



Gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates über Lebensmittelhygiene hat jeder Lebensmittelunternehmer die Pflicht, ein oder mehrere Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Hierüber sind Dokumente und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Betriebes angemessen sind, als Nachweise zu erstellen.

Die Lebensmittelunternehmer haben diese Nachweise gegenüber der zuständigen Behörde zu erbringen.

Dieses Merkblatt soll der Erarbeitung eines individuellen Eigenkontrollverfahrens dienen. Folgende Maßnahmen hinsichtlich der Einrichtung und Nachweisführung eines Eigenkontrollverfahrens sind zu empfehlen, um sicherzustellen, dass alle einschlägigen Hygienevorschriften durch Lebensmittelunternehmer eigenverantwortlich erfüllt werden:

Wareneingangskontrollen

Aufgrund des Übergangs von Verantwortlichkeiten beim Wareneingang sowie zur Sicherstellung der **Rückverfolgbarkeit** müssen angelieferte Waren einer sorgfältigen Wareneingangskontrolle unterzogen werden:

- Temperaturmessung
- Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- Kennzeichnung
- Zustand der Verpackung (Verschmutzung und Unversehrtheit)
- sensorische Überprüfung auf Verderb
- Hygienestatus des Lieferanten (Fahrzeug, Personal, Transportbehältnisse)
- Maßnahmen bei Normabweichungen
- Lieferpapiere

Die Wareneingangsprüfung muss dokumentiert werden. Die Lieferscheine sind systematisch, z.B. chronologisch abzuheften und zwecks Rückverfolgbarkeit zugänglich aufzubewahren.

Keine Annahme bei:

- Verdorbenen Lebensmitteln,
- Überschreiten von Haltbarkeitsdaten

Temperaturkontrollen

Vorgeschriebenen Temperaturanforderungen (Kühlkette, Heißhaltesysteme) sind einzuhalten.

Die Temperaturen sind regelmäßig zu messen und die Ergebnisse zu dokumentieren.

Treten Abweichungen auf ist der Ist-Zustand zu dokumentieren und um eine nachteilige Beeinflussung zu vermeiden, umgehend für Ordnungsgemäße Funktionstüchtigkeit der Kühl- und Gefriereinrichtungen zu sorgen.

Hierfür sind **Thermometer** gut ablesbar oder andere **Aufzeichnungsgeräte** in folgenden Einrichtungen zu installieren:

- Warenannahme
- Kühl- und Tiefkühlleinrichtungen*
- Erhitzungs- und Gartemperaturen (z.B. Heiße Theke, Speisenausgabe)

*Tiefkühlräume und –fahrzeuge mit einem Fassungsvermögen von mehr als 10 Kubikmetern müssen zwingend mit Messgeräten ausgestattet werden, die die Lufttemperatur so häufig und in regelmäßigen Zeitabständen messen und aufzeichnen, dass das Temperaturgeschehen nachvollziehbar ist.

Reinigungs- und Desinfektion

Es ist ein betriebspezifischer Reinigungs- und **Desinfektionsplan** zu erstellen.

Erstellt am: 10.10.08	Geprüft am: 10.10.2008	Freigabe am: 10.10.2008	Geändert am:
durch: Krob / Glück	durch: Raebel	durch: Hürtig	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift

Die tägliche Durchführung der Reinigungs- bzw. Desinfektionsarbeiten sind vom Durchführenden schriftlich zu bestätigen, der **Reinigungs- und Desinfektionserfolg** ist ggf. von einer verantwortlichen Person (z.B. Hygienebeauftragten) stichprobenartig sowohl optisch als auch mikrobiologisch zu kontrollieren.

Schädlingskontrolle / Schädlingsbekämpfung

Befallsermittlung kann vom Betrieb selbst durchgeführt werden: Mittels Fraßköder oder Klebefallen sollen Befallsorte und Befallsstärke regelmäßig ermittelt und dokumentiert werden.

Schädlingsbekämpfung sollte anhand eines betriebsspezifischen Bekämpfungsplans nur durch eine sachkundige Fachfirma durchgeführt werden. Der Schädlingsbekämpfungsplan beinhaltet die Planung der Überwachungsfrequenzen, Lage von Köderstellen sowie durchgeführte Bekämpfungsmaßnahmen.

Personalschulungen

- Erstbelehrung bei Arbeitsaufnahme
- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz – 1x jährlich
- mind. 1x jährlich Lebensmittelhygieneschulungen (Betriebs-, Produkt-, Personalhygiene) Arbeitsanweisungen

Die Schulungen sind unter Angabe des Schulenden, der Geschulten, des Schulungsdatums sowie der behandelten Themen zu dokumentieren und die Teilnahme ist von den Geschulten per Unterschrift zu bestätigen. In geeigneter Form sind Erfolgskontrollen durchzuführen.

Speiseresteentsorgung

Entsorgungsnachweise (z.B. Abholbescheinigungen) und ggf. der Entsorgungsvertrag müssen systematisch gesammelt und so abgelegt werden, dass sie jederzeit auf Verlangen vorgelegt werden können.

Bei Bedarf können Muster als Dokumentationshilfe vom Fachdienst Lebensmittelüberwachung des Landkreises Potsdam-Mittelmark zur Verfügung gestellt werden.

(Interne Fundstelle: G: FB3-32-00-Doku-Vorlagen-FB-FB Eigenkontrollen)

Rechtsgrundlagen:

Verordnung (EG) Nr. **852/2004** des Europäischen Parlamentes und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004, in derzeit gültiger Fassung Verordnung

Verordnung (EG) Nr. **853/2004** des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29.April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates Nr. **1774/2002/EG** mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte in der jeweils geltenden Fassung

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – **LMHV**) Artikel 1 der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817)

Rückfragen/ Auskunft erteilt:

Fachbereich Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
 Fachdienst Lebensmittelüberwachung Tel. Nr. 03381/533271

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Erstellt am: 10.10.08	Gepprüft am: 10.10.2008	Freigabe am: 10.10.2008	Geändert am:
durch: Krob / Glück	durch: Raebel	durch: Hürtig	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift