

Eigenkontrollen der Betriebe

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Eigenkontrollen der Betriebe. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt die Eigenkontrollmaßnahmen der Betriebe. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

1. Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind in geeigneter Form nachzuweisen. Die Nachweise sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 1.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (z. B. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von Mindesthaltbarkeitsdatum / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren.
- 1.2 Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:
 - Mindestens 1 x täglich sollte eine Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen, auch in Bedientheken erfolgen, die Kontrollen sind zu dokumentieren.
 - Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich (Anschneiden).
 - Bei der Speisenausgabe (Buffet, Speisenanlieferung / -ausgabe) sind die Heißhalte Temperaturen (> 65° C) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreiten dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen.
 - Die Kühltemperaturen bei Dressings, Soßen, Desserts, Salaten u. a. leicht verderblichen Lebensmitteln sind zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren.
- 1.3 Die Kontrolle des Frittierfetts hat täglich durch eine sensorische Qualitätsprüfung (Geruch, Farbe) oder mit einem geeigneten Testsystem zu erfolgen. Der Zeitpunkt des Austauschs ist zu dokumentieren. Als Richtwert sollte eine Temperatur von 175° C einhalten werden.
- 1.4 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie, wie oft und womit gereinigt hat.
- 1.5 Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingsbefalls sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i. d. R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.

- 1.6 Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen durchzuführen:
- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
 - Hygieneschulung
 - nach VO (EG) 852/2004 (1x jährlich)
 - erforderlichenfalls über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung.
- 1.7 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.
- 1.8 Die Sicherheit der Lebensmittel ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.
- 1.9 Die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind einzuhalten.
- 2.0 Bei den oben aufgeführten Punkten 1.1 bis 1.8 sind Normabweichungen zu dokumentieren.

2. Sonstiges

Der Lebensmittelunternehmer hat nach dem Infektionsschutzgesetz Unterlagen über Unterweisungen und vorliegende Nachweise über Erstbelehrung / Gesundheitszeugnis und Folgebelehrungen aufzubewahren.

Abhängig von der Größe des Betriebs und einer möglichen Zulassungspflicht wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, folgende Dokumente seines Betriebes bereit zu halten:

- Grundrissplan des Betriebes mit Beschriftung der Räume und ihrer Funktionen
- Produktionsmenge (Zahl der Speisen)
- Produktpalette
- Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
- Entsorgungsplan: Speisereste, Abfälle, Konfiskate (ggf. Vertrag mit Entsorgungsunternehmen)
- Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene
- Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle usw.)

Gefahren nach den HACCP-Grundsätzen (biologisch, chemisch, physikalisch) sind im Rahmen einer Risikoanalyse zu ermitteln und ggf. zu beherrschen. Mögliche Gefahren können minimiert werden durch die Einhaltung eines hohen Niveaus der Grundhygiene (Basishygiene).

2. Kennzeichnung

Siehe Infoblatt: Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigverpackung

Für eine betriebsspezifische Beratung oder falls Sie noch weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Hermann-Jacobsohn-Weg 1, 35039 Marburg, ☎ 06421-4056601, ✉ FBVuV@marburg-biedenkopf.de