



Eigenkontrollen für Lebensmittel-Unternehmer

Welche Bausteine muss ein Eigenkontrollkonzept i. S. von Art. 5 der VO (EG) 852/2004 auf jeden Fall enthalten?

Ein Eigenkontrollkonzept hängt von der Größe des Betriebes und Art der Lebensmittel ab. Folgende Maßnahmen sollte es auf jeden Fall enthalten:

Wareneingangskontrolle

Die Prüfung jeder angelieferten oder eingekauften Ware auf Zustand, Mindesthaltbarkeitsdatum, Temperatur, Packungsverletzung, unbedenkliche Beschaffenheit sowie die Dokumentation der Ergebnisse der Prüfung auf dem Lieferschein / der Rechnung.

Temperatur-Überwachung

Die Festlegung von Grenzwerten: Obere Temperaturgrenzwerte bei Kühlung und Gefrieren, untere Grenzwerte und Erhitzungszeit beim Garen und Warmhalten.

Die Warmhaltetemperaturen darf +65°C nicht unterschreiten. Dazu gehören mindestens einmal täglich die Kontrolle und Dokumentation der Kühl- und Gefriertemperatur sowie Stichprobenkontrollen der Temperatur beim Erhitzen und Warmhalten.

Die Nichteinhaltung der Grenzwerte sowie die durchgeführten Korrekturmaßnahmen sind zu dokumentieren.

Schädlingsbekämpfung

Die regelmäßige Kontrolle der Räume auf Schädlingsbefall, die Dokumentation dieser regelmäßigen Kontrollen sowie der Bekämpfungsmaßnahmen bei Befall.

Ein Vertrag mit einer professionellen Schädlingsbekämpfungsfirma wird empfohlen.

Personalschulung / Infektionsschutzbelehrung

Regelmäßige Schulungen aller Mitarbeiter über allgemeine Lebensmittelhygiene bzw. für „Ungelernte/Seiteneinsteiger“ eine einmalige Fachkenntnisschulung über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln. Die Schulungen sind mit Datum, schulende Person, Teilnehmer und Themen zu dokumentieren.

Bescheinigung über die Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) des Gesundheitsamtes (*im Landkreis Dachau nur im Gesundheitsamt möglich – nicht bei einem Arzt*) sowie die in zweijährigen Abständen durchzuführende Wiederholungsbelehrung sind zu dokumentieren und an der Betriebsstätte aufzubewahren.

Die Wiederholungsbelehrungen gemäß IfSG können durch qualifiziertes eigenes Personal durchgeführt werden.

Rückverfolgbarkeit

Folgende Informationen sind auf Verlangen zur Verfügung zu stellen:

- Name und Anschrift des Lieferanten und die Art der gelieferten Ware
- Datum der Anlieferung bzw. Auslieferung
- Umfang oder Menge der Lebensmittel
- Chargennummer oder Losnummer und Mindesthaltbarkeitsdatum
- Name und Anschrift des Kunden und die Art der gelieferten Produkte. Der Endverbraucher ist von der Rückverfolgbarkeit nicht betroffen.