



Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Gemäß Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene verpflichtet sich jede Person, die gewerbsmäßig Lebensmittel behandelt und/oder in Verkehr bringt, sich im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht, ein betriebliches Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen einzuführen und aufrechtzuerhalten. Sie dokumentiert die Maßnahmen nachweisbar und legt sie den Überwachungsbeauftragten auf Verlangen vor.

Zu den Eigenkontrollmaßnahmen gehören:

- Reinigungsplan
- Wareningangskontrolle
- Temperaturkontrolle
- Schädlingsbekämpfung
- Personalschulung

Reinigungsplan:

Mit einem Reinigungsplan legt die verantwortliche Person fest, welche Reinigungsbereiche (z. B. Türen, Arbeitsflächen, Kühlschränke) wie häufig (z. B. täglich, wöchentlich, monatlich) zu reinigen sind. Die verantwortliche Person erstellt den Reinigungsplan einmalig und hängt ihn in den jeweiligen Betriebsräumen aus. Eine Vorlage für den Reinigungsplan befindet sich in diesem Merkblatt. (siehe Anlage 1)

Wareneingangskontrolle:

Bei der Wareneingangskontrolle prüft die verantwortliche Person stichprobenartig den Zustand der angelieferten Ware. Sie dokumentiert jede durchgeführte Kontrolle, beispielsweise durch einen Vermerk auf den Begleitpapieren (Lieferschein oder Rechnung). Die verantwortliche Person achtet bei der Wareneingangskontrolle auf folgende Punkte:

- Zustand des Transportfahrzeuges
- Zustand der Verpackung
- Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen
- Haltbarkeit der Ware
- Sensorik der Ware (Geruch, Aussehen etc.)
- Ordnungsgemäße Kennzeichnung



Temperaturkontrolle:

Die verantwortliche Person überwacht die Lagertemperaturen bei leicht verderblichen, kühl- und tiefkühlpflichtigen Lebensmitteln, um die mikrobiologische Qualität sicherzustellen. Sie legt Soll-Temperaturen fest, misst und dokumentiert die Ist-Temperaturen mindestens einmal täglich. Bei Abweichungen vom Soll-Wert dokumentiert sie auch die getroffenen Korrekturmaßnahmen. (Eine Vorlage für die Dokumentation befindet sich in Anlage 2).

Folgende maximale Temperaturen (Produkttemperaturen) sind einzuhalten, falls vom Herstellunternehmen nichts Anderes vorgegeben wurde:

Lebensmittel	max. Temperatur in °C
Fisch, frisch	+2 (in schmelzendem Eis)
Krebs- u. Weichtiere, gekocht	+2 (in schmelzendem Eis)
Innereien, frisch	+3
Hackfleisch, Hackfleischzubereitung am Ort der Abgabe hergestellt	+7
Hackfleisch vorverpackt, nicht am Ort der Abgabe hergestellt	+2
Geflügelfleisch	+4
Federwild	+4
Hasen, Kleinwild	+4
Eiprodukte	+4
Fleisch, frisch u. Fleischerzeugnisse	+7
Roheihaltige Lebensmittel, z. B., Mayonnaise, Tiramisu	+7
Feinkost, Obst- und Gemüsesalate	+7
Konditorwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen	+7
Räucherfisch, Marinaden, Fischerzeugnisse	+7
Muscheln, frisch	+10
Milch	+8
Käse, Butter, Milcherzeugnisse	+10
Frischkäse	+10
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18



Schädlingsbekämpfung:

Die verantwortliche Person vermeidet eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Schädlinge durch regelmäßige, vorbeugende optische Kontrollen. Sie führt die Schädlingskontrollen regelmäßig (mindestens einmal pro Quartal) durch und dokumentiert sie. Eine Vorlage zur Dokumentation befindet sich in Anlage 3.

Personalschulung:

Laut VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII sorgt die verantwortliche Person dafür, dass Mitarbeitende, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. Wir empfehlen, die Unterweisung bzw. Schulung gemeinsam mit der Belehrung gemäß § 42 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz durchzuführen und zu dokumentieren.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen unter den oben angegebenen Telefonnummern gerne zur Verfügung.

Auf Wunsch senden wir Ihnen das Merkblatt per E-Mail zu. So können Sie die Musterdokumente schnell und einfach an den eigenen Betrieb anpassen und verändern.

Wir weisen darauf hin, dass es sich bei diesem Merkblatt nur um eine Mustervorlage handelt. Der Umfang des gesetzlich vorgeschriebenen Eigenkontrollsystems hängt von der Art und Größe des Betriebs ab.



Anlage 1 zum Merkblatt für betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen Vorlage für den Reinigungsplan

Küchenbereich	Reinigung	Desinfektion
Türen	wöchentlich	-
Fußboden	täglich	-
Waschbecken, Ausgüsse	täglich	wöchentlich
Abzugshaube, Filter, Arbeitsgeräte	min. monatlich	-
Arbeitstische, Theken, Arbeitsgeräte	täglich	
Arbeitstische, Theke nach Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei	nach Benutzung	nach Bedarf
Behälter zur Aufnahme von Lebensmitteln	täglich	nach Bedarf
Schneidebretter, Arbeitsgeräte, Maschinen	nach Benutzung	nach Bedarf
Abfallbehälter	nach Benutzung	nach Bedarf
Grundreinigung inkl. Lampen, Fenstern, Regale, Heizkörper, Verkleidung, Jalousien, usw.	vierteljährlich	-
Toilettenbereich	Reinigung	Desinfektion
Türen, Fußböden, Toiletten, Waschbecken	täglich	wöchentlich
Sozialräume	täglich	-
Personal-WC	täglich	wöchentlich
Lagerräume	Reinigung	Desinfektion
Kühlräume und -einrichtungen	min. wöchentlich	nach Bedarf
Tiefkühlräume und -einrichtungen	min. vierteljährlich	nach Bedarf
Trockenlager	wöchentlich	-
Abfalllager	nach Bedarf	nach Bedarf



Anlage 2 zum Merkblatt für betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen
Temperaturprotokoll für Monat/Jahr _____

Tag	Kühlschrank 1	Kühlschrank 2	Tiefkühltruhe 1	Tiefkühltruhe 2
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				



**Anlage 3 zum Merkblatt für betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen
Schädlingskontrolle und Bekämpfung**

Kontrolle auf Schädlingsbefall			Schädlingsbekämpfung			
Datum	Betriebsbereich	Feststellung	Datum	Bekämpfung durch	Maßnahmeart	Unterschrift



Kontakt

Landeshauptstadt Mainz
Standes-, Rechts- und Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz
Kaiserstr. 3–5
Postfach 38 20 | 55028 Mainz
Tel.: 06131 12–2433
Fax: 06131 12–3010

lebensmittelueberwachung@stadt.mainz.de