



## Eigenkontrollen in Lebensmittelbetrieben

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene fordert von allen Lebensmittelbetrieben zum Schutz der Verbraucher Eigenkontrollmaßnahmen. Diese sind den Überwachungsbehörden nachzuweisen.

### 1. Stammdaten des Betriebes

- 1.1 Grundriss des Betriebes mit Beschriftungen (alle Betriebsräume und ihre Funktionen)
- 1.2 Kapazitäten des Betriebes (Produktions- und Lagermengen, Kühlkapazitäten, Produkte)
- 1.3 Kennzeichnung der Aufstellungsorte von Maschinen, wesentliche Einrichtungselemente
- 1.4 Liste der Beschäftigten und ihre Funktionen
- 1.5 Festlegung von Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten

### 2. Dokumente über eigene Betriebs-, Funktions-, Waren- oder sonstige Kontrollen

- 2.1 Fortlaufende Temperaturkontrollen aller Kühl-, Gefrier- und Heißhaltevorrichtungen
- 2.2 Dokumente über die Wartung von Einrichtungen, Maschinen und Geräten
- 2.3 Reinigungs- und Desinfektionsplan und zugehörige Listen   
(Auflistung aller Betriebsteile, Räume, Einrichtungen und Geräte mit deren Reinigungs- und Desinfektionsintervallen sowie den zugehörigen Erledigungsvermerken des jeweils Verantwortlichen mit Datum und Unterschrift)
- 2.4 Dokumente zur Personalhygiene
  - 2.4.1 Belehrungen gem. § 43 Infektionsschutzgesetz
  - 2.4.2 Arbeitsanweisungen (Umgang mit Lebensmitteln, persönliche Hygiene)
  - 2.4.3 Ausbildungs- und Schulungsnachweise der Mitarbeiter
- 2.5 Dokumente zur Schädlingsbekämpfung
  - 2.5.1 Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma   
(Vertrag, Köderplan, Kontrollbericht o. ä.) aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Schädlingsbekämpfung betrieben wird oder
  - 2.5.2 Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen   
(gelten in der Regel nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt)
- 2.6 Entsorgungsplan   
Abfall-/ Speisen-/ Konfiskat- und Wertstoffentsorgung (evtl. Vertrag m. Entsorger)

### 3. Dokumentation der Produktsicherheit im Sinne der Verordnung (EG) 852/04

- 3.1 Belege über die Kontrolle des Wareneingangs
  - 3.1.1 Fortlaufend geführte Listen mit Kontrollvermerken   
(Zustand und Temperatur der angelieferten Waren, ggf. Zustand der Lieferfahrzeuge, Behälter ) und bei Normabweichungen ergriffenen Maßnahmen oder
  - 3.1.2 Sammlung aller Lieferscheine mit Vermerken gemäß Nr. 3.1.1
- 3.2 Dokumentation der Kontroll- und Sicherungsmaßnahmen zur Gefahrenbeherrschung, Gefahrenanalyse und Bestimmung der kritischen Punkte im Prozessablauf nach HACCP-Grundsätzen (Fließdiagramme, kritische Kontrollpunkte).

Stand: 01. April 2011

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der Telefonnummer 04721-662132 an das Veterinäramt des Landkreises Cuxhaven.