

- Lebensmittelüberwachung -

Merkblatt

Grundmuster zur Anlage eines Eigenkontroll-/Hygienehandbuches

Wir empfehlen einen Aktenordner oder Ringhefter mit Register anzulegen.

Inhaltsverzeichnis:

- **Genauer Name und Anschrift des Betriebes, wer ist verantwortlicher Lebensmittelunternehmer?**
- **Betriebsspiegel:** was macht der Betrieb, wie viele Beschäftigte gibt es, welche und wie viele Kunden werden beliefert; in welchem Umkreis geschieht dies?
- **Organigramm:** bei größeren Einheiten mit mehreren Abteilungen. Wer ist für welche Tätigkeiten und Aufgaben verantwortlich?
- **Maßstabsgetreuer Grundrissplan:**
Maschinenaufstellplan
Personalfluss
Materialfluss
- Angaben zur **Trinkwasserversorgung:**
Art der Versorgung, ev. Zapfstellenplan, Leitungsplan, Untersuchungsbefunde.
- **Gefahrenanalyse nach den HACCP Grundsätzen** zu den wesentlichen Prozessen des Betriebes: Fleischzerlegung, Herstellung von Fleischerzeugnissen, Gerichte der Gemeinschaftsverpflegung, usw.
 - **Grundsatz 1:** Eine Gefahrenanalyse (engl.: hazard analysis) durchführen.
 - **Grundsatz 2:** Die „Critical Control Points (CCP)“ bestimmen.
 - **Grundsatz 3:** Einen oder mehrere Grenzwert(e) festlegen.
 - **Grundsatz 4:** Ein System zur Überwachung (engl.: monitoring) der CCPs festlegen.
 - **Grundsatz 5:** Die Korrekturmaßnahmen festlegen, die durchzuführen sind, wenn die Überwachung anzeigt, dass ein bestimmter CCP nicht mehr beherrscht wird.
 - **Grundsatz 6:** Die Verfahren zur Verifizierung festlegen, die bestätigen, dass das HACCP-System erfolgreich arbeitet.
 - **Grundsatz 7:**
Eine Dokumentation einführen, die alle Vorgänge und Aufzeichnungen entsprechend den Grundsätzen und deren Anwendung berücksichtigt.

- **Im Falle von Herstellungs- und Verarbeitungsbetrieben**
 - Darstellung der Herstellungsverfahren mit Angabe der Prozessstufen (in Form von Flussdiagrammen)
 - Gefahrenanalyse und Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte für jede Produktlinie. (§. Grundsatz 1)
 - Überwachungs- und Kontrollverfahren für die kritischen Kontrollpunkte. (s. Grundsatz 4)
 - Evtl. mikrobiologische Stufenkontrollen durchführen und ggf. mikrobiologische Untersuchungen nach der Verordnung (EG) 2073/2005 veranlassen (z. B. bei Hackfleisch usw.).
- **Wareneingangskontrolle:**
Wie und von wem wird sie durchgeführt, wie wird das dokumentiert?
- **Reinigungs- und Desinfektionspläne:** Welcher Raum soll von wem mit welchem Mittel in welcher Form gereinigt und/oder desinfiziert werden. Genaue Arbeitsanweisungen hierzu festlegen. Sicherheitsdatenblätter zu den Mitteln, Reinigungspläne und Listen zur Dokumentation erstellen. Nachweis der Wirksamkeit durch Mikrobiologische Abklatschuntersuchungen. Hierzu ein Labor beauftragen ein bis zweimal im Jahr diese Proben zu nehmen (an wechselnde Stellen).
- **Schädlingsüberwachung:** Entweder an einen Schädlingsbekämpfer abgeben oder selber durchführen (nur Monitoring). Dazu einen Plan mit den Standorten der Köderboxen, Schaben-fallen, Fliegengitter und UV-Lichtfallen aufstellen und Kontrollen der Fallen regelmäßig dokumentieren.
- **Dokumentation der Temperaturüberwachung:** schriftlich in einer Liste, mit Datenlogger oder elektronisch mit zentraler Erfassung.
- **Mitarbeiterschulungen:** die Mitarbeiter müssen regelmäßig (mindestens 1x jährlich) entsprechend ihrem Einsatzbereich geschult werden, extern oder intern.
- **Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz:** Erst- und Folgebelehrungen (alle zwei Jahre) der Mitarbeiter.
- **Rückverfolgbarkeit:** Ein System entwickeln, um auf allen Produktionsstufen sicherzustellen, dass ein Produkt zurückverfolgt werden kann. (Chargenbildung). Mit eigenen Worten beschreiben.
- **Maßnahmen zur Instandhaltung des Betriebes:** bei größeren Betrieben sollte eine Checkliste erstellt werden mit der regelmäßig der ordnungsgemäße Zustand von Decken, Wänden, Böden und Einrichtungsgegenständen selber überprüft wird.
- **Havariekonzept:**
Aktuelles Telefon- und Adressenverzeichnis wichtiger Ansprechpartner wie Kunden, Lieferanten und Behörden.

Haben Sie noch Fragen?

In der Zeit von 8 - 9.30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

Herr Brömse	02921 / 30-	2113
Frau Flötgen		3737
Herr Funke		2167
Frau Jöring		3591
Herr Niggemeier		2168
Frau Radtke		2169
Herr Risse		2528

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

Herr Dr. Büker	02921 / 30 -	2191
Frau Reckmann		2193
Frau Märte		2398
Telefax - Nr.:	02921 / 30 -	2196
email: vet.leb@kreis-soest.de		