



## Merkblatt Eigenkontrolle

Jeder, der Lebensmittel über den eigenen häuslichen Rahmen hinaus herstellt, behandelt oder an Verbraucher abgibt, ist Lebensmittelunternehmer und hat betriebseigene Kontrollen durchzuführen. Das betrifft z.B. Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Speiseeisbetriebe, Gaststätten, Imbissbetriebe, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, den Lebensmitteleinzelhandel oder Weihnachtsmärkte. Jeder Lebensmittelunternehmer hat regelmäßige Schulungen durchzuführen und ein betriebsspezifisches Eigenkontrollkonzept zu erstellen. Zweck dieser Maßnahmen ist, dass der Lebensmittelunternehmer die gesundheitliche Unbedenklichkeit seiner Lebensmittel jederzeit gewährleisten und nachweisen kann. Dazu sind folgende Punkte regelmäßig durchzuführen und zu dokumentieren:

### ➤ **Warenanlieferung**

Jede Warenanlieferung ist auf

- Unversehrtheit der Verpackung
- Aussehen und Qualität der Ware
- Temperatur bei kühlpflichtigen Lebensmitteln
- Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums

zu überprüfen. Die Dokumentation kann in Form einer Checkliste oder durch Vermerk auf dem Lieferschein erfolgen.

### ➤ **Temperaturen**

Die Temperaturen aller Kühl- und Tiefkühlrichtungen, in denen kühl- oder tiefkühlpflichtige Lebensmittel gelagert werden, ist täglich mit einem externen Thermometer zu überprüfen. Diese sind mit Datum z.B. in Tabellenform zu dokumentieren. Bei Abweichungen von der erforderlichen Temperatur ist die getroffene Maßnahme ebenfalls zu vermerken.

Für Fertigpackungen gelten die Temperaturgrenzen, die der Hersteller in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung angibt. Für Produkte, die nicht in Fertigpackungen gelagert werden, gelten folgende Temperaturgrenzen:

Käse und andere Milchprodukte	10°C
Fleisch z.B. von Schwein, Rind	7°C
Nicht durcherhitzte Backwaren	7°C
Feinkostsalate	7°C
Zerkleinertes, verzehrfertiges Obst und Gemüse	7°C
Fleisch von Geflügel und Hasentieren	4°C
Innereien	3°C
Frischer Fisch	auf Eis/ 2°C
Speiseeis zum Ausportionieren	-10°C
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18°C

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

Es ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu führen. Darin sind die Reinigungs- bzw. Desinfektionsintervalle aller größeren Gegenstände und Bereiche oder Räume des Betriebes aufzuführen und der jeweils dafür Verantwortliche festzulegen. Die erfolgte Reinigung ist entsprechend mit Datum und Unterschrift zu dokumentieren.

### ➤ **Schädlingsbefall**

Auf Schädlingsbefall z.B. durch Mäuse, Ratten, Kakerlaken, Schaben, Ameisen, Wespen, Fliegen, Käfer oder Motten ist regelmäßig zu kontrollieren. Gegebenenfalls festgestellter Befall ist nach dem aktuellen Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen. Durchgeführte Kontrollmaßnahmen bzw. erfolgte Schädlingsbekämpfungen sind entsprechend zu dokumentieren.

## ➤ **Schulungen**

Jeder Lebensmittelunternehmer hat für seine Mitarbeiter erstmalig vor Tätigkeitsbeginn und da-nach regelmäßig folgende Schulungen durchzuführen:

- Jährliche Hygieneschulung über den korrekten Umgang mit Lebensmitteln, die Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte und Räume und die persönliche Hygiene.
- Jeder Mitarbeiter, der mit unverpackten leicht verderblichen Lebensmitteln umgeht ist zusätzlich wie folgt zu schulen:
  - Alle 2 Jahre Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (die erste Belehrung muss beim Gesundheitsamt erfolgen)
  - Einmalige Hygieneschulung nach §4 der Lebensmittelhygieneverordnung speziell über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln. Diese Schulung kann entfallen, wenn der Mitarbeiter eine entsprechende Berufsausbildung oder wissenschaftliche Ausbildung im Lebensmittelbereich abgeschlossen hat.

Die erfolgte Durchführung ist mit Inhalt und Datum der Schulung sowie mit Name und Unterschrift der geschulten Mitarbeiter zu dokumentieren.

*Dieses Merkblatt soll als beispielhafte Orientierungshilfe bei der Durchführung von Eigenkontrollen und Schulungen dienen. Die Informationen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und müssen je nach betrieblichen Gegebenheiten durch weitere betriebsspezifische Maßnahmen ergänzt werden.*