|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | **Kreis Herzogtum Lauenburg**Der LandratFachdienst Veterinärwesenund Lebensmittelüberwachung | Schmilauer Str. 66, 23879 MöllnTel.: 04542/822 83-0Fax: 04542/822 83-10e-mail: veterinaerwesen@kreis-rz.deInternet: www.kreis-rz.de |
| MerkblattEigenkontrollen in Lebensmittelbetrieben |

Die Verordnung (EG) 852/2004 fordert von allen Lebensmittelbetrieben zum Schutz der Verbraucher Eigenkontrollmaßnahmen. Diese sind den Überwachungsbehörden nachzuweisen. Als eindeutige Nachweise können praktisch nur Aufzeichnungen in Schriftform angesehen werden. Als Grundlage können auch die Leitlinien der jeweiligen Verbände verwendet und angewandt werden.

1. **Stammdaten des Betriebes**

1.1 Plan (Grundriss) des Betriebes
mit Beschriftungen aller Betriebsräume und ihrer Funktionen;

1.2 Angaben zu den Kapazitäten des Betriebes
(Produktionsmengen, Lagermengen, Art der Produkte, Kühlkapazitäten,
Zahl der Mitarbeiter u.a.)

1.3 Kennzeichnung der Aufstellungsorte von Maschinen
und/oder wesentlichen Einrichtungselementen;

**2. Liste der Mitarbeiter,**die mit entscheidenden Funktionen beauftragt sind und Festlegung von Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten

**3. Dokumente über eigene Betriebs-, Funktions-, Waren- oder sonstige Kontrollen**

3.1 Fortlaufende Temperaturkontrollen
aller Gefrier- und Kühleinrichtungen sowie (ggf.) vorhandener Heißhaltevorrichtungen (Display/Bainmarie);
Protokolle, Rechnungskopien oder sonstige Nachweise über die Wartung von Einrichtungen, Maschinen und Geräten.

4. **Hygienedokumente**

4.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan und zugehörige Dokumentationslisten
(Auflistung aller Betriebsteile, Räume, Einrichtungen und Geräte mit deren
Reinigungs- und Desinfektionsintervallen sowie den zugehörigen Erledigungsvermerken der jeweils Verantwortlichen (mit Datum – ggf. auch Uhrzeit – und
Unterschrift);

4.2 **Dokumente zur Personalhygiene**

4.2.1 Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz;

4.2.2 Arbeitsanweisungen (Umgang mit Lebensmitteln/persönliche Hygiene);

4.2.3 Unterlagen über Arbeitskleidung (Nachweise über die Ausstattung der Mitarbeiter, Pflege- und Wechselintervalle sowie zugehörige Anweisungen);

4.2.4 Nachweise über die Ausbildung und regelmäßige Schulung der Mitarbeiter in
Hygienefragen;

4.3 **Dokumente zur Schädlingsbekämpfung**

4.3.1 Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma (Verträge, Pläne oder Rechnungen) aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird oder

4.3.2 Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten in der Regel nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt):

4.4 **Entsorgungsplan**

Abfall- / Speisereste- / Konfiskat- / Wertstoffentsorgung (ggf. Vertrag mit
Entsorgungsunternehmen)

**5. Dokumentation der Produktsicherheit im Sinne des Art. 5 der VO (EG) 852 / 2004**

5.1 **Wareneingangskontrollbelege**

5.1.1 fortlaufend geführte Listen mit Kontrollvermerken (Zustand und Temperatur der angelieferten Waren, ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen) oder

5.1.2 Sammlung aller Lieferscheine, auf denen Vermerke im Sinne von 5.1.1 angebracht wurden (ggf. Stempel);

5.2 **Gefährdungs- und Risikoanalyse**der behandelten Lebensmittel, Rohstoffe und Zutaten
(inkl. Ablaufschema der Herstellungsvorgänge)

5.3 **Dokumentation der Kontroll- und Sicherungsmaßnahmen zur Gefahrenbeherrschung** mit Angaben über Toleranz- und Grenzwerte (können identisch sein mit Dokumenten zu 3.1);

5.4 **Dokumente, die beweisen, dass 5.2 und 5.3 ständig aktualisiert werden.**

Hilfreiche Informationen zum Thema betriebliche Eigenkontrollen finden Sie zum Beispiel unter.

* aid-Infodienst ([www.aid.de](http://www.aid.de))
* „Lebensmittelhygiene transparent gemacht“ ([www.Lebensmittelkontrolle.de](http://www.Lebensmittelkontrolle.de))
* **Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)** [**(www.bfr.bund.de)**](http://www.bfr.bund.de/de/start.html)[**http://www.bfr.bund.de/cm/350/fragen\_und\_antworten\_zum\_hazard\_analysis\_and\_critical\_control\_point\_haccp\_konzept.pdf**](http://www.bfr.bund.de/cm/350/fragen_und_antworten_zum_hazard_analysis_and_critical_control_point_haccp_konzept.pdf)
* „Was der Gastwirt wissen muss“ (Herausgeber: DIHK; [www.ihk.de](http://www.ihk.de))
* Leitlinien der Verbände ([www.bll.de](http://www.bll.de))
[http://www.bll.de/download/themen/hygiene/leitlinien-fuer-eine-gute-hygienepraxis-bezugsquellen.](http://www.bll.de/download/leitlinien-fuer-eine-gute-hygienepraxis-bezugsquellen.pdf)pdf

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28.01.2002 (ABl. EU Nr. L 31/1) ; Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 (ABl. EU Nr. L 139 v. 30.04.2004) Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Bekanntmachung vom 26.04.2006 (BGBl. I S.945) Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier - LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 182)