

## Merkmale Eigenkontrollen

Nach den Vorgaben des Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 853 über Lebensmittelhygiene sind Lebensmittelunternehmer verpflichtet, zum Schutz des Verbrauchers Eigenkontrollmaßnahmen einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten sowie der amtlichen Überwachung nachzuweisen.

Eine Pflicht zur Dokumentation der getroffenen Maßnahmen im Rahmen der betriebseigenen Kontrollen besteht gemäß Artikel 5 Absatz 3 der EG-Lebensmittelhygiene-Verordnung. Die Dokumentation dient als Nachweis über die Konzeption des Systems und zur Einhaltung der Sorgfaltspflichten nach dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetz sowie nach dem Produkthaftungsgesetz.

### Was ist also zu tun?

#### Kontrolle der Reinigung und Desinfektion

- Erstellung eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes. Dieser sollte folgende Informationen enthalten: Was wird wie oft, womit, von wem und wie gereinigt und ggf. auch desinfiziert?
- Erstellung einer Liste, in der die Reinigungsmaßnahmen fortlaufend dokumentiert werden.

#### Kontrolle der Temperaturen

- In allen Betriebsbereichen, in denen leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bzw. tiefgefroren werden, sollten regelmäßig die Lagertemperaturen überprüft und aufgeschrieben werden.
- Die Fett-Temperatur der Friteusen darf 170°C nicht überschreiten und sollte mit einem geeigneten Thermometer regelmäßig überprüft und aufgeschrieben werden.
- Die Gar- und Ausgabetemperatur (Heißhalte-Temperatur) von Lebensmitteln sollte regelmäßig überprüft und aufgezeichnet werden.

#### Wareneingangskontrolle

Angelieferte Ware sollte zum Zeitpunkt der Anlieferung stichprobenartig auf ihren ordnungsgemäßen Zustand überprüft. Hierbei sind folgende Punkte zu berücksichtigen: Einhaltung der Kühl-/Tiefkühltemperaturen, Zustand der Verpackung, Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum, vollständige Kennzeichnung, Hygienestatus des Lieferanten (Fahrzeug, Personal, Transportbehälter etc.)

#### Schädlingskontrolle

Regelmäßige Überprüfung aller Räume auf Schädlingsbefall (z. B. Fliegen, Schaben, Motten, Mäuse, Ratten) und Aufzeichnung der Kontrolle. Bei einem Schädlings- oder Schädnerbefall empfiehlt sich die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers.

#### Kontrolle der Personalschulungen

Nach Anhang II Kapitel XII der EG-Lebensmittelhygiene-Verordnung muss gewährleistet sein, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden. Die Schulung muss regelmäßig (mindestens jährlich) wiederholt werden. Angesprochen werden sollten Themen der Betriebs- und Personalhygiene (Berufskleidung, Händewaschen, Reinigungsplan usw.).

Die Folgebelegungen der Mitarbeiter nach dem Infektionsschutzgesetz sind alle zwei Jahre durchzuführen.

Die schriftlichen Nachweise der Schulungen (Teilnahmelisten mit Datum und kurzer Inhaltsangabe) sind aufzubewahren.

#### HACCP-Konzept

Je nach Betriebsart und Betriebsgröße kann aufbauend auf die Hygienemaßnahmen und -kontrollen die Erstellung eines HACCP-Konzeptes erforderlich werden. Das HACCP-Konzept ist ein System, das dazu dient, bedeutende gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel zu identifizieren, zu bewerten und zu beherrschen. Hilfestellung bei der Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte geben die Leitlinien für eine gute Hygienepraxis der jeweiligen Verbände. Diese enthalten eine Risikoanalyse, die Anhaltspunkte für die Risikobewertung im eigenen Betrieb geben kann.

Eine Übersicht der nationalen „Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis“ mit Bezugsquellen ist auf der Internetseite des Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) (<http://www.bll.de/themen/hygiene>) verfügbar.