

Kontakt:  
Moltkestraße 42 – 51643 Gummersbach  
Tel.: 02261 88-3903  
Fax: 02261 88-3939



OBERBERGISCHER KREIS  
DER LANDRAT

VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-  
ÜBERWACHUNGSAMT

## **Anforderungen an betriebliche Eigenkontrollen**

Durch das EU-Lebensmittelrecht ist jeder Lebensmittelunternehmer verpflichtet, sowohl die „gute Hygienepraxis“ einzuhalten als auch Eigenkontrollverfahren (im Sinne eines HACCP-Konzeptes) einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Die betrieblichen Eigenkontrollen dienen der Überprüfung und Sicherung der Produktion gesundheitlich unbedenklicher Speisen und Lebensmittel. Sie helfen auch dem Lebensmittelunternehmer als Beweismittel in einem Schadensfall.

Alle hier aufgeführten Eigenkontrollmaßnahmen müssen **schriftlich festgehalten** werden

### **1. Wareneingangskontrollen:**

- Temperaturmessung
- Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- Zustand der Verpackung
- Kennzeichnung
- Hygienezustand beim Lieferanten (Fahrzeug, Personal, Transportbehältnisse)

### **2. Temperaturkontrollen:**

Regelmäßige Überprüfung aller Temperaturen (z.B. Warenannahme, Kühl- und Tiefkühleinrichtungen, Erhitzungs- und Gartemperaturen, Heiße Theke, Speisenausgabe)

### **3. Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes:**

Auflistung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in allen Betriebsbereichen (Was wird wie, wann, womit und von wem gereinigt und desinfiziert). Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein.

### **4. Schädlingsbekämpfung (Fliegen, Schaben, Motten, Mäuse, Ratten):**

Regelmäßige Überprüfung aller Räume auf Schädlingsbefall. Bei Schädlingsbefall ist die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers zwingend notwendig.

### **5. Personalschulungen:**

- Durchführung einer Hygieneschulung zu Beginn der Arbeitsverhältnisse
- Jährliche Belehrung der Mitarbeiter nach Infektionsschutzgesetz; Erstbelehrung muss durch das Gesundheitsamt erfolgen
- Mindestens einmal jährlich Lebensmittelhygieneschulungen der Mitarbeiter, an die Tätigkeit angemessen; Unterlagen sind 2 Jahre aufzubewahren

## **Empfohlene Eigenkontrollen:**

### **1. Rückstellproben** von leicht verderblichen Speisen:

Mengenmäßig reichen 2 Proben mit je 100 g aus, die für mindestens 7 Tage tiefgefroren aufbewahrt werden sollten

### **2. Mikrobiologische Untersuchung** des Keimgehaltes von Oberflächen und Arbeitsgeräten zur Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges

**Weitere Information bieten die Leitlinien für Gute Hygienepraxis, die von den jeweiligen Berufsverbänden neu überarbeitet herausgegeben worden sind. Die Leitlinien stellen die branchentypischen, für jeden Betrieb erforderlichen und zumutbaren Anforderungen dar und werden von der Lebensmittelüberwachung als Überprüfungsgrundlage verwendet. Durch Umsetzung der Leitlinien im Betrieb sind alle Anforderungen an ein gutes Eigenkontrollsystem erfüllt.**

- „Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“,  
DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband)

- „Leitlinien für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien“,  
Deutscher Fleischer-Verband
- „Arbeitshandbuch Hygiene in Bäckerei und Konditorei“