
Merkblatt

Eigenkontrollen für Herstellungsbetriebe auf der Einzelhandelsebene

Eigenkontrollen sind gemäß der EG-Verordnung 852/2004 von jedem Betrieb, der Lebensmittel gewerblich herstellt, behandelt und verkauft, durchzuführen. Das Merkblatt weist auf mindestens erforderliche Eigenkontrollmaßnahmen nach den Grundbedingungen von HACCP hin, die der amtlichen Überwachung nachzuweisen sind.

1. Reinigungsplan und -kontrolle

Kurze Beschreibung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen (z. B. im Herstellungsbereich, Lagerräumen, Verkaufsbereich usw.). In dieser Auflistung sollen folgende Informationen enthalten sein: Was wird wie oft, womit, von wem und wie gereinigt und evtl. desinfiziert?

Schriftlicher Nachweis: regelmäßige Kontrolle und Dokumentation in einem Kontrollbogen nach Festlegung der Reinigungsintervalle.

2. Wareingangskontrolle

Angelieferte Ware wird zum Zeitpunkt der Anlieferung stichprobenartig auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft. Hierbei sind z.B. folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Ordnungsgemäße Einhaltung der Kühltemperatur
- Zustand der Verpackung
- Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum
- Vollständige Kennzeichnung
- Hygienezustand beim Lieferanten (z. B. Fahrzeug, Personal, Transportbehälter usw.)
- Maßnahmen bei Nichteinhaltung der Punkte

Schriftlicher Nachweis: regelmäßige Kontrolle und Dokumentation in einem Kontrollbogen nach Festlegung der zu prüfenden Punkte

3. Temperaturkontrolle

Hierbei sind z.B. folgende Punkte zu berücksichtigen:

- In allen Betriebsbereichen, in denen leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bzw. tiefgefroren werden, sollten regelmäßig die Lagertemperaturen überprüft werden.
- Die Fetttemperatur der Friteusen darf 170° C nicht überschreiten und soll mit einem geeigneten Thermometer regelmäßig überprüft werden.
- Die Gar- und Ausgabetemperatur von Lebensmitteln soll regelmäßig überprüft werden.

Schriftlicher Nachweis: regelmäßige Kontrolle und Dokumentation in einem Kontrollbogen nach Festlegung der zu prüfenden Punkte

4. Schädlingsbekämpfung

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge (Schaben, Fliegen, Käfer usw.) und Schadnager (Mäuse, Ratten) muss vorbeugend vermieden werden. Eine Betriebsstätte sollte regelmäßig (ca. alle 3 Monate) auf Schädlingsbefall überprüft werden. Dies kann durch im Handel erhältliche Köderfallen durchgeführt werden. Bei einem Schädlings- oder Schadnagerbefall empfiehlt sich die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers.

5. Personalschulung

Das Personal in einem Lebensmittelbetrieb muss regelmäßig geschult werden. Die Schulungsthemen sollen sich auf die Hygiene im Betrieb beziehen (z. B. Berufskleidung, Händewaschen, Reinigungsplan usw.). Die Schulung kann auch im eigenen Betrieb durchgeführt werden, die Beauftragung einer externen Firma ist nicht notwendig.

Zu den Punkten 4 und 5 ist eine schriftliche Dokumentation empfehlenswert.

Hinweis: 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 an den Landkreis Osnabrück.