

Eigenkontrollen für Lebensmittelbetriebe

Dieses Merkblatt weist auf die mindestens erforderlichen Eigenkontrollmaßnahmen hin, die der amtlichen Lebensmittelüberwachung nachzuweisen sind.

1. Reinigungsplan und –kontrolle

Kurze Beschreibung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen (z. B. im Herstellungsbereich, in Lagerräumen, im Verkaufsbereich). 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 hygienisch sensiblen Bereichen ist der Erfolg der Desinfektionsmaßnahmen auch mikrobiologisch abzusichern.

2. Wareingangskontrolle

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
- Hygienezustand beim Lieferanten (z. B. Fahrzeug, Personal, Transportbehälter)
- Einleitung geeigneter Maßnahmen, falls Ware nicht ordnungsgemäß geliefert wird

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.
- Die Fetttemperatur der Fritteusen darf 175 °C nicht überschreiten und soll mit einem geeigneten Thermometer regelmäßig überprüft werden.
- Die Gar- und Ausgabemperaturen von Lebensmitteln müssen regelmäßig überprüft werden.

Schriftlicher Nachweis: regelmäßige Kontrolle und Dokumentation in einem Kontrollbogen, der mit Namenskürzel abgezeichnet wird. Festlegung von Maßnahmen, falls die Sollvorgabe der Temperatur nicht erreicht wird. Diese Maßnahmen müssen ebenfalls dokumentiert werden (z. B. „Wartungsdienst am ... bestellt“, „Reparatur durch ... am erfolgt“).

4. Schädlingsbekämpfung

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge muss vorbeugend vermieden werden. Eine Betriebsstätte ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu überprüfen. Dies kann mit im Handel erhältlichen Köderfallen durchgeführt werden. Bei einem Schädlingsbefall ist ein professioneller Schädlingsbekämpfer hinzuzuziehen. Eine schriftliche Dokumentation ist bereits für die vorbeugenden Maßnahmen unerlässlich.

5. Personalschulung

Die Beschäftigten müssen in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen 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 ihre jeweilige Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse aus den in Anlage 1 LMHV genannten Sachgebieten verfügen. Alle Schulungen sind einmal jährlich zu wiederholen und der zuständigen Behörde nachzuweisen.

6. Infektionsschutzbelehrung

Alle Mitarbeiter müssen die Bescheinigung einer Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz besitzen (früher: Gesundheitszeugnis). Der Arbeitgeber muss dokumentieren, dass alle zwei Jahre eine Folgebelehrung durchgeführt wurde. Zudem muss eine Arbeitsaufnahmebelehrung erfolgen. Diese Personaldokumente müssen ständig zur Einsicht am Arbeitsplatz vorliegen.

Hinweis: Die einschlägigen Rechtsvorschriften bleiben unberührt. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das für Sie zuständige Lebensmittelüberwachungsamt. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Rechtsquellen: Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Lebensmittelhygiene-Verordnung

Stand: Oktober 2014