



Merkblatt

Die wichtigsten Inhalte eines Eigenkontrollkonzeptes

- Stand: 01.06.2016 -

Kontrolle der Warenanlieferung

Die angelieferte Ware ist in folgenden Punkten zu kontrollieren:

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

Die Durchführung der Kontrolle kann durch einen Vermerk auf dem Lieferschein nachgewiesen werden.

Empfehlenswert ist eine zusätzliche Liste, in welcher nur die Abweichungen sowie Abhilfemaßnahmen vermerkt werden.

Temperaturkontrollen

Die Temperatur aller Kühl- und Tiefkühleinrichtungen ist mindestens 1x täglich zu messen.

Die abgelesene Temperatur ist mit Datum und Uhrzeit z.B. in Monatstabellen zu dokumentieren.

Bei Abweichung von der erforderlichen Temperatur sind die getroffenen Maßnahmen zu notieren.

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Der Reinigungs- und Desinfektionsplan muss festgelegt werden. Darin sind die Reinigungs- bzw. Desinfektionsintervalle aller größeren Gegenstände und Bereiche oder Räume des Betriebes aufzuführen und der jeweils dafür Verantwortliche festzulegen.

Die Durchführung der Reinigung ist mit Datum und Unterschrift zu dokumentieren.

Kontrolle auf 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 Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen.

Die Durchführung von Sichtkontrollen (z.B. wöchentliche Betriebsbegehung) oder einer erfolgten Bekämpfungsmaßnahme ist entsprechend zu dokumentieren.

Personalschulungen

Jeder Lebensmittelunternehmer hat für seine Mitarbeiter erstmalig vor Tätigkeitsbeginn und danach regelmäßig folgende Schulungen durchzuführen:

- Regelmäßige, z.B. 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, verderblichen Lebensmitteln umgeht, muss zusätzlich alle 2 Jahre die innerbetriebliche Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) auffrischen. (Nur die erste Belehrung gemäß § 43 IfSG muss beim Gesundheitsamt erfolgen)

Weitere Dokumente

In Abhängigkeit von der Betriebsart können weitere Dokumente benötigt werden: z.B. Nachweise über Temperatur und Heißhaltezeiten für Fleischereien, Großküchen oder z.B. Aufzeichnungen zur Temperatur, Betriebszeiten und Wechsel des Frittierfetts für die Gastronomie.

Zusätzlich können eigene Proben erforderlich sein, um den Reinigungserfolg oder eine gute Hygienepraxis zu belegen. (z.B. bei zugelassenen Betrieben oder bei der Herstellung von Hackfleisch)

Hilfreich sind die Hygieneleitlinien der Lebensmittel-Fachverbände, z.B. Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V., Bundesverband Schnellgastronomie und Imbissbetriebe e. V., Deutscher Fleischer-Verband e.V., Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. e.V.

Näheres finden Sie auf der Seite des Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.:
<https://www.bll.de/download/leitlinien-fuer-eine-gute-hygienepraxis-bezugsquellen.pdf>