



Hinweise zur Durchführung von Eigenkontrollen

Eigenkontrollen müssen von jedem Lebensmittelunternehmer auf der Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufe durchgeführt werden. Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel müssen in den Betrieben sicher identifiziert, bewertet und beherrscht werden (HACCP-Konzept). Die gesetzliche Grundlage hierfür bildet der Artikel 5 der EG - Verordnung Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29. 04. 2004.

Alle nachfolgend aufgeführten Eigenkontrollmaßnahmen müssen schriftlich festgehalten werden, um sie für die Lebensmittelüberwachung nachvollziehbar zu gestalten. Auch im Sinne des Produkthaftungsrechts sind sie unverzichtbar und stellen eine wertvolle Absicherung der Betriebe dar.

Dieses Merkblatt weist auf die aus Sicht der Lebensmittelüberwachung wichtigsten Eigenkontrollmaßnahmen hin:

Wareneingangskontrolle

Wareneingänge sind bei Anlieferung im Betrieb stichprobenartig zu überprüfen.

Folgende Punkte sind hierbei besonders zu berücksichtigen:

- Einhaltung der Kühltemperatur bei kühlbedürftigen Erzeugnissen
- Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum, erforderlichenfalls sensorische Überprüfung
- Vollständige Kennzeichnung
- Zustand der Verpackung
- Hygiene des Anlieferungsfahrzeuges einschl. des Fahrzeugführers sowie der Transportbehälter etc.

Hygieneplan

Auflistung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen im Herstellungs-, Verkaufs- und Lagerbereich.

Der Hygieneplan muss folgende Informationen enthalten:

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

Temperaturkontrolle

In Kühl- und Gefriereinrichtungen müssen mindestens 1 x täglich Temperaturkontrollen durchgeführt und dokumentiert werden.

Bei der Zubereitung von Fleisch, insbesondere von Geflügelfleisch, muss die Gartemperatur gemessen und dokumentiert werden.



Schädlingsbekämpfung

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge (Fliegen, Käfer, Schaben usw.) sowie Schadnager (Mäuse, Ratten usw.) muss unbedingt vermieden werden.

Bei einem festgestellten Befall sollte erforderlichenfalls ein zugelassener Fachbetrieb hinzugezogen werden.

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.

Temperaturanforderungen und –empfehlungen für Lebensmittel

Roher Fisch muss in schmelzendem Eis bzw. bei max. +1 bis 2°C gelagert werden.

Für rohes und gegartes Fleisch sowie Fleischerzeugnisse liegen die vorgeschriebenen Temperaturen je nach Produkt zwischen max. +2°C für Hackfleisch aus EU-zugelassenen Betrieben, +3°C für Innereien, +4°C für Geflügelfleisch sowie für offen angebotenes oder verpacktes Hackfleisch aus handwerklichen Betrieben und +7°C für Fleisch (Rind und Schwein) und leichtverderbliche Fleischerzeugnisse.

Bei Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung und/oder Auflage, zerkleinerten Salaten sowie Feinkostsalaten beträgt die Höchsttemperatur +7°C.

Pasteurisierte Konsummilch ist bei max. +8°C, Butter, Frisch- und Weichkäse sowie andere Erzeugnisse aus Milch sind -sofern keine anderen Temperaturen vorgegeben- bei max. +10°C zu lagern.

Für gefrorene bzw. tiefgefrorene Lebensmittel ist außer bei Speiseeis zum Ausportionieren eine Kühltemperatur von max. -12°C bzw. -18°C erforderlich.

Ein vorübergehender, unvermeidbarer Temperaturanstieg um bis zu 3°C ist zulässig.

Die Kühltemperaturen sind mit Ausnahme von kurzfristigen Abweichungen bis zur Abgabe der Lebensmittel an den Verbraucher einzuhalten.

Leitlinien für eine gute Hygienepraxis

Weiterführende Informationen zum Thema Eigenkontrollen und Hygieneanforderungen können den „Leitlinien für eine gute Hygienepraxis“ des jeweiligen Berufsverbandes, sowie den „Arbeits-Sicherheits-Informationen (ASI)“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten entnommen werden.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen die Mitarbeiter im Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen des Kreises Paderborn gern zur Verfügung.