

---

## Merkblatt

---

### Betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen in zugelassenen Betrieben

Die Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene i. V. m. der Verordnung (EG) 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und die nationale Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts vom 8. August 2007 mit der in Art. 2 aufgeführten Tierischen-Lebensmittelhygieneverordnung fordern von zugelassenen Lebensmittelbetrieben das Bereithalten von Unterlagen und die Durchführung und Dokumentation betrieblicher Eigenkontrollen.

Die Kontrolle der betrieblichen Eigenkontrolle ist Bestandteil der amtlichen Überwachung und kann die Einsicht in die Betriebsunterlagen und Dokumente erforderlich machen.

Folgende Unterlagen sollten im Betrieb vorliegen:

1. Betriebsspiegel nach Muster (§ 9 Abs.1 Nr.1 i. V. m. Anlage 6 Tierische-Lebensmittel-Hygieneverordnung)
2. Aktueller Handelsregisterauszug der Betreiberfirma und / oder Bestätigung der Gewerbeanmeldung
3. Auszug aus dem Liegenschaftsregister für das Gelände der Betriebsstätte (Katasterplan für das Gelände bzw. Flurstück)
4. Aktueller Betriebsplan (Maßstab 1:100) der Betriebsstätte (§ 9 Abs.1 Nr.2 Tierische-Lebensmittel-Hygieneverordnung) unter Berücksichtigung
  - sämtlicher Räumlichkeiten
  - Maschinenaufstellungsplan
  - Wegeföhrung des Personals
  - Materialfluss der jeweiligen Produktionskategorie (z.B. Brühwurstherstellung) mit eindeutiger Kennzeichnung aller Räumlichkeiten auf dem Plan und deren Nutzung (durch Zahlen oder Stichworte, z.B. mittels Legende 1 = Anlieferungsköhlraum, usw.). Bei handwerklich strukturierten Betrieben sind Unterlagen vorzuhalten, aus denen die in den jeweiligen Räumen vorgesehene Tätigkeit ersichtlich ist.
5. Genehmigungen nach gewerbe-, immissionsschutz- und baurechtlichen Bestimmungen
6. Organigramm mit Festlegung der Verantwortlichkeiten, auch im Krisenfall.
7. Wasserversorgungs- und Abwasserentsorgungsplan (farbige Unterscheidung) mit Bodenabflüssen unter Berücksichtigung der
  - a) Wasserzapfstellen (fortlaufende Nummerierung, damit die jeweilige Zapfstellennummer auf den entsprechenden Wasserentnahme- bzw. Untersuchungsprotokollen berücksichtigt werden kann) und der
  - b) installierten Handwasch- und Desinfektionseinrichtungen und der ggf. diesbezüglich

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.

---

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung  
Merkblatt – Betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen in zugelassenen Betrieben

vorhandenen bzw. geplanten Blindanschlüsse

Folgende Dokumentationen sind im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle erforderlich bzw. zu empfehlen:

8. Aktuelle Personalübersicht und Angaben zum Personalschulungskonzept nach Art. 4, Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kap. XII der VO (EG) 852/2004 und mit Nachweis der Fachkenntnisse nach § 4 Abs. 1 Satz 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (incl. Unterweisung in Hygiene- und Arbeitsverfahren).
9. Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes bzw. Gesundheitszeugnis der Mitarbeiter und Dokumentation der jährlichen Folgebelehrung nach § 43 Abs. 4 des Infektionsschutzgesetzes.
10. Nachweis der Trinkwasserqualität (mikrobiologische und physikalisch-chemische Untersuchungen nach §§ 4 bis 6 der TrinkwV 2001) durch amtlich anerkanntes bzw. für die Trinkwasseruntersuchung akkreditiertes Labor. Die Anforderungen gemäß TrinkwV bleiben unberührt.
11. Temperaturregistrierung (Art. 4, Abs. 3 c) und d) der VO (EG) 852/2004) unter Berücksichtigung der jeweils angeschlossenen Räumlichkeiten/ Gerätschaften mit Angabe der jeweils vorgesehenen Temperaturen.
12. Wartungspläne für Geräte, Maschinen, Einrichtungsgegenstände und Bedarfsgegenstände (Art. 4, Abs. 2 i. V. m. Anhang II, Kap. V der VO (EG) 852/2004).
13. Eine detaillierte Beschreibung der Reinigung und Desinfektion der Betriebsstätte (Art. 4, Abs. 2 und 3 i. V. m. Anhang II, Kap. I, II und V der VO (EG) 852/2004) und des Personalbereiches mit:
  - a) Auflistung der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel (oder –verfahren), ihrer Anwendungskonzentration und Einwirkdauer sowie den Sicherheitsdatenblättern der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel (gelistet nach DVG, DGHM bzw. RKI)
  - b) einer Beschreibung des Reinigungs- bzw. Desinfektionsablaufes für die verschiedenen Produktionsbereiche und im Personalbereich (incl. Personalschleuse)
  - c) einem Reinigungsplan zur Sicherstellung der Hygiene vor, während und nach Beginn der Tätigkeiten und zur Sicherstellung der Personalhygiene (Toiletten, Personalschleuse, Spinde)
  - d) einem Plan zur Überprüfung des Erfolges (optisch und mikrobiologisch)
14. Plan für die systematische Bekämpfung von Schädlingen (Art. 4, Abs. 2 i. V. m. Anhang II, Kap. IX der VO (EG) 852/2004), unterteilt nach der Art des Ungeziefers, den jeweiligen Bekämpfungsmitteln (Auflistung) und Bekämpfungsverfahren sowie Beköderungsplan einschließlich der Dokumentation über die Durchführung des Plans. Bei einem Schädlings- oder Schadnagerbefall empfiehlt sich die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers.
15. Nachweis über die Abfallbeseitigung (Art. 4, Abs. 2 i. V. m. Anhang II, Kap. VI der VO (EG) 852/2004) sowie die Beseitigung der tierischen Materialien, die nicht zum Genuss für den Menschen geeignet bzw. vorgesehen sind (Nachweis über die ordnungsgemäße Entsorgung nach der VO (EG) 1069 / 2009)

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.

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung  
Merkblatt – Betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen in zugelassenen Betrieben

16. Angaben zum Wareneingangs- und Warenausgangsverzeichnis (Art. 18, Abs. 2 und 3 der VO (EG) 178/2002)
17. Angaben zur Wareneingangs- bzw. –ausgangskontrolle (Art. 4 Abs. 3 a) und e) der VO (EG) 852/2004) / Rohwaren- und Produktspezifikation.
18. Nachweis eines Verfahrens, welches auf HACCP-Grundsätzen beruht (in Anlehnung an Art. 5 der VO (EG) 852 / 2004).
19. Angaben zur Eigenkontrolle (Art. 4 Abs. 3 a) und e) der VO (EG) 852/2004) u. a. Probenahme, Rückstellmuster, Rückstellproben, Untersuchungsparameter und Untersuchungsergebnisse.
20. Angaben zur Dokumentation und zu vorgesehenen Maßnahmen bei Einzelbeanstandungen bis hin zu Krisensituationen.  
Dazu zählen insbesondere:
  - a) Umgang mit Retouren
  - b) Darlegung der Rückverfolgbarkeit (nach Art. 18 Abs. 2 und 3 der VO (EG) 178/2002)
  - c) Wahrnehmung und Organisation eines Rückrufes einschließlich der Unterrichtungspflicht gegenüber den zuständigen Behörden

**Wichtiger Hinweis:**

Für die Beantragung der Zulassung ist ein Nachweis über die Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers (§ 9 Abs. 1 Nr.2 Tierische-Lebensmittel-Hygieneverordnung) in Form einer Auskunft aus dem Bundeszentralregister (Führungszeugnis) und einer Auskunft aus dem Gewerbezentralregister erforderlich.

**Quellen:**

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts.... (ABl. L 31 vom 01.02.2002, geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 (ABl. L 245 vom 29.09.2003))
- Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts vom 8. August 2007, Art. 2 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische-Lebensmittel-Hygieneverordnung- Tier-LMHV)
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz) vom 20. Juli 2000
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung) vom 21. Mai 2001

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.

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung  
Merkblatt – Betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen in zugelassenen Betrieben