

Hygiene und Eigenkontrollen



Wer Essen für Dritte produziert und auch sonst mit Lebensmitteln umgeht, trägt ein hohes Maß an Verantwortung. Die Lebensmittel müssen gesundheitlich unbedenklich und qualitativ einwandfrei sein. Damit das gelingt, ist es wichtig, dass z.B. das gesamte Küchenteam beim täglichen Arbeiten in der Küche auf Sauberkeit und Hygiene achtet, die Lagerung von Lebensmitteln einwandfrei erfolgt und vieles mehr.

Deswegen sind seit Jahren die Betreiber von Lebensmittelbetrieben verpflichtet neben der Einhaltung der guten Betriebshygiene Eigenkontrollen durchzuführen. Eigenkontrollen umfassen alle Bereiche des Betriebes angefangen von Personal, Hygiene und Sauberkeit, über Kühltemperaturkontrollen bis hin zu Untersuchungen Ihrer Produkte und der Umgebung.

Ihre eigenen Kontrollaktivitäten müssen Sie im Rahmen der amtlichen Kontrollen nachweisen und können ferner im Fall von amtlichen Beanstandungen zu Ihrer Entlastung dienen.

Als kleine Hilfestellung wurden vom Veterinärdienst Merkblätter entwickelt, die sie unter dem

Punkt Download herunterladen können.

Quell-URL: <https://www.landkreis-osnabrueck.de/veterinaer-gesundheit/lebensmittel/hygiene-und-eigenkontrollen>