



Merkblatt Eigenkontrolle

Die Durchführung von Eigenkontrollen im Lebensmittelhandwerk ist unabdingbar und sie müssen laut Gesetz von jedem Lebensmittelunternehmer durchgeführt werden.

Im einzelnen zählen hierzu:

Vor der erstmaligen Arbeitsaufnahme ist jeder Mitarbeiter, der mit tierischen LM umgeht, durch das Gesundheitsamt nach § 43 Infektionsschutzgesetz zu belehren.

Jährliche Folgebelehrung und Hygieneschulung der einzelnen Mitarbeiter erfolgt durch den Betriebsinhaber oder eine beauftragte Person.

Wareneingangskontrolle

- Temperatur bei Anlieferung stichprobenartig überprüfen
- Bei Einkauf durch Inhaber oder Mitarbeiter Beachtung der Kühlkette (Kühlbox)
- Überprüfung des Mindesthaltbarkeitsdatums
- Überprüfung der Verpackungen auf Beschädigungen und ggf. Schädlinge
- Lieferfahrzeug auf Sauberkeit überprüfen

Lagerhaltung

- Überprüfung des MHD (wöchentliche Kontrolle)
- Trennung der einzelnen Warengruppen. Gemüse und Eier generell gesondert lagern!
- Kontrolle auf Schädlinge
- tägliche Kontrolle der Temperaturen der Kühlmöbel (gesondertes Thermometer in jedem Kühlmöbel)

Achtung: Die Temperaturanforderungen der einzelnen Warengruppen (Milch, Fleisch, Fisch etc.) sind unterschiedlich und unbedingt zu beachten und einzuhalten!

| | |
|---------------------------------|---|
| Fisch | 2 °C oder in Eis |
| Fleisch | 4°C bis max. 7 °C |
| Geflügel | 2- 4°C |
| Milchprodukte | Herstellerabhängig max. 8°C |
| Innereien | 3°C |
| Hackfleisch | 4°C nur am Tag der Herstellung zu verbrauchen, oder nach Vorgabe |
| Warm zu haltende Speisen | mind. 65°C, max. 2 Std. |

Reinigungspläne/ Desinfektionspläne

Auflistung /Dokumentation der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in allen Betriebsbereichen (z.B. im Herstellungsbereich, Lagerräume, Verkaufsbereich usw.)

In dieser Auflistung sollen folgende Informationen enthalten sein:

Was wird wie oft, womit, vom wem gereinigt/desinfiziert?

Einwirkzeiten der einzelnen Reinigungs-Desinfektionsmittel sind zu beachten

Alle Räumlichkeiten eines Lebensmittelbetriebes sind sauber und instand zu halten

Rückverfolgbarkeit

Es soll anhand eines Systems oder Verfahrens sichergestellt werden, dass der Behörde auf Verlangen nachgewiesen werden kann von wem Lebensmittel bezogen (gekauft oder angeliefert) wurden (z.B. Kaufbeleg, Lieferschein).

Alle aufgeführten Eigenkontrollen sollten schriftlich festgehalten werden.