

| | |
|--|---|
| KREIS OSTHOLSTEIN Fachdienst Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Lübecker Straße 41 23701 Eutin | Tel.: 04521 / 788-222 Fax: 04521 / 788-651 E-mail: veterinaer@kreis-oh.de Internet: www.kreis-oh.de |
|--|---|

Merkblatt

Eigenkontrollen in Großküchen

Die Verordnung (EG) 852/2004 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 gemäß dem aktuellen Stand der Erkenntnisse der Lebensmittelhygiene wie folgt durchzuführen:

1. Stammdaten des Betriebes

- 1.1 Plan (Grundriss) des Betriebes mit Beschriftungen der Räume und ihrer Funktionen;
Eine Trennung der reinen und unreinen Seite ist konzeptionell zu gewährleisten.
- 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 Einrichtungselementen

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); (falls vorhanden: Protokolle, Rechenkopien oder sonstige Nachweise über die Wartung von Einrichtungen, Maschinen und Geräten)

4. Hygienedokumente

- 4.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan Reinigungs- und Desinfektionsintervalle, Erledigungsvermerke des Verantwortlichen;
Regelmäßige Überprüfung des Reinigungserfolges mit Schnellmethoden bzw. durch mikrobiologische Untersuchung von Tupferproben
- 4.2 Dokumente zur Personalhygiene
 - 4.2.1 Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz;
 - 4.2.2 Regelmäßige Stuhlprobenuntersuchungen aller Küchenmitarbeiter (mindestens 1 x jährlich Untersuchung auf Salmonella und Campylobacter);
 - 4.2.3 Arbeitsanweisungen (Umgang mit Lebensmitteln/persönliche Hygiene);
 - 4.2.4 Unterlagen über Arbeitskleidung (Nachweise über die Ausstattung der Mitarbeiter, Pflege- und Wechselintervalle sowie zugehörige Anweisungen);
 - 4.2.5 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 Art. 5 der VO (EG) 852 / 2004

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);

Die Rückverfolgbarkeit ist sicherzustellen.

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 Regelmäßige Aktualisierung des Systems

6. Rückstellproben

Aufbewahrung aller selbst hergestellten Lebensmittel (incl. Salate) bei – 18°C für mindestens drei Wochen (Mindestmenge 100 g / Kennzeichnung der Behältnisse),

Durchführung regelmäßiger mikrobiologischer Kontrollen;

Die Liste der zugelassenen Sachverständigen finden sie unter www.bvl.bund.de.

7. Krisenmanagement

Ein Notfallplan ist zu erstellen (Sicherstellen von telefonischen Erreichbarkeiten sowie Ersatzversorgung mit Lebensmitteln durch andere Einrichtungen).

Zusammenfassend wird eine Einführung von Qualitätsmanagementsystemen mit externer Auditierung empfohlen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28.01.2002 (ABl. EU Nr. L 31/1)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 (ABl. EU Nr. L 139 v. 30.04.2004)

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Bekanntmachung vom 03.06.2013 (BGBl. I S.1426)