

Merkblatt für Lebensmittelbetriebe zum Thema

- **Eigenkontrollkonzept nach der EU-Hygiene-Verordnung**
- **Schulungen nach den Verordnungen des Hygienepaketes**

Dieses Merkblatt soll den Betrieben als beispielhafte Orientierungshilfe bei der Durchführung von Eigenkontrollen und Schulungen dienen. Die Informationen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und müssen gegebenenfalls durch weitere betriebsspezifische Maßnahmen ergänzt werden.

Jeder, der Lebensmittel über den eigenen häuslichen Rahmen hinaus herstellt, behandelt oder an Verbraucher abgibt, ist Lebensmittelunternehmer und hat betriebseigene Kontrollen durchzuführen. Das betrifft z.B. Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Speiseeisbetriebe, Gaststätten, Imbissbetriebe, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, den Lebensmitteleinzelhandel oder Weihnachtsmärkte. Jeder Lebensmittelunternehmer hat regelmäßige Schulungen durchzuführen und ein betriebsspezifisches Eigenkontrollkonzept zu erstellen. Zweck dieser Maßnahmen ist, dass der Lebensmittelunternehmer die gesundheitliche Unbedenklichkeit seiner Lebensmittel jederzeit gewährleisten und nachweisen kann. Dazu sind folgende Punkte regelmäßig durchzuführen und zu dokumentieren:

o **Warenanlieferung**

Jede Warenanlieferung ist auf

- Unversehrtheit der Verpackung
- Aussehen und Qualität der Ware
- Temperatur bei kühlpflichtigen Lebensmitteln
- Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums

zu überprüfen. Die Dokumentation kann in Form einer Checkliste oder durch Vermerk auf dem Lieferschein erfolgen.

o **Temperaturen**

Die Temperatur aller Kühl- und Tiefkühleinrichtungen ist 1x täglich zu messen. Diese ist mit Datum z.B. in Tabellenform zu dokumentieren. Bei Abweichung von der erforderlichen Temperatur ist die getroffene Maßnahme ebenfalls zu dokumentieren.

o **Reinigungs- und Desinfektionsplan**

Es ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu führen. Darin sind die Reinigungs- bzw. Desinfektionsintervalle aller größeren Gegenstände und Bereiche oder Räume des Betriebes aufzuführen und der jeweils dafür Verantwortliche festzulegen. Die erfolgte Reinigung ist entsprechend mit Datum und Unterschrift zu dokumentieren.

o **Schädlingsbefall**

Auf Schädlingsbefall z.B. durch Mäuse, Ratten, Kakerlaken, Schaben, Ameisen, Wespen, Fliegen, Käfer oder Motten ist regelmäßig zu kontrollieren. Gegebenenfalls festgestellter Befall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen. Durchgeführte Kontrollmaßnahmen bzw. erfolgte Schädlingsbekämpfungen sind entsprechend zu dokumentieren.

o **Schulungen**

Jeder Lebensmittelunternehmer hat für seine Mitarbeiter erstmalig vor Tätigkeitsbeginn und danach regelmäßig folgende Schulungen durchzuführen:

- Jährliche Hygieneschulung über den korrekten Umgang mit Lebensmitteln, die Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte und Räume und die persönliche Hygiene.

Jeder Mitarbeiter, der mit unverpackten leicht verderblichen Lebensmitteln umgeht ist zusätzlich wie folgt zu schulen:

- Alle 2 Jahre Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (die erste Belehrung muss beim Gesundheitsamt erfolgen)

Erstellt am:	12.03.2012	Geprüft am:	14.03.2012	Freigabe am:	14.03.2012	Dokument:	MB-05-13
durch:	53.84	durch:	QMB	durch:	FDL	Fassung:	01

Merkblatt Eigenkontrollkonzept

- Einmalige Hygieneschulung nach der Lebensmittelhygieneverordnung speziell über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln. Diese Schulung kann entfallen, wenn der Mitarbeiter eine entsprechende Berufsausbildung oder wissenschaftliche Ausbildung abgeschlossen hat.

Die erfolgte Durchführung ist mit Inhalt und Datum der Schulung sowie mit Name und Unterschrift der geschulten Mitarbeiter zu dokumentieren.

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an den Kreis Olpe, Fachdienst Gesundheit und Verbraucherschutz, Westfälische Str. 75, 57462 Olpe, Tel.: 02761/ 81 – 740, 741, 742 und 744.