkeitsdatum („mindestens haltbar bis...“) abgelaufen ist, können noch verwendet/verkauft werden, allerdings auf Ihre eigene Verantwortung. Siehe das Rundschreiben über die Haltbarkeitsfristen für weitere Erläuterungen zu den beiden Arten von Haltbarkeitsfristen und um zu erfahren, was nach Ablauf dieser Daten zu tun ist.

Nicht vorverpackte Lebensmittel (z. B. frisches Obst und Gemüse), die keine Haltbarkeitsfrist haben, müssen auch kontrolliert werden, um sicherzustellen, dass sie noch für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Das kann anhand einer Sichtkontrolle und/oder einer organoleptischen Prüfung (was mit den Sinnen wahrgenommen werden kann: Geschmack, Geruch, Sehvermögen) erfolgen.

5.2.8 Gute Hygienepraxis

Genau wie in Einzelhandelsgeschäften mit vor Ort anwesendem Personal muss die GHP (Reinigung, Schädlingsbekämpfung usw.) angewandt werden. Einige wichtige (nicht erschöpfende) Methoden sind:

- Alle Geräte (z. B. Möbel/Vitrinen, Automaten, Brotschneidemaschinen usw.), das Material (z. B. Zangen, um sich zu bedienen usw.) und die Räume (z. B. Lagerbereich, Geschäftsraum usw.) werden angemessen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert. Ein realistischer Reinigungs- und Desinfektionsplan muss ausgearbeitet und genauestens angewandt werden. In diesem Plan muss beschrieben sein, was gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden muss, welche Methode anzuwenden ist und wann dies zu erfolgen hat. Wird mit einer externen Firma gearbeitet, kann der Vertrag als Plan dienen.
Da nicht durchgehend Personal anwesend ist, wird empfohlen, dass der Anbieter oder ein Mitarbeiter täglich kommt, um zu kontrollieren, ob der Reinigungsplan befolgt wurde, und dass er, wenn nötig, eine zusätzliche Reinigung und/oder Desinfektion vornimmt.
- Es wird angeraten, die Niederlassung täglich auf Schädlinge zu kontrollieren (auf Exkremente, angeknabberte Verpackungen, unangenehme Gerüche, Insekten achten usw.), um schnellstmöglich eingreifen zu können.
- Um zu verhindern, dass es zu Kreuzkontamination mit Lebensmitteln kommt oder dass Schädlinge angelockt werden, muss dafür Sorge getragen werden, dass alle Abfälle (z. B. überschüssiges Brot, Verpackungen usw.) in regelmäßigen Abständen entsorgt werden. Die Abfälle dürfen sich nicht häufen, da kein Personal anwesend ist, um diese rechtzeitig zu entsorgen. Luftdicht verschlossene Abfallbehälter sind zu verwenden.

Andere Methoden im Zusammenhang mit der GHP finden Sie in dem Praxishandbuch des Leitfadens G-044.

5.2.9 Rückrufe und Rücknahmen vom Markt

Wird der Anbieter von einem Rückruf (recall) oder einer Rücknahme vom Markt in Kenntnis gesetzt, begibt er sich unverzüglich vor Ort, um die nötigen Schritte einzuleiten, wie nicht vorschriftsmäßige Lebensmittel umgehend aus dem Verkauf nehmen, einen Aushang in der Verkaufsstelle anbringen (im Falle eines Rückrufs) usw. Besteht für den Verbraucher die Möglichkeit, nicht vorschriftsmäßige Erzeugnisse zurückzubringen, arbeitet der Anbieter diesbezüglich ein Verfahren im Rahmen seines EKS aus.

5.2.10 Belieferung durch verschiedene Lieferanten

Für den Fall, dass (ein oder mehrere) externe Lieferanten für das Wiederauffüllen mit Lebensmitteln verantwortlich sind (z. B. ein externer Lieferant füllt einen Schrank (Kühlschrank) zu einem Zeitpunkt auf, an dem der Anbieter nicht zugegen ist), muss im Rahmen des EKS des Anbieters (des Einzelhandelsgeschäfts ohne anwesendes Personal) eine vollständige Arbeitsmethode beschrieben werden, im Rahmen derer die GHP berücksichtigt, die Verantwortlichkeit dargelegt, die Rückverfolgbarkeit sichergestellt wird (z. B. anhand eines vor Ort befindlichen Logbuchs oder eines Systems zur zentralen Registrierung) usw.

Anhänge

/

6 Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Umfang der Überarbeitung
1.0	Veröffentlichungsdatum	Originalversion