

Betriebseigene Kontrollen und Nachweise in Betrieben, in denen Lebensmittel hergestellt werden (einschließlich Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung)

1. Wareneingangskontrolle

- 1.1 produktspezifische Prüfung jeder angelieferten/eingekauften Ware auf Zustand (Verderb, Parasiten, fremde Stoffe), Mindesthaltbarkeitsdatum (sofern vorhanden) und Temperatur (bei kühlpflichtigen Lebensmitteln)
- 1.2 Dokumentation der Ergebnisse der Prüfungen und der Maßnahmen bei Abweichungen

2. Temperaturüberwachung

- 2.1 Festlegung von Grenzwerten: Kühlung/Gefrieren: oberer Temperaturgrenzwert
Erhitzung: unterer Temperaturgrenzwert und Erhitzungszeit
Warmhaltung: unterer Temperaturgrenzwert
- 2.2 mindestens 1 x tägliche Kontrolle der Kühltemperaturen (alle Kühleinrichtungen)
- 2.3 Messung und Aufzeichnung der Temperaturen in Gefriereinrichtungen für tiefgefrorene Lebensmittel:
 - a) Gefriereinrichtungen > 10 Kubikmeter Messung und Aufzeichnung der Temperaturen mit Messgeräten nach Artikel 2 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 37/2005 („Datenlogger“)
 - b) Gefriereinrichtungen < 10 Kubikmeter tägliche Kontrolle mit Thermometer
- 2.4 stichprobenartige Kontrolle der (Kern-)Temperaturen bei der Erhitzung von Speisen
- 2.5 stichprobenartige Kontrolle der Warmhaltetemperaturen bei Warmhaltung von Speisen
- 2.6 Dokumentation der gemessenen Temperaturen
- 2.7 Dokumentation der Maßnahmen bei Nichteinhaltung der festgelegten Grenzwerte

3. Reinigungs- und Desinfektionsplan

- 3.1 Festlegen von Reinigungs- und Desinfektionsintervallen für alle Betriebsräume und Arbeitsgeräte in einem Plan (was - wie oft - wie - womit) unter Berücksichtigung der Konzentration und Einwirkzeit der verwendeten Mittel
Hinweis: Auch Getränkeschankanlagen sind in den Reinigungs- und Desinfektionsplan einzubeziehen. Zu den Reinigungs- und Desinfektionsverfahren und -intervallen wird auf die DIN 6650-6 verwiesen.

4. Schädlingskontrolle/-bekämpfung

- 4.1 Erstellen eines Fallenplans (= Grundrissplan mit Fallen)
- 4.2 Aufstellen von Schaben- und Mottenfallen, bei Bedarf auch von Nager- und Fliegenfallen
- 4.3 regelmäßige Kontrolle der Fallen
- 4.4 Dokumentation der Ergebnisse der regelmäßigen Kontrollen und der Bekämpfungsmaßnahmen bei Befall

5. Personalschulung

- 5.1 mindestens 1x jährlich Schulung des Gesamtpersonals, welches mit Lebensmitteln umgeht
 - a) Personal mit direktem Umgang mit Lebensmitteln: Fragen der Lebensmittelhygiene
 - b) für HACCP-Konzept (siehe Nr. 7) zuständiges Personal: (zusätzlich) Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze (ggfs. externe Schulungen notwendig)
- 5.2 Dokumentation (Datum, schulende Person, Teilnehmer, behandelte Themen)
- 5.3 Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz alle zwei Jahre (zu unterscheiden von der Personalschulung nach Hygienerecht unter Nr. 5.1)

6. Rückverfolgbarkeit

- 6.1 Einrichtung eines Systems zur Feststellung jedes Lieferanten der im Betrieb verwendeten Lebensmittel
- 6.2 Einrichtung eines Systems zur Feststellung jedes Lebensmittelunternehmens/gewerblichen Käufers, an das/den Lebensmittel abgegeben wurden

7. Konzept zur Gefahrenidentifizierung und -beherrschung („HACCP-Konzept“)

- 7.1 Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- 7.2 Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
- 7.3 Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- 7.4 Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,
- 7.5 Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,
- 7.6 Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß Nr. 7.1 bis 7.5 entsprochen wird,
- 7.7 Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß Nr. 7.1 bis 7.6 entsprochen wird.

Sofern vorhanden, können spezielle Leitlinien der Verbände als Grundlage für die Erstellung des betrieblichen Eigenkontrollsystems verwendet werden (z.B. „Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA, Hygiene-Leitlinien für Direktvermarkter, „Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“).

8. Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle

- 8.1 Trinkwasseruntersuchung mindestens einmal jährlich gemäß den Vorgaben der Trinkwasserverordnung für Lebensmittelbetriebe
- 8.2 mindestens 10 Abklatschproben jährlich zur Überprüfung des Reinigungserfolgs
- 8.3 Endproduktkontrolle in angemessenem Umfang, d. h. dem Produktionsvolumen angepasst (unter Berücksichtigung der Verordnung (EG) 2073/2005, geändert durch VO (EG) 1441/2007)

Sämtliche Dokumente/Nachweise über die Durchführung der aufgeführten betrieblichen Eigenkontrollen (Nr. 1 bis Nr. 8) sind entsprechend folgender Vorgaben aufzubewahren:

- übersichtlich und geordnet
- für eine Dauer von:
 - Mindesthaltbarkeitsdatum + 6 Monate
 - Verbrauchsdatum + 6 Monate
 - Ausgabetag + 6 Monate.

Hinweis:

Nach Art. 6 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene muss jeder Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die Kenntnisse der zuständigen Behörde über den Betrieb stets auf dem aktuellen Stand sind, d.h. alle wichtigen Veränderungen in Bezug auf den Betrieb sind dem Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung im Landratsamt Karlsruhe unaufgefordert zu melden.

Wichtige Veränderungen sind z.B. Wechsel der verantwortlichen Personen, wesentliche Änderungen in den Tätigkeiten (z.B. neue Produktlinien) sowie Betriebsschließungen.