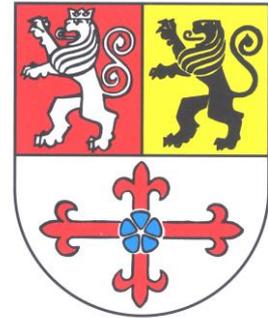


Kreis Heinsberg  
Der Landrat  
Veterinär- und  
Lebensmittelüberwachungsamt  
Valkenburger Str. 45  
52525 Heinsberg  
02452-133919  
[veterinaeramt@kreis-heinsberg.de](mailto:veterinaeramt@kreis-heinsberg.de)



## **Informationsblatt für Lebensmittelunternehmen über die Mindestanforderungen im Bereich der Eigenkontrollen**

nach den Vorschriften des Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments  
und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

**In diesem Informationsblatt sind die Mindestanforderungen im Bereich der Eigenkontrollen aufgeführt, deren Durchführung in jedem Lebensmittelunternehmen zu gewährleisten ist. Vom Lebensmittelunternehmer wird erwartet, dass er ein auf den HACCP-Grundsätzen beruhendes Kontrollverfahren einrichtet, das der amtlichen Überwachung gegenüber nachzuweisen ist.**

**Hierdurch soll sichergestellt werden, dass Maßnahmen und Vorkehrungen getroffen werden, die notwendig sind, um mögliche Gesundheitsgefahren durch Lebensmittel für den Verbraucher zu vermeiden.**

Die wichtigsten Eigenkontrollmaßnahmen sind hier aufgeführt:

## 1. Reinigungsplan

Auflistung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in allen Betriebsbereichen (z. B. Herstellung/Lagerung/Verkauf etc.). Der Hygieneplan soll mindestens folgende Informationen enthalten:

**Was** wird **wie oft**, **womit**, von **wem** und **wie** gereinigt/desinfiziert?

## 2. Wareneingangskontrolle

- Stichprobenartige **Sichtkontrolle** der Lieferantenfahrzeuge
- Überprüfung und Dokumentation des **Warenzustandes** (Verpackung / Mindesthaltbarkeitsdatum / Frischezustand / Kennzeichnung / Lieferdokumente wegen Rückverfolgbarkeit)
- Überprüfung und Dokumentation der **Temperaturen** bei kühl- und tiefkühlpflichtigen Lebensmitteln
- Dokumentation der Maßnahmen bei **Abweichungen**

## 3. Temperaturkontrolle

In allen Betriebsbereichen, in denen **leicht verderbliche Lebensmittel**

- **gekühlt**
- **tiefgefroren**
- **erhitzt**
- **heiß gehalten**

werden, sind die Temperaturen/Kerntemperaturen **regelmäßig** mit geeigneten Messgeräten zu **überprüfen** und zu **dokumentieren**.

## 4. Personalbelehrungen nach Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Personen, die in Küchen tätig sind oder beschäftigt werden, müssen in Besitz einer **Bescheinigung des Gesundheitsamtes** (Belehrung nach §§ 42/43 IfSG) sowie der vorgeschriebenen **zweijährlichen Nachbelehrung** sein.

## **5. Personalhygieneschulungen**

Personalhygieneschulungen sind durchzuführen. Sie sollten **regelmäßig**, mindestens einmal pro Jahr für **alle Mitarbeiter betriebsbezogen** stattfinden und dokumentiert werden. Die Dokumentation sollte

- **den Schulungsverantwortlichen** (z. B. Betriebsinhaber oder Firma XY)
- **die Schulungsinhalte** (z. B. Personalhygiene, Eigenkontrollen, Umgang mit leicht verderblicher Ware)
- **den Schulungszeitpunkt** (Datum, Uhrzeit von ... bis)
- **die Teilnehmer** (Namensliste mit Unterschrift) **und**
- **sofern vorhanden die Schulungsunterlagen**

umfassen.

## **6. Schädlingsbekämpfung**

Um eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel oder Räume zu vermeiden, ist in einem Lebensmittelbetrieb eine **effektive Schädlingsbekämpfung** im Bereich Schädner (Ratten/Mäuse) sowie im Bereich der Schädlinge (Schaben/Fliegen/Käfer/Motten etc.) unerlässlich. Hierzu sind die Betriebsräume durch **geeignete Kontrollmaßnahmen** regelmäßig zu überprüfen. Dies kann durch den Betrieb selbst oder durch eine Fachfirma geleistet werden. Bei **Befall** dürfen **nur geprüfte und anerkannte Mittel**, sachgerecht, möglichst durch eine Fachfirma eingesetzt werden.

**Alle Dokumente sollen der Betriebsgröße und –art angemessen sein. Unterstützen können dabei branchenspezifische Leitfäden, wie z. B. der „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ der DEHOGA ([www.interhoga.de](http://www.interhoga.de)), die Broschüre „Küchenhygiene“ ([www.aid.de](http://www.aid.de)), die „Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygien-Praxis“ im Bäcker und Konditorenhandwerk“ ([www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)) oder Vorlagen/Muster auf der Seite des Kreises Heinsberg unter [www.kreis-heinsberg.de/buergerservice/schlagwortindex/?ID=9](http://www.kreis-heinsberg.de/buergerservice/schlagwortindex/?ID=9).**

## Beispiele für die Dokumentation der Wareneingangs- und Temperaturkontrollen

<b>Wareneingangskontrolle und Einkauf</b>						
<b>Solltemperatur Kühlpflichtige LM bis +7°C, TK-LM bis -15 °C</b>						
<b>Monat/Jahr: Mai 2016</b>						
Tag	Firma	Ungekühlte Lebensmittel	Kühlpflichtige Lebensmittel	TK	Optische Mängel Kennzeichnung	Evtl. Maßnahmen
01	Müller	√	+5°	-	√	-
02	Meier	-	+3°	-5°		Tiefkühlware angetaut, nicht angenommen
03	Huber	√	-	-	Ware ohne Mindesthaltbarkeitsdatum	Ware zurückgewiesen
04.						
...						
31.						

### Dokumentation des Wareneinganges auf dem Lieferschein/Rechnung durch einen „Wareneingangsstempel“

Wareneingangsprüfung		Mängel
Zustand Fahrzeug	√	
Arbeitskleidung Fahrer	√	
Zustand Behältnisse	√	
Ware Bodenberührung	√	
Geruch	√	
Aussehen	√	
Temperatur	+ X°C	
Mindesthaltbarkeitsdaten	√	
Lieferung ohne Mängel	√	
Datum	16.05.2016	<i>Schmitz</i> Unterschrift

<b>Temperaturkontrolle der Kühl- und Gefriergeräte</b>						
<b>Solltemperatur Kühlräume +2 bis +5°C, Gefrierschränke -18 °C</b>						
<b>Monat/Jahr: Mai 2016</b>						
Tag	Kühl - raum 1	Kühl- raum 2	Gefrier- schrank 1	Gefrier- schrank 2	Gefrier- truhe	Evtl. Maßnahmen
	Solltem- peratur + 2° C	Solltem- peratur +7° C	Solltem- peratur -18° C	Solltem- peratur -18° C	Solltem- peratur -18° C	
01	+3	+2	-20	-19	-24	
02	+4	+14	-21	-22	-23	Kältefirma beauftragt 8kg Fleisch u. 3ltr. Sahne vernichtet
...						
30	+4	+4	-21	-22	-23	
31						