

## **Merkblatt**

### **Eigenkontrollen 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. Zur Orientierung finden Sie anliegend Beispiellisten, welche als Arbeitshilfen dienen. Als weitere Grundlagen können auch die notifizierten Leitlinien der jeweiligen Verbände verwendet und angewandt werden.

#### **1. Stammdaten des Betriebes**

- 1.1 Gewerbeanmeldung / Gaststättenerlaubnis
- 1.2 Plan (Grundriss) des Betriebes mit Beschriftungen aller Betriebsräume und ihrer Funktionen;
- 1.3 Kennzeichnung der Aufstellungsorte von Maschinen u./o. 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**

(mindestens von den Kleinst- und mittelständigen Betrieben ab 3 Mitarbeiter, inkl. des Gewerbetreibenden, zu führen)

- 3.1 Fortlaufende Temperaturkontrollen aller Gefrier- und Kühleinrichtungen sowie (ggf.) vorhandener Heißhaltevorrichtungen (Display/Bainmarie);
- 3.2 Reinigungs- und Desinfektionsplan mit entsprechenden Reinigungs- und Desinfektionsintervallen sowie den zugehörigen Erledigungsvermerken der jeweils Verantwortlichen
- 3.3 Personalhygieneschulung gemäß § 4 LMHV
- 3.4 Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz;
- 3.5 Dokumente zur Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung
- 3.6 Nachweise über die Abfallentsorgung (insbesondere Speisereste / Konfiskate)
- 3.7 Wareneingangskontrollbelege (Lieferscheine und Rechnungen mit Eingangsstempel oder handschriftlichen Vermerk, ggfs. separate Wareneingangserfassung)

#### **4. Dokumentation der Produktsicherheit**

(bei herstellenden Betrieben sowie Abgabe von Produkten an andere Einzelhändler)

- 4.1. Gefährdungs- und Risikoanalyse der behandelten Lebensmittel, Rohstoffe und Zutaten (inkl. Ablaufschema der Herstellungsvorgänge)
- 4.2 Dokumentation der Kontroll- und Sicherungsmaßnahmen zur Gefahrenbeherrschung mit Angaben über Toleranz- und Grenzwerte (können identisch sein mit Dokumenten zu 3.1);

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.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments vom 28.01.2002 (ABl. EU Nr. L 31/1)

VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004 (Amtsblatt 30.4.2004. L 139/S.1)

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S.1426), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 24. April 2019 (BGBl. I S. 498) geändert worden ist.

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 03.01.2018 (BGBl. I S. 99)

- Anlagen:
- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1. Wareneingangskontrolle                      | 4. Reinigungs- und Desinfektionsplan |
| 2. Hygienebelehrung                            | 5. Schädlingsprophylaxe              |
| 3. Mitarbeiterbelehrung nach §§ 42 und 43 IFSG | 6. und 7. Temperaturüberwachung      |

MB-05-617-SE, Stand: 31.03.2021

## Wareneingangskontrolle

Datum:	Uhrzeit:		Lieferant:	Lieferschein-Nr.:
	<b>ok</b>	<b>nicht ok</b>	<b>Bemerkungen / Maßnahmen</b>	
<b>Temperatur</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>MHD</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Verpackung</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Sensorik</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Sonstiges</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Unterschrift				

Datum:	Uhrzeit:		Lieferant:	Lieferschein-Nr.:
	<b>ok</b>	<b>nicht ok</b>	<b>Bemerkungen / Maßnahmen</b>	
<b>Temperatur</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>MHD</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Verpackung</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Sensorik</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Sonstiges</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Unterschrift				

Datum:	Uhrzeit:		Lieferant:	Lieferschein-Nr.:
	<b>ok</b>	<b>nicht ok</b>	<b>Bemerkungen / Maßnahmen</b>	
<b>Temperatur</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>MHD</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Verpackung</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Sensorik</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Sonstiges</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Unterschrift				









## Temperaturüberwachung

Betrieb:

.....

Monat/ Jahr: ..... max. Abweichung der Solltemperatur: +/- .....°C

Maßnahme bei Abweichung: .....

Gerät I: ..... Solltemperatur: .....°C

Gerät II: ..... Solltemperatur: .....°C

Gerät III: ..... Solltemperatur: .....°C

Gerät IV: ..... Solltemperatur: .....°C

Gerät V: ..... Solltemperatur: .....°C

Da- tum	Gerät I	Gerät II	Gerät III	Gerät IV	Gerät V	Bemerkungen	Unterschrift
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

