

KREIS SOEST

- Lebensmittelüberwachung -

Merkblatt

Eigenkontrollen in klein- und mittelständischen Betrieben

Nach der Verordnung (EG) 852/2004 ist jeder Betrieb, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt dazu verpflichtet, Eigenkontrollen durchzuführen. Dabei ist der Umfang der Dokumentation für die Art und Größe des Betriebes anzupassen. Die Kontrollmaßnahmen sollten schriftlich dokumentiert werden. Hierzu kann die als Anlage beigefügte Liste verwendet werden.

Kleine und mittelständische Betriebe sind z.B. kleine handwerkliche Produktionsbetriebe, Bäckerei, Fleischereifilialen, Gaststätten, Imbisse, Kioske, Verteilerküchen (Kindergärten) etc.

1. **Raumhygieneplan** aufstellen. Notieren, wann Räume und Geräte gereinigt bzw. desinfiziert werden. Konzentration und Einwirkzeit der Reinigungsmittel auf dem Hygieneplan notieren.
Dokumentation: was gereinigt wurde - wer gereinigt hat (Unterschrift)
2. Erfassen von **(Tief-) Kühlhaus / Kühlschrankschranktemperaturen** mit einem separaten Thermometer.
Dokumentation: was gemessen wurde - wer gemessen hat (Unterschrift)
 - *Maßnahme bei Abweichung (was wurde mit den Lebensmitteln gemacht?)*
3. **Wareneingangskontrollen** (Temperaturen und Beschaffenheit der Lebensmittel)
 - bei Kühlware (*sind die vorgegebenen Temperaturen vom Lieferanten eingehalten?*)
 - bei den angelieferten Mahlzeiten (**Kerntemperatur mind. 65°C**)
(z.B. mit digitalem Einstechthermometer)*Dokumentation:*
 - *was gemessen und festgestellt wurde - wer gemessen hat (Unterschrift)*
 - *Maßnahmen bei Abweichung (z.B. Abweisung der Lieferung oder schnellstmöglicher Verbrauch, bei warmen Mahlzeiten nacherhitzen)*
4. Dokumentation des **Fettwechsels**, bzw. der Reinigung der Fritteusen.
 - *wann wurde gewechselt - wer hat gewechselt (Unterschrift)*

5. Es muss die **Erstbelehrungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz** oder ein altes Gesundheitszeugnis vorgelegt werden. Des Weiteren müssen die zweijährlichen **Folgebelehrungen nach § 43 IfSG** durchgeführt und lückenlos dokumentiert werden.
 - für jeden Mitarbeiter am Arbeitsort (z.B. Kopie in der Filiale)

6. Dokumentation der **regelmäßigen Hygieneschulungen (mindestens 1x jährlich)**
 - wer wurde geschult
 - was wurde geschult

7. Dokumentation über **Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen / Vorbeugung**
 - Köderplan
 - welche Maßnahme

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		

Küchenreinigung (Hygieneplan/Dokumentation)

Betrieb: _____
Die Durchführung ist am jeweiligen Tag durch Unterschrift zu bestätigen.

Arbeitsbereich	Häufigkeit der Reinigung				Monat _____ Jahr _____																																	
	täglich	wöchentlich	monatlich	nach Gebrauch	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Küche <input type="checkbox"/>																																						
Kühlraum <input type="checkbox"/>																																						
Lager <input type="checkbox"/>																																						
_____ <input type="checkbox"/>																																						

Sichtkontrolle Schädlinge: keine Auffälligkeiten Auffälligkeiten _____ Maßnahme: _____