



Merkblatt Eigenkontrollen

Die Bestimmungen über Lebensmittelhygiene fordern von allen Lebensmittelbetrieben zum Schutz der Verbraucher Eigenkontrollen. Diese sind den Überwachungsbehörden nachzuweisen. Der Umfang der Eigenkontrollen und der Sicherungsmaßnahmen zur Gefahrenbeherrschung soll verhältnismäßig, risikoadäquat und der Betriebsgröße angepasst sein. Ein vorbildliches und umfangreiches Eigenkontrollsystem umfasst folgende Punkte:

1. Stammdaten des Betriebes

- 1.1 Grundriss des Betriebes mit Beschriftungen (alle Betriebsräume und ihre Funktionen)
- 1.2 Kapazitäten des Betriebes (Produktions- und Lagermengen, Kühlkapazitäten, Produkte)
- 1.3 Kennzeichnung der Aufstellungsorte von Maschinen, wesentliche Einrichtungs-elemente
- 1.4 Liste der Beschäftigten und ihre Funktionen
- 1.5 Festlegung von Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten

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

- 2.1 Belege über die Kontrolle des Wareneingangs
 - 2.1.1 Fortlaufend geführte Listen mit Kontrollvermerken (Zustand + Temperatur der angelieferten Waren, ggf. Zustand der Lieferfahrzeuge, Behälter) und bei Normabweichungen ergriffenen Maßnahmen oder
 - 2.1.2 Sammlung aller Lieferscheine mit Vermerken gemäß Nr. 2.1.1
- 2.2 Fortlaufende Temperaturkontrollen aller Kühl-, Gefrier- und Heißhaltevorrichtungen
- 2.3 Dokumente über die Wartung von Einrichtungen, Maschinen und Geräten
- 2.4 Reinigungs- und Desinfektionsplan und zugehörige Listen (Auflistung aller Betriebsteile, Räume, Einrichtungen und Geräte mit deren Reinigungs- und Desinfektionsintervallen sowie den zugehörigen Erledigungsvermerken des jeweils Verantwortlichen mit Datum und Unterschrift)

- 2.5 Dokumente zur Personalhygiene
 - 2.5.1 Belehrungen gem. § 43 Infektionsschutzgesetz
 - 2.5.2 Arbeitsanweisungen (Umgang mit Lebensmitteln, persönliche Hygiene)
 - 2.5.3 Ausbildungs- und Schulungsnachweise der Mitarbeiter
- 2.6 Dokumente zur Schädlingsbekämpfung
 - 2.6.1 Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma (Vertrag, Köderplan, Kontrollbericht o. ä.) aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Schädlingsbekämpfung betrieben wird oder
 - 2.6.2 Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten in der Regel nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt)
- 2.7 Entsorgungsplan: Abfall- / Speisen- / Konfiskat- und Wertstoffentsorgung (evtl. Vertrag m. Entsorger)
- 2.8 Mikrobiologische Eigenkontrollen
 - 2.8.1 Regelmäßige mikrobiologische (und chemische) Kontrollen des verwendeten Wassers nach Trinkwasserverordnung
 - 2.8.2 Mikrobiologische Stufenkontrollen (Rohware, Zwischenprodukte, Endprodukte)

3. Dokumentation der Produktsicherheit

- 3.1 Dokumentation der Kontroll- und Sicherungsmaßnahmen zur Gefahrenbeherrschung Gefahrenanalyse und Bestimmung der kritischen Punkte im Prozessablauf nach HACCP-Grundsätzen (Fließdiagramme, kritische Kontrollpunkte).
- 3.2 Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit eingesetzter Rohstoffe und hergestellter Produkte

Stand: 01.06.2018

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 unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.