

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.

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. Tiefkühleinrichtung 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.