



Allgemeine Informationen zur betrieblichen Eigenkontrolle

Ab 01. Januar 2006 ist die Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene in Kraft. Artikel 5 dieser Verordnung verpflichtet Lebensmittelunternehmer zur Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung sowie stetiger Anpassung eines HACCP/Eigenkontrollsystems. Gegenüber der Lebensmittelüberwachungsbehörde haben sie einen entsprechenden Nachweis zu bringen.

Ein wirksames und gut dokumentiertes HACCP/Eigenkontrollsystem sorgt für geordnete Betriebsabläufe und dient neben der Lebensmittelsicherheit auch der Wirtschaftlichkeit. Das betriebseigene System kann in ein bereits vorhandenes Qualitätsmanagementsystem integriert werden. Das HACCP - System kann mit vertretbarem Aufwand eingerichtet werden.

Bei mittelständischen Lebensmittelbetrieben ergeben sich nach der Einrichtung des HACCP/Eigenkontrollsystems meistens folgende Bereiche die überprüft und dokumentiert werden:

Der Reinigungsplan oder Hygieneplan

Dies ist eine Auflistung der Reinigungs- und eventuellen Desinfektionsmaßnahmen in allen Betriebsbereichen (z.B. im Produktionsbereich, Lagerräume, Verkaufsbereich usw.) in dieser Auflistung müssen folgende Informationen enthalten sein:

Was wird wie oft, womit, von wem und wie gereinigt bzw. desinfiziert.

Die Wareneingangskontrolle

Angelieferte Ware wird zum Zeitpunkt der Anlieferung stichprobenartig auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft. Hierbei sind folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Einhaltung der vorgeschriebenen Kühltemperatur
- Zustand der Verpackung
- Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum
- Vollständige Kennzeichnung
- Hygienestatus beim Lieferanten (z.B. Fahrzeug, Personal, Transportbehälter usw.)

Die Temperaturkontrolle

In allen Betriebsbereichen, in denen leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt, bzw. tiefgefroren werden müssen täglich die Lagertemperaturen überprüft werden.

In den Betriebsbereichen wo Erhitzungsprozesse stattfinden müssen auch die Erhitzungstemperaturen stichprobenartig gemessen werden.

Die Schädlingsbekämpfung

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge (Schaben, Käfer, Fliegen usw.) und Schädner (Mäuse, Ratten) wird vorbeugend durch eine gute optische Schädlingskontrolle vermieden. In Ihrem Betrieb müssen sie regelmäßig (ca. zwei Mal im Monat) optisch auf Schädlingsbefall überprüfen. Auch können Sie durch im Handel erhältliche Köderfallen dieser Kontrollpflicht nachkommen. Bei einem festgestellten Schädlings- oder Schädnerbefall ist die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers empfehlenswert.

Die Personalschulung

Das Personal in einem Lebensmittelbetrieb muss regelmäßig (mindestens einmal im Jahr und/oder bei Neueinstellung) nach Hygienegesetz geschult werden. Diese Schulungen müssen sich auf Themen konzentrieren, die auch in Ihrem Betrieb auftreten (z.B. Berufskleidung, Händewaschen, Reinigungsplan, Grundbegriffe wie Personalhygiene, Betriebshygiene usw.) Die Schulung kann im eigenen Betrieb durchgeführt werden. Eine Beauftragung einer externen Beratungsfirma ist nicht notwendig.

Die Schulungsverpflichtung nach dem Infektionsschutzgesetz können Sie mit der Hygieneschulung zusammen abhandeln. Denken Sie daran, dass die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (ehemaliges "Gesundheitszeugnis") nur dann gültig ist, wenn mindestens einmal im Jahr oder bei Neuanstellung nach Themen des Infektionsschutzgesetzes geschult worden ist.

Alle hier aufgeführten Eigenkontrollmaßnahmen müssen schriftlich festgehalten werden. Richten Sie dieses System übersichtlich an, damit Sie leicht damit arbeiten und der Überwachungsbehörde ein nachvollziehbares Eigenkontrollsystem vorlegen können.

Wir empfehlen ihnen die entsprechenden Leitlinien als Unterstützung heranzuziehen.

Hygiene Leitlinie für Getreidemühlen

Hygieneleitlinien für Eierpackstellen

Leitlinien für einen gute Hygienepraxis im Fruchthandel

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk

Leitlinien für die Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen zur Hygienesicherung in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung

Leitlinien für gute Hygienepraxis in Kühlhäusern

Leitlinie für gute Hygienepraxis bei Lebensmitteltransport

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Fleischereibetrieben#

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie

Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis - Eigenkontrollen in ostsveränderlichen Betriebsstätten.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zu Verfügung.

Ihre Kreisverwaltung
Rhein-Pfalz-Kreis

Lebensmittelkontrolle:

<u>Frau Schneider</u>	Tel. 0621 / 59 09- 755	andrea.schneider@kv-rpk.de
<u>Herr Abele</u>	Tel. 0621/ 59 09- 758	manfred.abele@kv-rpk.de
<u>Herr Hartmann</u>	Tel . 06232/ 14 27 71	dieter.hartmann@kv-rpk.de
<u>Herr Sadaune</u>	Tel. 06232/ 14 27 32	Guido.sadaune@kv-rpk.de
<u>Frau Somburg</u>	Tel. 0621/ 59 09- 759	katrin.somburg@kv-rpk.de
<u>Herr Zaun</u>	Tel. 0621/ 59 09- 760	kai.zaun@kv-rpk.de
<u>Herr Weiß</u>	Tel. 0621/ 59 09- 737	johannes.weiss@kv-rpk.de