

Merkblatt Eigenkontrollen für Herstellungsbetriebe auf der Einzelhandelsebene

Eigenkontrollen sind gemäß der EG-Verordnung 852/2004 von jedem Betrieb, der Lebensmittel gewerblich herstellt, behandelt und verkauft, durchzuführen. Dieses Merkblatt weist auf mindestens erforderliche Eigenkontrollmaßnahmen hin, die der amtlichen Überwachung nachzuweisen sind.

1. Reinigungsplan und -kontrolle

Kurze Beschreibung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen (z. B. im Herstellungsbereich, Lagerräumen, Verkaufsbereich usw.). In dieser Auflistung sollen folgende Informationen enthalten sein: Was wird wie oft, womit, von wem und wie gereinigt und evtl. desinfiziert?

Schriftlicher Nachweis: regelmäßige Dokumentation und Kontrolle in einem Kontrollbogen nach Festlegung der Reinigungsintervalle.

In sensiblen Bereichen (Gastronomie, Bäckereien, Fleischereien) ist der Erfolg der Desinfektionsmaßnahmen auch mikrobiologisch abzusichern.

2. Wareneingangskontrolle

Angelieferte Ware wird zum Zeitpunkt der Anlieferung stichprobenartig auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft. Hierbei sind z. B. folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Ordnungsgemäße Einhaltung der Kühltemperatur
- Zustand der Verpackung
- Mindesthaltbarkeits- /Verbrauchsdatum
- Vollständige Kennzeichnung
- Hygienestatus beim Lieferanten (z. B. Fahrzeug, Personal, Transportbehälter usw.)
- Maßnahmen bei Nichteinhaltung der Punkte

3. Temperaturkontrolle

Hierbei sind z. B. folgende Punkte zu berücksichtigen:

- In allen Betriebsbereichen, in denen leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bzw. tiefgefroren werden, müssen regelmäßig die Lagertemperaturen überprüft werden.
Schriftlicher Nachweis: Überprüfung muss dokumentiert werden.
- Die Fetttemperatur der Friteusen darf 175 °C nicht überschreiten und soll mit einem geeigneten Thermometer regelmäßig überprüft werden.
- Die Gar- und Ausgabetemperatur von Lebensmitteln muss regelmäßig überprüft werden (Mindesttemperatur: 65°C, Maximal 3 Stunden für die Ausgabe bereitstellen).
Schriftlicher Nachweis: regelmäßige Kontrolle und Dokumentation in einem Kontrollbogen nach Festlegung der zu prüfenden Punkte.
- Festlegung von *Maßnahmen*, falls die Sollvorgabe der Temperatur nicht erreicht wird.

4. Schädlingsbekämpfung

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge (Mäuse, Ratten, Schaben, Fliegen, Käfer usw.) muss vorbeugend vermieden werden. Eine Betriebsstätte ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu überprüfen. Dies kann durch im Handel erhältliche Köderfallen durchgeführt werden. Bei einem Schädlings- oder Schadnagerbefall ist ein professioneller Schädlingsbekämpfer hinzuzuziehen. Eine schriftliche Dokumentation ist bereits für die vorbeugenden Maßnahmen unerlässlich.

5. Personalschulung

- Gemäß § 4 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse verfügen. Diese Fachkenntnisse sind die in Anlage 1 der LMHV genannten Sachgebieten. Jeder Mitarbeiter, der nicht über eine Ausbildung/ein Studium auf diesem Gebiet verfügt, muss **einmal** an einer entsprechenden Schulung teilgenommen haben.
- Mindestens **einmal jährlich** muss jeder Mitarbeiter zu den Themen Lebensmittelhygiene, Personalhygiene, Gerätehygiene auf den Betrieb ausgerichtet geschult werden.

Merkblatt Eigenkontrollen für Herstellungsbetriebe auf der Einzelhandelsebene

Die Schulungen können durch den Betrieb selbst oder durch Dritte erfolgen. Schulungen sind zu dokumentieren. Fachkenntnisse sind auf Verlangen nachzuweisen.
Diese Personaldokumente müssen ständig zur Einsicht am Arbeitsplatz vorliegen.

6. Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz

Personen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder in Küchen und sonstigen Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, müssen **vor** Aufnahme der Tätigkeit eine erstmalige Belehrung durch das Gesundheitsamt nachweisen. Arbeitgeber sind dazu verpflichtet in Abständen von zwei Jahren Folgebelehrungen durchzuführen. Eine Bescheinigung über die Erstbelehrung sowie eine Dokumentation der Folgebelehrungen müssen im Betrieb einsehbar sein.

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.