



Merkblatt

für betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Gemäß Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ist jeder, der gewerbsmäßig Lebensmittel behandelt und/oder in Verkehr bringt, verpflichtet, im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht ein betriebliches Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen einzuführen und aufrecht zu erhalten. Die Maßnahmen sind nachweisbar zu dokumentieren und dem Überwachungspersonal auf Verlangen vorzulegen.

Zu Ihren Eigenkontrollmaßnahmen sollten gehören:

- Reinigungsplan
- Wareneingangskontrolle
- Temperaturkontrolle
- Schädlingsbekämpfung
- Personalschulung

Reinigungsplan:

Mit einem Reinigungsplan wird festgelegt welche Reinigungsbereiche (z.B. Türen, Arbeitsflächen, Kühlschränke) wie häufig (z.B. täglich, wöchentlich, monatlich) zu reinigen sind. Der Reinigungsplan ist einmalig zu erstellen und in den jeweiligen Betriebsräumen auszuhängen. Ein Muster-Reinigungsplan ist diesem Merkblatt beigelegt. (siehe Anlage 1)

Wareneingangskontrolle:

Bei einer Wareneingangskontrolle erfolgt eine stichprobeartige Überprüfung der angelieferten Ware auf ihren ordnungsgemäßen Zustand. Die durchgeführte Überprüfung ist stets zu dokumentieren. Dies kann durch einen Vermerk auf den Begleitpapieren (Lieferschein oder Rechnung) erfolgen. Bei der Wareneingangskontrolle sind folgende Punkte zu beachten:

- Zustand des Transportfahrzeuges
- Zustand der Verpackung
- Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen
- Haltbarkeit der Ware
- Sensorik der Ware (Geruch, Aussehen etc.)
- Ordnungsgemäße Kennzeichnung

Temperaturkontrolle:

Die Überwachung der Lagertemperaturen bei leicht verderblichen, kühl- und tiefkühlpflichtigen Lebensmitteln dient der Sicherstellung der mikrobiologischen Qualität. Hier sind Soll-Temperaturen festzulegen, Ist-Temperaturen werden dann mindestens einmal täglich gemessen und dokumentiert. Bei Abweichungen vom Soll-Wert sind auch die getroffenen Korrekturmaßnahmen zu dokumentieren. Muster-Dokumentationsblatt siehe Anlage 2.

Schädlingsbekämpfung:

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge kann durch vorbeugende optische Kontrollen vermieden werden. Die Schädlingskontrollen sind regelmäßig (1 Mal pro Quartal) durchzuführen und zu dokumentieren. Dokumentationsvorschlag siehe Anlage.

Personalschulung:

Laut VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. Wir empfehlen, diese Unterweisung bzw. Schulung zusammen mit der Belehrung nach gemäß § 42 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz durchzuführen und zu dokumentieren.

Bitte beachten Sie die Anlage zum Merkblatt. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen unter den oben angegebenen Telefonnummern gerne zur Verfügung.

Auf Wunsch kann das Merkblatt per E-Mail übersendet werden. So können die Musterdokumente schnell und einfach an eigenen Betrieb angepasst und verändert werden.

Wir bitten Sie außerdem zu beachten, dass es sich bei diesem Merkblatt lediglich um eine Mustervorlage handelt. Der Umfang des gesetzlich vorgeschriebenen Eigenkontrollsystems ist von der Art und Größe des Betriebes abhängig.

Anlage 1 zum Merkblatt für betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Reinigungsplan

Küchenbereich	Reinigung	Desinfektion
Türen	wöchentlich	----
Fußboden	täglich	----
Waschbecken, Ausgüsse	täglich	Wöchentlich
Abzugshaube, Filter, Arbeitsgeräte	mind. Monatlich	----
Arbeitstische, Theken, Arbeitsgeräte	täglich	
Arbeitstische, Theke nach Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei	nach Benutzung	nach Bedarf
Behälter zur Aufnahme von Lebensmitteln	täglich	nach Bedarf
Schneidebretter, Arbeitsgeräte, Maschinen	nach Benutzung	nach Bedarf
Abfallbehälter	nach Benutzung	nach Bedarf
Grundreinigung inkl. Lampen, Fenstern Regale, Heizkörper, Verkleidung, Jalousien, usw.	vierteljährlich	----
Toilettenbereich	Reinigung	Desinfektion
Türen, Fußböden, Toiletten, Waschbecken	täglich	wöchentlich
Sozialräume	täglich	----
Personal-WC	täglich	wöchentlich
Lagerräume	Reinigung	Desinfektion
Kühlräume und –einrichtungen	mind. wöchentlich	nach Bedarf
Tiefkühlräume und –einrichtungen	mind. vierteljährlich	nach Bedarf
Trockenlager	wöchentlich	----
Abfalllager	nach Bedarf	nach Bedarf

Anlage 2 zum Merkblatt für betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Temperaturprotokoll für Monat/Jahr _____

Tag	Kühlschrank 1	Kühlschrank 2	Tiefkühltruhe 1	Tiefkühltruhe 2
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

In die 1. Zeile sind die Kühlräume bzw. Kühlgeräte einzutragen, täglich ist jeweils eine Messung durchzuführen.

Beachten Sie bitte die vom Hersteller vorgegebenen Lagertemperaturen. Die gesetzlich vorgeschriebenen Lagertemperaturen finden Sie auf der Rückseite dieser Anlage.

Folgende maximale Temperaturen (Produkttemperaturen) sind einzuhalten, falls vom Hersteller nichts Anderes vorgegeben:

Lebensmittel	max. Temperatur in °C
Fisch, frisch	+2 (in schmelzendem Eis)
Krebs- u. Weichtiere, gekocht	+2 (in schmelzendem Eis)
Innereien, frisch	+3
Hackfleisch, Hackfleischzubereitung	+4
Geflügelfleisch	+4
Federwild	+4
Hasen, Kleinwild	+4
Eiprodukte	+4
Fleisch, frisch u. Fleischerzeugnisse	+7
roheihaltige Lebensmittel, z.B. Majonaise, Tiramisu	+7
Feinkost, Obst- und Gemüsesalate	+7
Konditorwaren mit nicht durcherhitzten Füllung	+7
Räucherfisch, Marinaden, Fischerzeugnisse	+7
Hühnerei ab 18. Tag nach dem Legen	+8
Milch	+8
Käse, Butter, Milcherzeugnisse	+10
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18

Anlage 3 zum Merkblatt für betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen

Schädlingskontrolle und Bekämpfung

Kontrolle auf Schädlingsbefall			Schädlingsbekämpfung			
Datum	Betriebsbereich	Feststellung	Datum	Bekämpfung durch	Maßnahmeart	Unterschrift

Anlage 4a zum Merkblatt für betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen

**Personalschulung/ Personalunterweisung
gemäß VO (EG) Nr. 852/2004**

Datum: _____

Dauer: _____

Die Unterweisung erfolgt durch: _____

Inhalte:

An der Unterweisung nahmen teil:

	Name	Unterschrift (Teilnehmer)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

Datum: _____ Unterschrift des Durchführenden: _____

Anlage 4b zum Merkblatt für betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen

**Personalschulung/ Personalunterweisung
gemäß § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz**

Datum: _____

Dauer: _____

Die Unterweisung erfolgt durch: _____

Inhalte:

An der Unterweisung nahmen teil:

	Name	Unterschrift (Teilnehmer)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

Datum: _____ Unterschrift des Durchführenden: _____