

Bausteine eines Eigenkontrollsystems

Das Konzept eines Eigenkontrollsystems hängt von der Art und Größe eines Lebensmittelbetriebes ab.
Folgende Bausteine enthält ein Eigenkontrollsystem:

Wareneingangskontrolle:

Überprüfung von gelieferter Ware auf Zustand, Mindesthaltbarkeitsdatum, Beschaffenheit der Ware/Verpackung, Temperatur, Überprüfung der Vollständigkeit von Lieferschein/Rechnung

Temperaturüberwachung:

Eine Festlegung oberer und unterer Grenzwerte von Kühl- und Tiefkühltemperaturen sowie Erhitzungs- und Warmhaltetemperaturen (min. +65 °C) muss erfolgen. Kühl-/Tiefkühltemperaturen müssen täglich überprüft und dokumentiert werden. Erhitzungs- und Warmhaltetemperaturen können stichprobenartig überprüft werden. Die ermittelten Messwerte müssen dokumentiert werden.

Reinigungs- und Desinfektionsplan:

Die Festlegung von Reinigungs- und Desinfektionsintervallen in einem Plan, der Auskunft darüber gibt, was wie oft und womit gereinigt/desinfiziert werden muss.

Schädlingsbekämpfung/ - monitoring:

Räume müssen regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert werden. Bei Befall müssen geeignete Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen getroffen werden. Bei Schädlingsbefall sollte der Einsatz eines professionellen Schädlingsbekämpfers in Erwägung gezogen werden.

Personalschulung/ Belehrung:

Regelmäßig (empfohlen 1 mal pro Jahr) Schulung der Mitarbeiter bezüglich hygienischem Umgang mit Lebensmitteln. Für „Ungelernte/Quereinsteiger“ muss eine einmalige Fachkenntnisschulung durchgeführt werden.

Die Bescheinigung der Erstbelehrung nach IfSG muss an der Betriebsstätte aufbewahrt werden. Die alle 2 Jahre nötige Nachbelehrung kann durch qualifiziertes eigenes Personal durchgeführt werden. Abgehaltene Schulungen müssen dokumentiert werden.

Rückverfolgbarkeit:

Folgende Informationen müssen zeitnah zur Verfügung gestellt werden können:

- Name und Anschrift des Lieferanten
- Art der gelieferten Produkte
- Datum der Lieferung
- Menge der gelieferten Produkte
- Ggf. Chargennummer/ Mindesthaltbarkeitsdatum (meist auf der Verpackung der Produkte)
- Bei Abgabe nicht an den Endverbraucher: Name, Anschrift, Produktart und Menge

Mikrobiologische Eigenkontrollen nach VO(EG) 2073/2005:

Hersteller haben ihre hergestellten Produkte ggf. in bestimmten Zeitabständen untersuchen zu lassen. Bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen besteht Pflicht. Die angegebenen Grenzwerte müssen eingehalten werden.

Öffnungszeiten: Bitte innerhalb der Zeiten
Mo., Di. u. Do. 7.30 - 18.00 Uhr, Mi. 7.30 - 14.00 Uhr
Fr. 7.30 - 16.00 Uhr einen Termin vereinbaren

Formblatt-Nr. (Stand: Sep20)
33_0016_wfb_bausteine_eigenkontrollsystem

Seite 1 von 4

Landratsamt Starnberg
Gesundheitlicher Verbraucherschutz
Strandbadstr. 2, 82319 Starnberg
Telefon: 08151 148-383
Fax: 08151 148-652
E-Mail: veterinaerwesen@LRA-starnberg.de
Internet: <http://www.landkreis-starnberg.de>

Dokumentation Kühltemperaturen

Betriebsstempel:

Jahr/Monat:

Name: (s. ggf. Dienstplan)

| Tag | Kühl- bzw. Tiefkühlgerät : | | | | | | | | | Korrekturmaßnahme | Unterschrift |
|-----|----------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-------------------|--------------|
| | Nr. 1 | Nr.2 | Nr.3 | Nr.4 | Nr.5 | Nr.6 | Nr.7 | Nr.8 | Nr.9 | | |
| | Soll: _____°C | Soll: _____°C | Soll: _____°C | Soll: _____°C | Soll: _____°C | Soll: _____°C | Soll: _____°C | Soll: _____°C | Soll: _____°C | | |
| 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 | | | | | | | | | | | |

Schädlingsmonitoring (Befallskontrolle)

| Tag: | Ort d. Ausbringung | Befund: positiv/negativ | Gegenmaßnahme: | Unterschrift: |
|------|--------------------|-------------------------|----------------|---------------|
| | | | | |

Vergeben Sie jeder zu dokumentierenden Kühl- bzw. Tiefkühlleinrichtung eine Nummer, z. B. durch einen Aufkleber o. ä., ordnen Sie es so einer der oben genannten Nummern zu. Tragen Sie täglich die gemessene Temperatur sowie monatlich die Schädlingssichtkontrolle ein und heften Sie die Dokumentation zu Ihren HACCP-Unterlagen. Bei vordefinierten Sollwerten können diese – sofern konform – durch Abhaken quittiert werden. Siehe Seite 23 des Amtsblatt C278 der europäischen Union.

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Betriebsstempel:

Raum/Abteilung:

Name: (s. ggf. Dienstplan)

| Gerät/Einrichtung | Zu verwendendes Mittel Reiniger/Desinf. (R/D) | Konzentration (ml pro L) | Temperatur (°C) | Einwirkzeit (Min.) | autom. oder manuell (A/M) | Häufigkeit (täglich, wöchentlich oder nach Benutzung) |
|-------------------|---|-----------------------------|--------------------|-----------------------|------------------------------------|--|
| Böden | | | | | | |
| Wände | | | | | | |
| Arbeitsutensilien | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Ergänzen Sie die Spalte (Gerät/Einrichtung) mit fehlenden Inventargegenständen z. B.: Kühlschrank, Herd, Regal etc. legen Sie in den entsprechenden Feldern Reinigungsstandards fest, wie die Gegenstände zu reinigen bzw. zu desinfizieren sind.

Bescheinigungen des Arbeitgebers über

- Folgebelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz *)
- Hygieneschulung nach § 4 LMHV *)

Betriebsstempel:

| Datum | Unterschrift des Arbeitnehmers | Stempel und Unterschrift des Arbeitgebers |
|-------|--------------------------------|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

*) Nach Aufnahme der Tätigkeit und alle 2 Jahre.
 *) Diese Bescheinigung ist vom Arbeitgeber aufzubewahren und auf Verlangen vorzuweisen.