

Merkblatt

Eigenkontrollen in Lebensmittelbetrieben

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) fordert von allen Lebensmittelbetrieben zum Schutz der Verbraucher Eigenkontrollmaßnahmen. Diese sind den Überwachungsbehörden nachzuweisen. Als eindeutige Nachweise können praktisch nur Aufzeichnungen in Schriftform angesehen werden. Der Fachdienst Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit des Kreises Ostholstein empfiehlt die Dokumentation der Eigenkontrollen wie folgt durchzuführen:

1. Stammdaten des Betriebes

- 1.1 Plan (Grundriss) des Betriebes mit Beschriftungen der Räume und ihrer Funktionen;
 - 1.2 Angaben zu den Kapazitäten des Betriebes (Produktionsmengen, Lagermengen, Art der Produkte, Kühlkapazitäten, Zahl der Mitarbeiter u.a.)
 - 1.3 Kennzeichnung der Aufstellungsorte von Maschinen und/oder wesentlichen Einrichtungs-elementen;

2. Liste der Mitarbeiter, die mit entscheidenden Funktionen beauftragt sind und Festlegung von Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten

3. Dokumente über eigene Betriebs-, Funktions-, Waren- oder sonstige Kontrollen

- 3.1 Fortlaufende Temperaturkontrollen aller Gefrier- und Kühleinrichtungen sowie (ggf.) vorhandener Heißhaltevorrichtungen (Display/Bainmarie);
- 3.2 (falls vorhanden: Protokolle, Rechnungskopien oder sonstige Nachweise über die Wartung von Einrichtungen, Maschinen und Geräten);

4. Hygienedokumente

- 4.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan und zugehörige Listen
(Auflistung aller Betriebsteile, Räume, Einrichtungen und Geräte mit deren Reinigungs- und Desinfektionsintervallen sowie den zugehörigen Erledigungsvermerken der jeweils Verantwortlichen (mit Datum – ggf. auch Uhrzeit – und Unterschrift);
- 4.2 Dokumente zur Personalhygiene
 - 4.2.1 Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz;
 - 4.2.2 Arbeitsanweisungen (Umgang mit Lebensmitteln/persönliche Hygiene);
 - 4.2.3 Unterlagen über Arbeitskleidung (Nachweise über die Ausstattung der Mitarbeiter, Pflege- und Wechselintervalle sowie zugehörige Anweisungen);
 - 4.2.4 Nachweise über die Ausbildung und regelmäßige Schulung der Mitarbeiter in Hygienefragen;
- 4.3 Dokumente zur Schädlingsbekämpfung
 - 4.3.1 Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma (Verträge, Pläne oder Rechnungen) aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird oder
 - 4.3.2 Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten in der Regel nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt):
- 4.4 Entsorgungsplan
Abfall- / Speisereste- / Konfiskat- / Wertstoffentsorgung (ggf. Vertrag mit Entsorgungsunternehmen)

5. Dokumentation der Produktsicherheit im Sinne des § 4 Absatz 1 der LMHV (HACCP)

- 5.1 Wareneingangskontrollbelege
 - 5.1.1 fortlaufend geführte Listen mit Kontrollvermerken (Zustand und Temperatur der angelieferten Waren, ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen)
 - oder
 - 5.1.2 Sammlung aller Lieferscheine, auf denen Vermerke im Sinne von 5.1.1 angebracht wurden (ggf. Stempel);
- 5.2 Gefährdungs- und Risikoanalyse der behandelten Lebensmittel, Rohstoffe und Zutaten (incl. Ablaufschema der Herstellungsvorgänge)
- 5.3 Dokumentation der Kontroll- und Sicherungsmaßnahmen zur Gefahrenbeherrschung mit Angaben über Toleranz- und Grenzwerte (können identisch sein mit Dokumenten zu 3.1);
- 5.4 Dokumente, die beweisen, dass 5.2 und 5.3 ständig aktualisiert werden.