

Kreis Soest

- Lebensmittelüberwachung -

Merkblatt

Eigenkontrollen für kleine und mittelständige Betriebe

Nach der Verordnung (EG) 853/2004 ist jeder Betrieb, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt dazu verpflichtet, Eigenkontrollen durchzuführen. Dabei ist der Umfang der Dokumentation für die Art und Größe des Betriebes anzupassen. Die Kontrollmaßnahmen sollten schriftlich dokumentiert werden. Hierzu kann die als Anlage beigefügte Liste verwendet werden.

Kleine und mittelständige Betriebe sind z.B. kleine handwerkliche Produktionsbetriebe, Bäckerei - Fleischereifilialen, Gaststätten, Imbisse, Kioske, Verteilerküchen (Kindergärten) etc.

1. **Raumhygieneplan** aufstellen. Notieren, wann Räume und Geräte gereinigt bzw. desinfiziert werden. Konzentration und Einwirkzeit der Reinigungsmittel auf dem Hygieneplan notieren.

Dokumentation:

- was gereinigt wurde
 - wer gereinigt hat (Unterschrift)
-

2. Erfassen von (**Tief**) **Kühlhaus/ -schranktemperaturen** mit einem separaten Thermometer.

Dokumentation:

- was gemessen wurde
 - wer gemessen hat (Unterschrift)
 - Maßnahme bei Abweichung (was wurde mit den Lebensmitteln gemacht?)
-

3. **Wareneingangskontrollen** (Temperaturen und Beschaffenheit der Lebensmittel)
 - bei Kühlware (*sind die vorgegebenen Temperaturen vom Lieferanten eingehalten?*)
 - bei den angelieferten Mahlzeiten (**Kerntemperatur mind. 65°C**)
(z.B. mit digitalem Einstechthermometer)

Dokumentation:

- was gemessen und festgestellt wurde
 - wer gemessen hat (Unterschrift)
 - Maßnahmen bei Abweichung (z.B. Abweisung der Lieferung oder schnellstmöglicher Verbrauch, bei warmen Mahlzeiten nacherhitzen)
-

4. Dokumentation des **Fettwechsels** und der Reinigung der Friteuse (z.B. in Imbissen).

- wann wurde gewechselt
 - wer hat gewechselt (Unterschrift)
-

5. Es muss die **Erstbelehrungen** nach § 43 Infektionsschutzgesetz oder ein altes Gesundheitszeugnis vorgelegt werden. Des Weiteren müssen die jährlichen **Folgebelehrungen nach § 43 IFSG** durchgeführt und lückenlos dokumentiert werden.

- für jeden Mitarbeiter am Arbeitsplatz (z.B. Kopie in der Filiale)
-

6. Dokumentation der **Hygieneschulungen**

- wer wurde geschult
 - was wurde geschult
-

7. Dokumentation über **Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen / Vorbeugung**

- Köderplan
- welche Maßnahme

