

## Merkblatt

### **Eigenkontrollen in kleinen lebensmittelverarbeitenden Betrieben**

Die Anforderungen ergeben sich aus der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene.

**Danach müssen betriebliche Eigenkontrollen fortlaufend und geordnet dokumentiert, sowie mindestens 2 Jahre aufbewahrt werden. Aus jeder Dokumentation muss hervorgehen, wer, was, wann, wie und womit durchgeführt hat.**

#### I. Wareneingangskontrolle und Rückverfolgbarkeit

Alle Wareneingänge müssen zu jedem Zeitpunkt nachvollziehbar sein.

Die angelieferte/eingekaufte Ware ist regelmäßig auf vollständige Kennzeichnung (inkl. Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum), Warenzustand, Hygienestatus des Lieferanten sowie auf Einhaltung der Kühltemperatur (Transport- oder Wareninnentemperatur) zu prüfen.

Die Ergebnisse sind stichprobenartig bei jedem Eingang zu dokumentieren – z.B. die Anlieferungstemperatur auf dem Lieferschein (ggf. mit einem Wareneingangsstempel).

#### II. Temperaturüberwachung

Die Lagertemperaturen von kühlpflichtigen Lebensmitteln müssen täglich geprüft und dokumentiert werden; die Kühleinrichtungen müssen über eigene/zusätzliche Kontrollthermometer verfügen.

Die Gar- und Ausgabemperaturen sowie der Temperaturverlauf inkl. Dauer während der Heißhaltungs- bzw. Abkühlungsphase von erhitzten Speisen müssen festgelegt und dokumentiert werden; die Ausgabemperaturen sind regelmäßig (mind. 1x am Tag) zu kontrollieren und dokumentieren.

#### III. Reinigung und Desinfektion

##### **Reinigungs- und Desinfektionsplan**

Für alle Betriebsräume und Gerätschaften müssen Reinigungs- und Desinfektionsintervalle betriebsspezifisch und aktuell festgelegt werden. Reinigungs-/Desinfektionsmittel müssen für Lebensmittelbetriebe geeignet bzw. zugelassen sein und nach Angaben des Herstellungsbetriebes angewendet werden. Die verwendeten Reinigungsmittel sind im Reinigungs- und Desinfektionsplan aufzuführen.

Es müssen für alle verwendeten Reinigungs-/Desinfektionsmittel Nachweise über die Inhaltsstoffe und die Gebrauchsanweisung des Herstellungsbetriebes vorliegen.

### **Regelmäßige Dokumentation**

Die tatsächlich durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sowie -intervalle müssen übersichtlich dokumentiert werden.

### **Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges**

Diese erfolgt optisch und in Betrieben mit leicht verderblichen Lebensmitteln ggf. zusätzlich mittels mikrobiologischer Eigenkontrolluntersuchungen

#### IV. Schädlingsprophylaxe / Schädlingsmonitoring

Alle Betriebsräume und ggf. das Außengelände sind regelmäßig auf die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Schädlinge (Schaben, Fliegen, Käfer, Ratten, Mäuse usw.) zu kontrollieren. In einem Lageplan müssen die ausgelegten Köderfallen vermerkt sein. Deren Auslege- und Kontrolldaten müssen nachvollziehbar sein – z.B. auf einem Lageplan oder einer Lagebeschreibung. Für alle angewendeten Mittel (**keine** Giftstoffe ohne persönliche Qualifikation) müssen Sicherheitsdatenblätter vorhanden sein.

**Spätestens bei aktuellem Befall ist ein professioneller Schädlingsbekämpfer zu beauftragen.**

#### V. Mikrobiologische Produktuntersuchungen VO(EG)Nr. 2073/2005)

Wer leichtverderbliche Lebensmittel, wie z.B. roheihaltige Speisen, Hackfleisch oder sonstige zum Rohverzehr bestimmte Lebensmittel, herstellt und in den Verkehr bringt, ist zur Durchführung von mikrobiologischen Eigenkontrolluntersuchungen in speziell hierfür zugelassenen Laboren verpflichtet.

#### VI. Sachkunde / Belehrung nach Infektionsschutz-Gesetz (IfSG), Hygieneschulung

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen im Rahmen ihrer Tätigkeit eine **ausreichende Sachkunde** vorweisen.

**Vor Beginn der Tätigkeit** ist überdies eine **amtliche Erstbelehrung nach IfSG** durch das zuständige Gesundheitsamt für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, erforderlich. Alle 2 Jahre ist diese Belehrung zu wiederholen. Folgebelehrungen sind durch die Betriebsinhaberin /den Betriebsinhaber, die Geschäftsführerin / den Geschäftsführer oder einen von ihr/ihm beauftragten Person durchzuführen. Teilnahmebescheinigungen und Lehrinhalte müssen jederzeit einsehbar sein.

Weiterhin hat die Lebensmittelunternehmerin bzw. der Lebensmittelunternehmer dafür Sorge zu tragen, dass das Betriebspersonal regelmäßig (i.d.R. einmal jährlich) eine arbeitsplatzbezogene Hygieneschulung erhält. Teilnahmebescheinigungen und Lehrinhalte müssen jeder Zeit einsehbar sein.

#### **Hinweis**

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren.