



Erforderliche Dokumente zur Einführung eines betrieblichen Eigenkontrollsystems und der Rückverfolgbarkeit in Kleinbetrieben

Infoblatt Nr.: 39 Stand 08/ 2015

Betrieb:

Betriebs-Nr.:

Eigenkontrollsystem	Vor- handen	Nicht Vor- handen	Er- for- derli ch	Maßnahmen
Wareneingangskontrolle (insbesondere erforderlich z.B. bei kühlpflichtigen Lebensmitteln)				
Temperaturkontrolle der Kühleinheiten (erforderlich bei kühlpflichtigen Lebensmitteln)				
Reinigungs-/Desinfektionsplan (und Dokumentation der ausgeführten Arbeiten)				
Schädlingsbekämpfung				
Gesundheitszeugnis/Belehrung (erforderlich im Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln)				
Hygieneschulung				
Rückverfolgbarkeit				

Das vorhandene Eigenkontrollsystem ist

ausreichend
nicht ausreichend

Die in der Zeile Maßnahmen aufgeführten Bemerkungen sind bis zum _____
umzusetzen.

--	--

Unterschrift Betriebsinhaber/Verantwortlicher

Unterschrift Lebensmittelkontrolleur

Informationen zu den einzelnen Bestandteilen des Eigenkontrollsystems auf der Rückseite!

Rechtsgrundlagen:

- Art 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Art. 3, 4 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABI EU L 139, S. 1 ff) in der zur Zeit gültigen Fassung; § 43 Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045)

Verfahren nach HACCP-Grundsätzen

Die Lebensmittelunternehmer haben den zuständigen Behörden den Nachweis zu erbringen, dass sie ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet haben, durchführen und aufrechterhalten. Artikel 5 der VO (EG) 852/2004



Wareneingang:

Beinhaltet u.a. die Temperaturüberprüfung bei kühlpflichtigen Lebensmitteln. Dies kann mit handelsüblichen Thermometern oder mit Ausdrucken der Temperaturlogger der Kühlfahrzeuge vorgenommen werden. Des Weiteren muss die Umverpackung auf Beschädigungen und Schädlingsbefall sowie das Mindesthaltbarkeitsdatum auf Gültigkeit überprüft werden. Die Kontrollen sind zu dokumentieren (z.B. auf dem Lieferschein) und bei Abweichungen entsprechend geeignete Maßnahmen zu ergreifen.

Temperaturkontrolle:

Die Kühleinheiten des Betriebes müssen täglich auf Einhaltung der erforderlichen Temperaturen kontrolliert werden, dies sollte möglichst am Arbeitsbeginn erfolgen. Das Dokument sollte folgende Bestandteile beinhalten: Nr. der Kühleinrichtung, Ist-Temperatur, Unterschrift des Ablesenden.

Reinigungs-/Desinfektionsplan:

Dieser beinhaltet, was wird gereinigt, wann wird gereinigt, wie wird gereinigt, womit wird gereinigt und wer hat gereinigt. Auf dem Dokumentationsblatt würden die Angaben wann und wer hat gereinigt ausreichen. Die anderen Punkte werden in einer Arbeitsanweisung (ggf. mit dem Sicherheitsdatenblatt des Reinigungsmittels) verfasst und vor Ort aufbewahrt.

Besonders zu berücksichtigen sind die sensiblen Arbeitsgerätschaften wie z.B. Fleischwolf, Sahne-bläser und Aufschnittmaschine, bei deren unsachgemäßer Reinigung das erhöhte Risiko besteht die Lebensmittel so zu beeinträchtigen, dass sie nicht mehr zum Verzehr geeignet sind.

Schädlingsbekämpfung:

Es muss in regelmäßigen, festgelegten Intervallen eine vorbeugende Sichtüberprüfung sämtlicher Betriebsräume auf Schädlingsbefall erfolgen. Die eigenständige Sichtkontrolle muss an gefährdeten Stellen durchgeführt und dokumentiert werden. Bei Schädlingsbefall ist ein Schädlingsbekämpfungsunternehmen zu beauftragen.

Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz § 43 :

Jeder Mitarbeiter, der mit leichtverderblichen Lebensmitteln umgeht, benötigt ein Gesundheitszeugnis oder eine Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Der Arbeitgeber ist bei Einstellung der Mitarbeiter verpflichtet, sie über den Inhalt des § 42 des Infektionsschutzgesetzes zu belehren. Dies muss jährlich wiederholt und mit der Unterschrift der Mitarbeiter dokumentiert werden.

Hygieneschulung/Schulungsnachweis:

Der Inhaber und die sich im Produktionsbereich befindlichen Mitarbeiter haben, sobald sie mit empfindlichen Lebensmitteln umgehen, einen Schulungsnachweis nach § 4 i.V.m. Anlage 1 LMHV 2007 zu erbringen. In der jährlich zu wiederholenden Personalschulung werden die Mitarbeiter in einem direkt auf den Betrieb abgestimmten Thema unterwiesen, das können Hygiene- oder Arbeitsanweisungen sein. Dies muss mit Nennung des unterwiesenen Themas und der Unterschrift der teilgenommenen Mitarbeiter dokumentiert werden.

Rückverfolgbarkeit:

Die Lebensmittelunternehmer müssen in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel erhalten haben. Sie richten hierzu ein entsprechendes System oder Verfahren ein, um den zuständigen Behörden jederzeit Auskunft über die Herkunft der Lebensmittel geben zu können.

Alle von Ihnen geforderten Dokumente (auch als Kopie möglich) sind in Ihrem Betrieb 2 Jahre vorrätig zu halten und auf Anforderung der Lebensmittelüberwachung vorzulegen.

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzener Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 15240	☎ 0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de	e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de