



Merkblatt

Eigenkontrollen in Lebensmittelbetrieben

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert von allen Lebensmittelbetrieben zum Schutz der Verbraucher Eigenkontrollmaßnahmen. Diese sind den Überwachungsbehörden nachzuweisen. Als eindeutige Nachweise können Aufzeichnungen in digitaler oder Schriftform angesehen werden.

Der Umfang der geforderten Eigenkontrollen in einem Lebensmittelunternehmen unterscheidet sich abhängig von der Betriebsart. Betreiben Sie z.B. einen Kiosk, ein Restaurant oder einen kleinen handwerklichen Betrieb, sind für Sie die Punkte 1 und 2 relevant. Sind Sie ein Hersteller von Produkten, die Sie z.B. in mehreren Filialen oder überregional vertreiben, sind sämtliche unten genannte Dokumentationen vorzuhalten.

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

- 1.1 Fortlaufende arbeitstägl. Temperaturkontrollen aller Gefrier- und Kühleinrichtungen sowie (ggf.) vorhandener Heißhaltevorrichtungen (Display/Bain-Marie);
(falls vorhanden: Protokolle, Rechnungskopien oder sonstige Nachweise über die Wartung von Einrichtungen, Maschinen und Geräten);
- 1.2 Wareneingangskontrollbelege
 - 1.2.1 fortlaufend geführte Listen mit Kontrollvermerken (Zustand und Temperatur der angelieferten Waren, ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen) oder
 - 1.2.2 Sammlung aller Lieferscheine, auf denen Vermerke im Sinne von 1.2.1 angebracht wurden (ggf. Stempel)

Die Verpflichtung zum Vorhalten von Wareneingangskontrollbelegen entfällt, wenn die Produkte ausschließlich selbst eingekauft und in den Betrieb gebracht werden.

2. Hygienedokumente

- 2.1 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. Uhrzeit und Unterschrift)
- 2.2 Dokumente zur Personalhygiene
 - 2.2.1 Belehrung gemäß §43 Infektionsschutzgesetz
 - 2.2.4 Nachweise über die Ausbildung und regelmäßige Schulung der Mitarbeiter in Hygienefragen
- 2.3 Dokumente zur Schädlingsbekämpfung
 - 2.3.1 Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma (Verträge, Pläne oder Rechnungen) aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird oder
 - 2.3.2 Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten in der Regel nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt)
- 2.4 Entsorgungsplan
Abfall-/Speisereste-/Konfiskat-/Wertstoffentsorgung (ggf. Vertrag mit Entsorgungsunternehmen)

3. Stammdaten des Betriebes

- 3.1 Plan (Grundriss) des Betriebes mit Beschriftungen aller Betriebsräume und ihrer Funktionen;
- 3.2 Angaben zu den Kapazitäten des Betriebes (Produktionsmengen, Lagermengen, Art der Produkte, Kühlkapazitäten, Zahl der Mitarbeiter u.a.)
- 3.3 Kennzeichnung der Aufstellungsorte von Maschinen und/oder wesentlichen Einrichtungselementen;

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

5. Dokumentation der Produktsicherheit im Sinne des Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 sowie weiterführende Hygiedokumente

- 5.1 Gefährdungs- und Risikoanalyse der behandelten Lebensmittel, Rohstoffe und Zutaten (incl. Ablaufschema der Herstellungsvorgänge)
- 5.2 Dokumentation der Kontroll- und Sicherungsmaßnahmen zur Gefahrenbeherrschung mit Angaben über Toleranz- und Grenzwerte (können identisch sein mit Dokumenten zu 1.1);
- 5.3 Dokumente, die beweisen, dass 5.1 und 5.2 ständig aktualisiert werden
- 5.4 Arbeitsanweisungen (Umgang mit Lebensmitteln/persönliche Hygiene)
- 5.5 Unterlagen über Arbeitskleidung (Nachweise über die Ausstattung der Mitarbeiter, Pflege- und Wechselintervalle sowie zugehörige Anweisungen)

Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene (www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de)

Sie haben noch Fragen?

Dann kommen Sie zu uns oder rufen Sie uns an! Wir stehen Ihnen gerne für Ihre Fragen zur Verfügung.

Kreis Dithmarschen
Fachdienst Ordnung, Zuwanderung, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Rungholtstraße 9
25746 Heide

Zimmer 2.42	Tel. 0481 97 9370	Herr Dammann
Zimmer 2.59	Tel. 0481 97 9371	Frau Jensen
Zimmer 2.58	Tel. 0481 97 9372	Herr Stehr
Zimmer 2.59	Tel. 0481 97 9374	Frau Warnecke
Zimmer 2.58	Tel. 0481 97 9375	Frau Wittern
Zimmer 2.56	Tel. 0481 97 9376	Frau Koßmann
Zimmer 2.56	Tel. 0481 97 9377	Herr Horst

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Kreis Dithmarschen, Fachdienst Ordnung, Zuwanderung, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Rungholtstr. 9 (Postanschrift: Stettiner Str. 30), 25746 Heide.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
Infektionsschutzgesetz
Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier - LMHV)