



Ausgehändigt durch: Landkreis Rotenburg (Wümme), Veterinäramt, Hopfengarten 2, 27356 Rotenburg (Wümme)

Eigenkontrollen für Herstellungsbetriebe auf der Einzelhandelsebene

Eigenkontrollen sind gemäß der EG-Verordnung 852/2004 von jedem Betrieb, der Lebensmittel gewerblich herstellt, behandelt und verkauft, durchzuführen. Dieses Merkblatt weist auf mindestens erforderliche Eigenkontrollmaßnahmen hin, die der amtlichen Überwachung nachzuweisen sind.

1. Reinigungsplan und –kontrolle

Kurze Beschreibung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen (z. B. im Herstellungsbereich, Lagerräumen, Verkaufsbereich usw.). In dieser Auflistung sollen folgende Informationen enthalten sein: Was wird wie oft, womit, von wem und wie gereinigt und evtl. desinfiziert?

Schriftlicher Nachweis: regelmäßige Dokumentation und Kontrolle in einem Kontrollbogen nach Festlegung der Reinigungsintervalle.

In sensiblen Bereichen (Gastronomie, Bäckereien, Fleischereien) ist der Erfolg der Desinfektionsmaßnahmen auch mikrobiologisch abzusichern.

2. Wareneingangskontrolle

Angelieferte Ware wird zum Zeitpunkt der Anlieferung stichprobenartig auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft. Hierbei sind z. B. folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Ordnungsgemäße Einhaltung der Kühltemperatur
- Zustand der Verpackung
- Mindesthaltbarkeits- /Verbrauchsdatum
- Vollständige Kennzeichnung
- Hygienезustand beim Lieferanten (z. B. Fahrzeug, Personal, Transportbehälter usw.)
- Maßnahmen bei Nichteinhaltung der Punkte

3. Temperaturkontrolle

Hierbei sind z. B. folgende Punkte zu berücksichtigen:

- In allen Betriebsbereichen, in denen leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bzw. tiefgefroren werden, müssen regelmäßig die Lagertemperaturen überprüft werden.
- Die Fetttemperatur der Friteusen darf 175 °C nicht überschreiten und soll mit einem geeigneten Thermometer regelmäßig überprüft werden.
- Die Gar- und Ausgabetemperatur von Lebensmitteln muss regelmäßig überprüft werden.

Schriftlicher Nachweis: regelmäßige Kontrolle und Dokumentation in einem Kontrollbogen nach Festlegung der zu prüfenden Punkte. Festlegung von *Maßnahmen*, falls die Sollvorgabe der Temperatur nicht erreicht wird.

4. Schädlingsbekämpfung

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge (Mäuse, Ratten, Schaben, Fliegen, Käfer usw.) muss vorbeugend vermieden werden. Eine Betriebsstätte ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu überprüfen. Dies kann durch im Handel erhältliche Köderfallen durchgeführt werden. Bei einem Schädlings- oder Schädnerbefall ist ein professioneller Schädlingsbekämpfer hinzuzuziehen. Eine schriftliche Dokumentation ist bereits für die vorbeugenden Maßnahmen unerlässlich.

5. Personalschulung

Gemäß § 4 Lebensmittelhygieneverordnung dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 LMHV genannten Sachgebieten verfügen. Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.

Alle Mitarbeiter müssen die Bescheinigung einer Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz besitzen (früher: Gesundheitszeugnis). Der Arbeitsgeber muss die jährliche Folgebelehrung dokumentieren.

Diese Personaldokumente müssen ständig zur Einsicht am Arbeitsplatz vorliegen.

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.