

Kreis Soest - Lebensmittelüberwachung -

Merkblatt

Eigenkontrollmaßnahmen

(nach dem HACCP-Konzept)

Nach Artikel 5 der Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene muss jeder Betrieb, in denen Lebensmittel verarbeitet, behandelt und verkauft werden, Eigenkontrollmaßnahmen durchführen. Die Kontrollmaßnahmen sollten schriftlich dokumentiert werden. **Hierzu am besten einen *Ringordner* anlegen**

Die wichtigsten Gliederungspunkte:

1. Name, Art und Anschrift des Betriebes mit allgemeinen Betriebsdaten (Anzahl der Beschäftigten, Handelspartner und Vertriebsgebiet).
2. Die Hierarchie im Betrieb festlegen. Verantwortung und Zuständigkeitsbereiche beschreiben (Wer macht was?).
3. Skizze von Verarbeitungsräumen und Verkaufsraum erstellen. Maschinen und Geräte sowie Handwaschbecken, Wasserentnahmestellen einzeichnen.
4. Raumhygieneplan aufstellen. Notieren, wann Räume und Geräte gereinigt und desinfiziert werden. Konzentration und Einwirkzeit auf dem Hygieneplan notieren. Dokumentation darüber, welche Personen gereinigt haben und Unterschrift (Checklisten).
5. Personalhygieneplan: Kleidungsvorschrift beachten, Reinigungs- und Händedesinfektionsanweisungen beachten. Mitteilungspflicht an den Arbeitgeber im Erkrankungsfall (Durchfall, Erbrechen, Fieber).
6. Diejenigen Produktions- und Arbeitsabläufe, aus denen gesundheitliche Gefahren für den Verbraucher resultieren können, müssen dargelegt werden (Rezepturen, Fließdiagramme, Arbeits- bzw. Verfahrensanweisungen). Es muss entschieden und festgelegt werden, an welchen Stellen (kritischen Kontrollpunkten - CCP's -) Sicherungsmaßnahmen eine Gesundheitsgefährdung wirksam verhindern. Festlegung von z.B. Erhitzungstemperatur und -dauer, Verbrauchsfristen für Anbruchpackungen, Kühltemperaturen usw.
7. Dokumentation über die Einhaltung der unter 6. festgelegten Bedingungen (Checklisten z.B. für die Kontrolle der Kühltemperaturen). Ohne geeignete Luft- und/oder Einstichthermometer können Eigenkontrollmaßnahmen nicht durchgeführt werden.
8. Nachweise über die Schulung (intern oder extern) des Personals. Sammlung von Bescheinigungen über Fortbildungen. Belege für die jährlichen Belehrungen nach dem Infektionsschutz-Gesetz.

Die Pflicht zur Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen besteht seit dem 08. August 1998.

Haben Sie noch Fragen?

In der Zeit von 08:00 bis 9:30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

| | |
|-----------------|-----------------|
| Herr Niggemeier | 02921 - 30 2168 |
| Herr Brömse | 2113 |
| Herr Dörrig | 3591 |
| Herr Graewer | 2169 |
| Herr Funke | 2167 |

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

| | |
|----------------|-----------------|
| Herr Dr. Büker | 02921 - 30 2191 |
| Herr Hoffmeier | 2193 |
| Frau Märte | 2398 |
| Telefax - Nr.: | 02921 - 30 2196 |