

Eigenkontrollsystem

Durch eine regelmäßige Prüfung der hergestellten und verarbeiteten Lebensmittel, der Lagerbedingungen und der Betriebshygiene wird die Lebensmittelsicherheit in einem Betrieb wesentlich verbessert. Seit 1. Januar 2006 gilt die Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Artikel 5 dieser Verordnung verpflichtet Lebensmittelunternehmer zur Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung sowie stetiger Anpassung eines Eigenkontrollsystems. Nach diesen Bestimmungen ist daher jeder Gewerbetreibende, der Lebensmittel herstellt, bearbeitet oder an andere abgibt, zu regelmäßigen Kontrollen im eigenen Betrieb verpflichtet. Diese Kontrollen müssen bei einer Überprüfung durch die Behörde nachgewiesen werden.

Zu den Aufgaben des Gewerbetreibenden gehört auch die regelmäßige, innerbetriebliche Weiterbildung des Personals. Durch die gezielte Schulung soll das Personal über die Risiken, die von falsch hergestellten oder behandelten Lebensmitteln ausgehen können, aufgeklärt werden, um gesundheitlichen Gefahren vorzubeugen.

Bei den Betrieben ergeben sich nach der Einrichtung des Eigenkontrollsystems folgende Bereiche, die überprüft und dokumentiert werden:

1. Reinigungsplan / Reinigungsnachweis
2. Wareneingangskontrollen
3. Temperaturkontrollen und Aufzeichnungen
4. Schädlingsbekämpfung
5. Personalschulung

1. Reinigungsplan

Dies ist eine Auflistung der Reinigungs- und eventuellen Desinfektionsmaßnahmen in allen Betriebsbereichen (z.B. Produktionsbereich, Lagerbereich, Verkaufsbereich usw.)

2. Wareneingangskontrolle

Angelieferte Ware wird zum Zeitpunkt der Anlieferung auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft. Hierbei sind folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Einhaltung der Kühltemperaturen (Die Kühlkette darf auch bei eigenem Transport von Lebensmitteln nicht unterbrochen werden!)
- Zustand der Verpackung
- Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum
- Vollständige Kennzeichnung
- Hygienezustand beim Lieferanten (z. B. Fahrzeug, Personal, Transportbehälter usw.)
- Aussagefähige Lieferdokumente als Herkunftsnachweis (für die Rückverfolgbarkeit!)

3. Temperaturkontrollen und Aufzeichnungen

In allen Betriebsbereichen, in denen leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt, bzw. tiefgefroren werden, sind täglich die Lagertemperaturen zu überprüfen! Die auf den Lebensmitteln angegebenen Temperaturen dürfen nicht überschritten werden.

In Betriebsbereichen, in denen Erhitzungsprozesse stattfinden, müssen auch die Erhitzungstemperaturen stichprobenartig gemessen werden.

4. Schädlingsbekämpfung

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmittel durch Schädlinge (Schaben, Käfer, Fliegen usw.) und Schadinager (Mäuse, Ratten) wird durch eine gute optische Schädlingskontrolle vermieden. Ein Lebensmittelbetrieb sollte mindestens einmal im Monat optisch auf Schädlingsbefall überprüft werden.

5. Personalschulung

Das Personal eines Lebensmittelbetriebes muss regelmäßig (mindestens 1mal im Jahr oder bei Neueinstellung) nach Hygienegesetz geschult werden.

Diese Schulungen konzentrieren sich auf Themen, die in ihrem Betrieb auftreten (z.B. Berufskleidung, Händewaschen, Reinigungsplan, Grundbegriffe wie Personalhygiene und Betriebshygiene usw.). Die Schulung kann im eigenen Betrieb durchgeführt werden.

Die Schulungsverpflichtung nach dem Infektionsschutzgesetz können Sie mit der Hygieneschulung zusammen abhandeln. Denken Sie daran, dass die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (ehemaliges Gesundheitszeugnis) nur dann gültig ist, wenn mindestens einmal im Jahr oder bei Neueinstellung nach Themen des Infektionsschutzgesetzes geschult worden ist.

Hinweis

Um eine bessere Übersicht des Betriebes zu erhalten, sollte ein Ordner angelegt werden, die neben dem oben genannten Eigenkontrollsystem noch eine Grundrisszeichnung mit allen gewerblich, genutzten Räumen (einschließlich Keller- und Nebenräumen), eine Liste mit allen aktuellen Mitarbeitern, deren Funktionen und die Unterrichtsnachweise nach §43 Infektionsschutzgesetz enthält.

Alle hier aufgeführten Eigenkontrollmaßnahmen müssen schriftlich festgehalten werden. Das Eigenkontrollsystem sollte so übersichtlich sein, dass Sie leicht damit arbeiten und der Überwachungsbehörde ein nachvollziehbares Eigenkontrollsystem vorlegen können.

Auskünfte erteilen:

Sekretariat des Veterinäramtes 0234 910-8811

Lebensmittelkontrolleure Frau Kirchner (910-1886), Herr Brand (910-1864), Herr Krautscheid (910-1866), Herr Heuter (910-1862), Herr Bungarten-Porta (910-1865), Herr Sagenschneider (910-1872)
7:30 – 9:00 Uhr

Sachbearbeitung Frau Schlott (910 1863) oder Herr Neis (910-1419)
Lebensmittelüberwachung