



Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für Lebensmittelunternehmer darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher lebensmittelrechtlicher Vorschriften zu informieren.

Jeder Lebensmittelunternehmer hat die Pflicht, angemessene betriebliche Eigenkontrollen gemäß Art. 5 VO (EG) 852/2004 durchzuführen und diese zu dokumentieren.

Die Unterlagen müssen bei jeder Kontrolle der Behörde einsehbar und nachvollziehbar sein, z. B. Lieferscheine, Temperaturlisten, Reinigungspläne, Schädlingsmonitoring, Belehrungen, Schulungsunterlagen.

Wareneingang

Sowohl angelieferte als auch selbst eingekaufte Ware muss auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft werden.

Folgende Punkte sind zu beachten und zu dokumentieren:

- Sichtkontrolle (Beschädigungen, Zustand der Ware, z. B. Verderbnis, Zustand des Lieferfahrzeuges Schädlingsbefall)
- Einhaltung Kühlkette/ Temperaturmessungen mit eigenem Thermometer
- Kontrolle Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), Verbrauchsdatum
- Vollständige Kennzeichnung

Selbstabholer müssen einen ordnungsgemäßen Transport der Ware gewährleisten und diesen der Behörde nachvollziehbar darlegen können (eigenes Thermometer, Kühl-/ Transportboxen, Kühlakkus).

Temperaturkontrollen

Die Temperaturen kühlpflichtiger oder heißzu haltender Lebensmittel sind täglich zu überprüfen und zu dokumentieren. Die Lagertemperaturen der Rohwaren sind abhängig von den Vorgaben des Herstellers. Bei losen Lebensmitteln findet die DIN 10508 Anwendung, z. B. Feinkostsalate < 7°C, fertig zubereitete warme Speisen > 65°C.

Folgendes ist zu dokumentieren:

- Jede Kühl-/Heißhalteeinrichtung
- Ist-Temperatur
- Datum
- Maßnahmen bei Abweichungen
- Unterschrift

Reinigung

Eine ordnungsgemäße wirkungsvolle Reinigung sowohl des gesamten Betriebes als auch der Arbeitsgeräte wie z.B. Sahneschneidemaschine, Aufschnittmaschine, Fleischwolf, Eiswürfelbereiter, ist zu gewährleisten und zu dokumentieren.

Die Verwendung geeigneter Reinigungs-/Desinfektionsmittel sollte nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen.

Folgende Punkte sind zu dokumentieren:

- Reinigungsplan: Einmalige Reinigungsanweisung (was wird wann, wie und wie häufig, von wem und womit gereinigt)
- Reinigungsliste: wer hat wann was gereinigt (Datum, Unterschrift)

Schädlingsmonitoring

Eine Sichtüberprüfung sämtlicher Betriebsräume auf Schädlingsbefall (Ratten, Mäuse, Motten, Schaben etc.) ist monatlich zu dokumentieren. Die eigenständige Sichtkontrolle muss an gefährdeten Stellen durchgeführt werden.

Bei Schädlingsbefall ist ein Schädlingsbekämpfungsunternehmen zu beauftragen.

Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Alle Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln gem. § 42 Abs. 1 und Abs. 2 Infektionsschutzgesetz (IfSG) umgehen, benötigen eine Belehrung nach § 43 IfSG, ausgestellt vom Gesundheitsamt. Der Arbeitgeber ist verpflichtet, Mitarbeiter bei Einstellung unverzüglich und im Weiteren alle zwei Jahre über den Inhalt des § 42 IfSG zu belehren und dies zu dokumentieren. Die Belehrung oder eine Kopie ist im Betrieb aufzubewahren.

Hygieneschulung

Für eine gute Lebensmittelhygienepraxis haben die Lebensmittelunternehmer und deren Mitarbeiter einen Schulungsnachweis nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) zu erbringen. Die Inhalte der jährlichen Schulungen sind auf den Betrieb abzustimmen.

Folgendes ist zu dokumentieren:

- Inhalt der Schulung
- Datum
- Unterschriften Schulungsleiter und Teilnehmer

Rückverfolgbarkeit

Die Lebensmittelunternehmer müssen jederzeit Auskunft über Herkunft und Verbleib ihrer Produkte geben können. Dies kann durch Etiketten, Produktinformationen, Lieferscheine etc. nachgewiesen werden. Sollte eine zweifelsfreie Rückverfolgbarkeit nicht gewährleistet sein, kann ggf. eine Entsorgung des gesamten Bestandes angeordnet werden. Einfrier-/ Produktionsdaten sind auf den Produkten anzubringen.

E-Mail-Kontakt: lebensmittelueberwachung@dortmund.de
www.dortmund.de/lebensmittelueberwachung