

## Merkblatt Eigenkontrollen

Der Gesetzgeber schreibt bereits seit 1998 vor, dass jeder Betrieb, der gewerbsmäßig Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, zu betriebseigenen Kontrollen verpflichtet ist. Das betrifft z.B. Bäckereien, Konditoreien, Verkaufsbereiche der Metzgereien, Speiseeisbetriebe, Gastronomie- und Imbissbetriebe, Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung wie auch den Lebensmitteleinzelhandel.

Jeder Lebensmittelbetrieb muss ein betriebsspezifisches Konzept in Anlehnung an das international anerkannte HACCP-System erstellen. Ziel des Kontrollkonzeptes ist es, die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel von der Herstellung bis zur Abgabe zu gewährleisten. Hierbei müssen v. a. die Punkte im Herstellungsprozess bzw. in der Lebensmittelkette beherrscht werden, an denen möglicherweise Gefahren für den Verbraucher entstehen könnten. Der Betrieb muss bei Kontrollen durch das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt darlegen können, was er tut, um diese möglichen Gesundheitsrisiken zu beherrschen. Die Eigenkontrollen müssen schriftlich festgehalten werden. Diese Dokumentation stellt gleichzeitig eine gute Absicherung des Betriebes im Hinblick auf die Produkthaftung dar.

Diese Übersicht soll Ihnen eine Orientierungshilfe bei der Durchführung von Eigenkontrollen bieten. Die Informationen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und müssen gegebenenfalls durch weitere betriebsspezifische Maßnahmen ergänzt werden. Die Eigenkontrollen müssen der Betriebsgröße und Betriebsart angemessen sein.

### Warenanlieferung

---

Der Wareneingang muss regelmäßig geprüft werden. Parameter sind:

- Beschädigung von Verpackungen
- Nachteilige Beeinflussung durch Schmutz oder Schädlinge
- Qualität der Ware
- Anlieferungstemperatur bei leicht verderblichen LM
- MHD

Die Dokumentation erfolgt in Form einer Checkliste oder unter Verwendung eines Stempels oder handschriftlichen Vermerks auf dem Lieferschein.

### Tägliche Kontrolle der Lagertemperaturen

---

Alle Kühleinrichtungen sollten über ein Thermometer verfügen. Die Temperatur muss mindestens 1x täglich kontrolliert und sollte dokumentiert werden.

## Kritische Kontrollpunkte

---

Kritische Kontrollpunkte (CCPs) müssen regelmäßig überwacht werden. Das sind z. B. die Erhitzungstemperaturen von Speisen. Hilfestellung bei der Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte geben die Leitlinien für eine gute Hygienepraxis der jeweiligen Verbände. Diese enthalten eine Risikoanalyse, die Anhaltspunkte für die Risikobewertung im eigenen Betrieb geben kann.

## Reinigungs- und Desinfektionsplan

---

Der Reinigungs- und Desinfektionsplan legt die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen im Betrieb verbindlich fest. Er muss folgende Informationen enthalten:

- „Was wurde wann, mit welchen Mitteln und von wem gereinigt/desinfiziert?“

## Personalschulung

---

Das Personal eines Lebensmittelbetriebes muss regelmäßig geschult werden. Die Schulungsthemen sollten grundlegende Fragen der Betriebshygiene sowie der persönlichen Hygiene der Mitarbeiter umfassen. Die Schulung kann von besonders qualifiziertem, betriebseigenem Personal durchgeführt werden. Im Bedarfsfall können auch externe Firmen hiermit beauftragt werden.

Erforderlichenfalls ist zusätzlich eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durchzuführen.

## Schädlingsbekämpfung

---

Auf Schädlingsbefall ist regelmäßig zu kontrollieren und der gegebenenfalls festgestellte Befall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht durch eine Fachfirma zu bekämpfen. Durchgeführte Maßnahmen sind anhand der Nachweisdokumente der Fachfirma nachzuweisen.

## Leitlinien für eine gute Hygienepraxis

---

Weiterführende Informationen zum Thema Eigenkontrollen und Hygieneanforderungen können den „Leitlinien für eine gute Hygienepraxis“ des jeweiligen Berufsverbandes entnommen werden.

## Auskunft erteilt

---

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen die Mitarbeiter des Sachgebietes Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung gern zur Verfügung.

Musterdokumente und Merkblätter finden Sie unter [www.kreis-unna.de](http://www.kreis-unna.de) (Suchbegriff: Eigenkontrollen).

Stand: 07/2016