

Merkblatt Eigenkontrollmaßnahmen

Die Bestimmungen über Lebensmittelhygiene fordern von allen Lebensmittelbetrieben zum Schutz der Verbraucher Eigenkontrollen. Diese sind den Überwachungsbehörden nachzuweisen. Eine Rückverfolgbarkeit von Waren ist ebenfalls zu gewährleisten.

1. Betriebsdaten:

- Produkte, ggf. Speisenpläne
- Betriebspersonal mit Verantwortlichkeiten
- Grundriss des Betriebes, inklusive Ausstattung

2. Wareneingangskontrolle:

- Überprüfung des Zustandes der Verpackung, ggf. des MHD
- grobsinnliche Untersuchung der Ware
- Lieferscheine mit Wareneingangsstempel
- Temperature Ausdruck des anliefernden Tiefkühl-/Kühlfahrzeugs
- Kerntemperaturmessungen bei Warm Speisen (mind. 65°C) mit Maßnahmen bei Normabweichungen (Warmhaltezeiten: bis 30 Min. ideal, bis 2 Std. noch akzeptabel)

3. Temperaturüberwachung:

- Thermometer in jeder Kühl- und Tiefkühleinrichtung
- Temperaturmessung kühlpflichtiger Lebensmittel tierischer Herkunft (Produkttemperatur)
- elektronische Messung (Datenlogger) oder
- Handaufzeichnungen (mit Datum und Unterschrift)

4. Wartung:

- Dokumentation über die Wartung und Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen und Geräten

5. Reinigung und Desinfektion:

- Reinigungs- und ggf. Desinfektionspläne
- Arbeitsanweisungen (was, wie, wie oft, womit, von wem gereinigt und ggf. desinfiziert)
- Liste der Reinigungs- und ggf. Desinfektionsmittel
- Erledigungsvermerke des Verantwortlichen (mit Datum und Unterschrift)

6. Personalschulung:

- Ausbildungsnachweise der Mitarbeiter
- Nachweise über Lebensmittelhygieneschulungen der Mitarbeiter gemäß § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung, mindestens 1x jährlich

- Gesundheitszeugnisse oder Erstbelehrungen durchs Gesundheitsamt gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Folgebelehrungen (alle 2 Jahre) gemäß Infektionsschutzgesetz IfSG

7. Schädlingsbekämpfung:

- Übersicht über Köderstellen, ggf. Köderplan für Insekten und Schadnager
- Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen
- bei Befall: Schädlingsbekämpfung durch Fachfirma
- Fliegenbekämpfung (z.B. mittels Klebefallen)

8. Entsorgung:

- Abfall-, Speisen- und Konfiskat-Entsorgungsnachweise (wer entsorgt wie oft, ggf. Vertrag mit Entsorgungsfirma)
- gereinigte Behältnisse

9. Notfallplan:

- Adresse und Telefonnummer Lebensmittelüberwachungsbehörde
- Adresse und Telefonnummern der Lieferanten
- Liste der belieferten Betriebe

10. Eigenkontrolluntersuchungen (nur Herstellerbetriebe):

- risikoorientierte mikrobiologische Produktuntersuchungen
- chemische Produktuntersuchung
- Trinkwasser-Untersuchung (chemisch-physikalisch, mikrobiologisch), Zapfstellenplan
- Rückstellproben

11. Dokumentation der Produktsicherheit

- Dokumentation der Kontroll- und Sicherungsmaßnahmen zur Gefahrenbeherrschung
Gefahrenanalyse und Bestimmung der kritischen Punkte im Prozessablauf nach HACCP-Grundsätzen (Fließdiagramme, kritische Kontrollpunkte).
- Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit eingesetzter Rohstoffe und hergestellter Produkte

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.