



Eigenkontrollen der Betriebe

Dieses Informationsblatt beschreibt die Anforderungen an die Eigenkontrollen und die Eigenkontrollmaßnahmen der Betriebe.

Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

1. Rechtliche Grundlagen

Gemäß Art. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 gilt die allgemeine Verpflichtung, dass Lebensmittelunternehmer sicher zu stellen haben, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften der vorgenannten Verordnung erfüllt sind.

Die Basis des Eigenkontrollsystems stellen die allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften nach Art. 4 der VO (EG) Nr. 852/2004, gegebenenfalls i.V.m. den speziellen Anforderungen der VO (EG) Nr. 853/2004, den Vorgaben der VO (EG) Nr. 178/2002

Dies betrifft u.a. Anforderungen an

- bauliche/räumliche Ausstattung
- technische Ausstattung,
- Personalhygiene
- Betriebshygiene
- Wareneingangskontrolle
- Temperaturkontrolle
- Schädlingsbekämpfung
- Personalbelehrungen und Personalschulungen
- Rückverfolgbarkeit
- Abfallentsorgung

Gemäß Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittelunternehmer verpflichtet, ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Das Eigenkontrollsystem ist auf den Betrieb abzustimmen, indem u.a. eine individuelle Gefahrenanalyse gemäß Art. 5 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 durchgeführt wird.

Zusammenfassend setzt sich die Gefahrenanalyse aus diesen Punkten zusammen:

- a. Gefahrenermittlung
- b. Festlegung der kritischen Kontrollpunkte, um Gefahren zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren
- c. Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte
- d. Festlegung und Durchführung effektiver Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte
- e. Festlegung von Korrekturmaßnahmen, falls ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist
- f. Festlegung von durchzuführenden Verifizierungsverfahren, zur Feststellung, ob o.g. Vorgaben erfüllt sind
- g. Dokumentation und Aufzeichnungen
- h. Bei Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen: Überprüfung und ggf. Anpassung des Verfahrens

2. Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 853/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

2.1. Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.

2.2. Folgende Temperaturkontrollen können je nach Betriebsart erforderlich sein:

- 2.2.1. Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen. Dafür sollten diese mit einem entsprechenden Thermometer ausgestattet sein.
- 2.2.2. Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leicht verderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. durch Anschneiden möglich.
- 2.2.3. Bei der Speisenausgabe sind die Heißhaltetemperaturen ($> 60^{\circ}\text{C}$) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreiten dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen. Die Warmhaltezeit sollte max. 3 Stunden betragen.
- 2.2.4. Die Kühltemperaturen bei Dressings, Soßen, Desserts, Salaten u.a. leichtverderblichen Lebensmitteln sind ebenfalls zu kontrollieren.
- 2.2.5. Die Geschirrspülmaschine sollte unter Verwendung eines geeigneten Spülprogrammes und geeigneten Maschinenspülmittels betrieben werden. Die Spülwassertemperatur sollte mindestens 65°C und die Nachspültemperatur mindestens 80°C betragen, wobei die Nachspülzeit mindestens 30 Sekunden betragen sollte. Für die Einhaltung dieser Temperaturen, ist eine Überprüfung und eine regelmäßige Wartung der Geschirrspülmaschine notwendig.
- 2.2.6. Die Funktionsfähigkeit der Temperatur-Messinstrumente sollte regelmäßig überprüft werden (z.B. Kalibrierungsnachweis)

- 2.3.** Die Kontrolle des Frittierfetts hat täglich durch eine sensorische Qualitätsprüfung (Geruch, Farbe, Schwebstoffe) oder mit einem geeigneten Testsystem zu erfolgen. Der Zeitpunkt des Austauschs und der Reinigung sollte dokumentiert werden.
- 2.4.** Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit reinigt und desinfiziert. Zudem ist die gemäß dem Reinigungs- und Desinfektionsplan durchgeführte Reinigung und Desinfektion zu dokumentieren (Erledigungsvermerk).
- 2.5.** Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen (Monitoring). Die regelmäßige Kontrolle auf Schädlingsbefall ist zu dokumentieren. Bei Schädlingsbefall sind Nachweise über die Bekämpfung der Schädlinge vorzulegen bzw. aufzubewahren, z.B. Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wurde.
- 2.6.** Die lückenlose Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Rohstoffen, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen. (z.B. Lieferscheine, Anbruch- sowie Einfrierdatum, MHD und Verbrauchsdatum, Chargennummer und Lot-Nummer usw.). Dies gilt auch für selbst umgefüllte Lebensmittel (z.B. Kräuter und Gewürze). Bei der Lagerhaltung sollte das FIFO-Prinzip (first in – first out) angewendet werden.
- 2.7.** Es sind die für bestimmte Lebensmittel festgelegten mikrobiologische Kriterien in der VO (EG) Nr. 2073/2005 einzuhalten. Die Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien ist durch eigene Probennahmen und Analysen nachzuweisen.
- 2.8.** Die Erforderlichkeit zur Durchführung von Umgebungsproben auf *Listeria monocytogenes* ist anhand der Kriterien bzw. der Lebensmittelkategorien in der VO (EG) Nr. 2073/2005 zu überprüfen. Entsprechende Proben sind ggf. entsprechend vorgenannter Verordnung regelmäßig zu nehmen.
- 2.9.** Sollten im Rahmen von Eigenkontrollen Rückstellproben erforderlich sein, die auf Zoonoseerreger (Zoonosen = von Tieren auf Menschen übertragbare Krankheitserreger) untersucht werden, sind diese bis zum Vorliegen des Ergebnisses der Untersuchungen in geeigneter Weise aufzubewahren.
- 2.10.** Es ist zu überprüfen, ob routinemäßige Trinkwasseruntersuchungen erforderlich sind. Die Erforderlichkeit ist u.a. abhängig von der Art der Wasserversorgung, der Größe des Betriebs und der korrekten Umsetzung einer fachspezifischen Leitlinie. Bei der Verwendung von Wasser aus einem Brunnen müssen ggf. weitere Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung durchgeführt werden.

3. Personal

Es ist zu gewährleisten, dass das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, entsprechend der jeweiligen Tätigkeit und unter Berücksichtigung seiner Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet bzw. geschult wird. Wir empfehlen Ihnen, hierüber Nachweise zu führen und aufzubewahren.

- 3.1.** Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen bzw. Schulungen durchzuführen:

- 3.1.1.** Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (alle 2 Jahre) – die Erstbelehrung muss durch das Gesundheitsamt erfolgen!

3.1.2. Lebensmittelhygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004 (Jährlich)

- Die Schulung kann sich an der DIN 10514 „Hygieneschulung“ orientieren.
- Erforderlichenfalls ist zusätzlich eine Schulung über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) erforderlich

Wichtig: Das Personal muss vor Arbeitsantritt die Belehrungen bzw. Schulungen vorweisen bzw. absolvieren.

4. Weitere wichtige Informationen

4.1. Abhängig von der Art und der Größe des Betriebs und einer möglichen Zulassungspflicht wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, folgende Dokumente seines Betriebes bereit zu halten:

- 4.1.1. Grundrissplan des Betriebes mit Beschriftung der Räume und ihrer Funktionen
- 4.1.2. Produktionsmenge (Zahl der Speisen)
- 4.1.3. Produktpalette
- 4.1.4. Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
- 4.1.5. Entsorgungsplan: Speisereste, Abfälle, Konfiskate (ggf. Vertrag mit Entsorgungsunternehmen)
- 4.1.6. Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene
- 4.1.7. Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle, ggf. Reinigungshinweise)

4.2. Infoblätter u.a. zu den Themen

4.2.1. Lager- und Transporttemperaturen von Lebensmitteln

finden Sie unter diesem QR-Code:



4.3. Auskünfte bzw. Hilfestellungen finden Sie u.a. unter:

- a) Die vorstehenden Angaben basieren u.a. auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter:
[BMLEH - Lebensmittel-Hygiene](#)
- b) Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)
[DEHOGA Bundesverband: Lebensmittelrecht & Verbraucherrecht](#), u.a. die Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie
- c) Deutscher Fleischer-Verband e. V. (Fleischerhandwerk) - [Deutscher Fleischer-Verband e.V.](#)
- d) Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. - [Home - Bäckerhandwerk](#)
- e) Handelsverband Deutschland - HDE - e.V. [Home – Handelsverband Deutschland \(HDE\)](#)

- f) Lebensmittelverband Deutschland e. V. - [Lebensmittelhygiene: Lebensmittelverband Deutschland](#), u.a. Auskünfte über Ansprechpartner, verschied. Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen
- g) Bundesinstitut für Risikobewertung BfR - [Bundesinstitut für Risikobewertung](#) u.a. Informationen zu Inhalts- oder Zusatzstoffen, Rückständen, Verunreinigungen (Kontaminanten), Keimen und Parasiten in Lebens- (und Futter) Mitteln
- h) Merkblatt vom Veterinärdezernat des RP Darmstadt zum Thema mikrobiologische Eigenkontrollen in handwerklichen Metzgereien – [Merkblatt Mikrobiologische Eigenkontrollen für handwerkliche Metzgereien](#)

Zusätzliche Informationen erhalten Sie u.a. bei Berufs- und Fachverbänden, Innungen, externen Beratern. Die Nutzung von Branchen-Leitlinien der einzelnen Verbände wird empfohlen.

Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich, umfassend beratend tätig zu werden.

Eine umfassende Beratung kann von privaten Sachverständigen oder Interessenverbänden wahrgenommen werden. Diese orientiert sich dann am konkreten Einzelfall.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de

(bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)