

- Lebensmittelüberwachung -

Merkblatt

Eigenkontrollen in Verteilerküchen

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.

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 und wann gemessen wurde
 - wer gemessen hat (Unterschrift)
 - Maßnahmen bei Abweichung (z.B. Abweisung der Lieferung oder schnellstmöglicher Verbrauch, bei warmen Mahlzeiten nacherhitzen)
-

4. 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)
-

5. Dokumentation der regelmäßigen **Hygieneschulungen** (mindestens 1x jährlich)

- wer wurde geschult
- was wurde geschult

Monat / Jahr:*(mit Unterschrift bestätigen)*

Tag	Mahlzeit 1 Temperatur (°C) Uhrzeit	Mahlzeit 2 Temperatur (°C) Uhrzeit	Temperatur(° C) Kühlschrank	Temperatur (°C) Tiefkühl	Raum / Gerätschaft gereinigt / desinfiziert	Maßnahme bei Abweichung
	Solltemperatur _____°C	Solltemperatur _____°C	Solltemperatur _____°C	Solltemperatur _____°C		
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						