

Merkblatt Eigenkontrollen

Die Bestimmungen über Lebensmittelhygiene fordern von allen Lebensmittelbetrieben zum Schutz der Verbraucher Eigenkontrollen. Diese sind den Überwachungsbehörden nachzuweisen. Eine Rückverfolgbarkeit von Waren ist ebenfalls zu gewährleisten.

1. Stammdaten des Betriebes

- 1.1 Grundriss des Betriebes mit Beschriftungen (alle Betriebsräume und ihre Funktionen)
- 1.2 Kapazitäten des Betriebes (Produktions- und Lagermengen, Kühlkapazitäten, Produkte)
- 1.3 Kennzeichnung der Aufstellungsorte von Maschinen, wesentliche Einrichtungselemente
- 1.4 Zapfstellen und Abflussplan
- 1.5 Liste der Beschäftigten und ihre Funktionen
- 1.6 Festlegung von Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten

2. Dokumente über *eigene* Betriebs-, Funktions-, Waren- oder sonstige Kontrollen

- 2.1 Belege über die Kontrolle des Wareneingangs
 - 2.1.1 Fortlaufend geführte Listen mit Kontrollvermerken und bei Normabweichungen ergriffenen Maßnahmen oder
 - 2.1.2 Sammlung aller Lieferscheine mit Vermerken gemäß Nr. 2.1.1
- 2.2 Fortlaufende Temperaturkontrollen aller Kühl-, und Gefriervorrichtungen sowie ggf. Dokumentation der Produkttemperatur am Warenausgang bei Großküchen
- 2.3 Dokumente über die Wartung/Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen und Geräten
- 2.4 Reinigungs- und Desinfektionsplan und zugehörige Dokumentation
- 2.5 Dokumente zur Personalhygiene
 - 2.5.1 Belehrungen gem. § 43 Infektionsschutzgesetz inklusive Folgebelehrungen (alle 2 Jahre)
 - 2.5.2 Schulung gem. VO 852/2004 bzw. LMHV sowie Nachweise über jährliche Schulungen
 - 2.5.3 Arbeitsanweisungen (Umgang mit Lebensmitteln, persönliche Hygiene)
- 2.6 Dokumente zur Schädlingsbekämpfung (Köderplan, Kontrollberichte, Produktblätter)
 - 2.6.1 Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma oder
 - 2.6.2 Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten in der Regel nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt)
- 2.7 Entsorgungsplan
Abfall- / Speisen- / Konfiskat- und Wertstoffentsorgung (evtl. Vertrag m. Entsorger)
- 2.8 Mikrobiologische Eigenkontrollen
 - 2.8.1 ggf. Mikrobiologische (und chemisch-physikalische) Kontrollen des verwendeten Wassers nach Trinkwasserverordnung
 - 2.8.2 Mikrobiologische Stufenkontrollen ggf. nach Vorgaben der VO (EG) Nr. 2073/2005
 - 2.8.2.1 Rohwaren
 - 2.8.2.2 Zwischenprodukte
 - 2.8.2.3 Endprodukte
 - 2.8.3 Mikrobiologische Umgebungsuntersuchung
 - 2.8.3.1 Reinigung und Desinfektion (Gesamtkennzahlkeimzahl und Enterobacteriaceae)
 - 2.8.3.2 Produktion von verzehrfertigen Produkten (*Listeria monocytogenes*)

3. Dokumentation der Produktsicherheit

- 3.1 Dokumentation der Kontroll- und Sicherungsmaßnahmen zur Gefahrenbeherrschung
 - 3.1.1 HACCP (Fließdiagramme, betriebsspezifisch angepasste Gefahrenanalyse, kritische Kontrollpunkte, Korrekturmaßnahmen).
 - 3.1.2 Überwachung der CCP
 - 3.1.3 Prüfmittelüberwachung
- 3.2 Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit eingesetzter Rohstoffe und hergestellter Produkte
 - 3.2.1 Zum Lieferanten
 - 3.2.2 Zum Kunden
- 3.3 Es wird dringend empfohlen, Rückstellproben zu nehmen.
- 3.4 Krisenmanagement (Notfalltelefonlisten, Ablaufschema)
- 3.5 Retourenmanagement

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.