

Merkblatt

Eigenkontrollen für Betriebe im Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandsbereich

Eigenkontrollen sind gemäß der **EG-Verordnung 852/2004 (Anhang II)** von jedem Betrieb, der Lebensmittel gewerblich herstellt, behandelt und verkauft, durchzuführen. Das Merkblatt weist auf *mindestens erforderliche Eigenkontrollmaßnahmen nach den Grundbedingungen von HACCP hin, die der amtlichen Überwachung nachzuweisen sind.*

1. Reinigungsplan und – Kontrolle (1-malig)

Kurze Beschreibung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen (z. B. im Herstellungsbereich, Lagerräumen, Küche, Verkaufsbereich usw.). In dieser Auflistung sollen folgende Informationen enthalten sein: Was wird wie oft, womit, von wem und wie gereinigt und evtl. desinfiziert?

Schriftlicher Nachweis: regelmäßige Kontrolle und Dokumentation in einem Kontrollbogen nach Festlegung der Reinigungsintervalle.

2. Wareneingangskontrolle (ständig)

Angelieferte Ware wird zum Zeitpunkt der Anlieferung stichprobenartig auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft. Hierbei sind z.B. folgende Punkte zu berücksichtigen:

- *Ordnungsgemäße Einhaltung der Kühltemperatur*
- *Zustand der Verpackung*
- *Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum*
- *Vollständige Kennzeichnung*
- *Hygienezustand beim Lieferanten (z. B. Fahrzeug, Personal, Transportbehälter usw.)*
- *Maßnahmen bei Nichteinhaltung der Punkte*

Schriftlicher Nachweis: regelmäßige Kontrolle und Dokumentation in einem Kontrollbogen nach Festlegung der zu prüfenden Punkte

3. Temperaturkontrolle (mind. 1mal täglich)

Hierbei sind z.B. **folgende Punkte** zu berücksichtigen:

- *In allen Betriebsbereichen, in denen leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bzw. tiefgefroren werden, sollten regelmäßig die Lagertemperaturen überprüft werden.*
- *Die Fetttemperatur der Friteusen darf 170° C nicht überschreiten und soll mit einem geeigneten Thermometer regelmäßig überprüft werden.*
- *Die Gar- und Ausgabetemperatur (mind. +72°C & mind. +65°C) von Lebensmitteln soll regelmäßig überprüft werden. **Schriftlicher Nachweis:** regelmäßige Kontrolle und Dokumentation in einem Kontrollbogen nach Festlegung der zu prüfenden Punkte*

4. Schädlingsbekämpfung (1/4 jährlich)

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge (Schaben, Fliegen, Käfer usw.) und Schadnager (Mäuse, Ratten) *muss vorbeugend vermieden* werden. Eine *Betriebsstätte sollte regelmäßig (ca. alle 3 Monate) auf Schädlingsbefall überprüft werden. Dies kann durch im Handel erhältliche Köderfallen durchgeführt werden. **Bei einem Schädlings- oder Schadnagerbefall empfiehlt sich die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers.***

5. Personalschulung (jährlich)

Das Personal in einem Lebensmittelbetrieb muss regelmäßig geschult werden. *Die Schulungsthemen sollen sich auf die Hygiene im Betrieb beziehen (z. B. Berufskleidung, Händewaschen, Reinigungsplan usw.).* Die Schulung kann auch im eigenen Betrieb durchgeführt werden, die Beauftragung einer **externen Firma ist nicht** notwendig.

6. Infektionsschutzgesetz (IfSG Bescheinigung und Folgebelehrung (alle 2 Jahre))

Die Bescheinigungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind uns für die Personen vorzulegen, die

- a) mit dem Behandeln, der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Speisen und Getränken beschäftigt werden sowie
- b) mit Spül- und Reinigungsarbeiten und dabei mit Behältnissen oder Geräten für die Be- und Verarbeitung von Lebensmittel in Berührung kommen.

Diese Bescheinigungen (nicht älter als 3 Monate vor Arbeitsbeginn) werden von den Gesundheitsabteilungen der Landratsämter oder von den durch die Gesundheitsabteilungen der Landratsämter beauftragten Ärzten (Privatarzt) erstellt.

Hinweis: Ein Zeugnis nach § 18 des Bundes-Seuchengesetzes als Bescheinigung gilt nach § 43 Abs. 1 IfSG weiterhin.

Der Betriebsinhaber hat diese Personen bei Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme der Belehrung ist zu dokumentieren

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gem. § 9 ZZuIV)

Die Zusatzstoffe, die in den Speisen und Getränken enthalten sind oder zur Herstellung dieser verwendet werden, sind in der Speise- und Getränkekarte bei jeder aufgeführten Speise bzw. Getränk anzugeben.

- „mit Farbstoff“
- „mit Konservierungsstoff“
- „mit Antioxidationsmittel“
- „mit Geschmacksverstärker“
- „geschwefelt“
- „geschwärzt“ (bei Oliven)
- „gewachst“ (wenn die Oberfläche von frischen Obst derart behandelt wurde)
- „mit Phosphat“ (bei Fleischerzeugnissen in denen E338, E341, E450, E452)
- „mit Süßungsmittel“
- „enthält eine Phenylalaninquelle“ (wenn der Süßstoff Aspartam enthalten ist)
- „koffeinhaltig“
- „chininhaltig“

Diese Zusatzstoffe müssen nicht direkt am Produkt im Einzelnen aufgeführt werden. Es genügt, wenn am Produkt Kennziffern angegeben sind und diese in einer Fußnote zur Speisekarte erläutert werden.

Kennzeichnungspflichtige Allergene

Laut aktuellem Stand der Durchführungsverordnung müssen die in Anhang II der EU-Verordnung aufgelisteten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, deklariert werden. Dabei handelt es sich um:

a) Glutenhaltiges Getreide

- aa) Weizen, ab) Roggen, ac) Gerste, ad) Hafer,
- b) Krebstiere (Vorkommen bspw. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte (Nüsse)
 - ha) Mandeln, hb) Walnüsse, hc) Haselnüsse....
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulphite
- m) Lupinen
- n) Weichtiere

Ein Beispiel - auf Ihrer Karte steht:

Pizza Calzone^{aa}

mit Tomatensoße³, Käse^g, Vorderschinken^{2,3,4,8,9}, frische Champignons..... --,--€

Cola^{1,11}

Cola Light^{1,9,10,11}

Letzte Seite Karte:

Zusatzstoffe: 1= „mit Farbstoff“, 2= „mit Konservierungsstoff“, 3= „mit Antioxidationsmittel“, 4= „mit Geschmacksverstärker“, 5=„geschwefelt“, 6= „geschwärzt“ (bei Oliven), 7= „gewachst“, 8= „mit Phosphat“, 9= „mit Süßungsmittel“, 10= „enthält eine Phenylalaninquelle“ (wenn der Süßstoff Aspartam enthalten ist), 11= „koffeinhaltig“, 12= „chininhaltig“

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide, aa) Weizen, ab) Roggen, ac) Gerste, ad) Hafer, ..., b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte (Nüsse) ha) Mandeln, hb) Walnüsse, hc) Haselnüsse , i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulphite, m) Lupinen, n) Weichtiere

Aufgrund der Fülle von Informationen sind eventuell einige Fragen offen. Hierzu stehen die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung gerne zur Seite.

Lebensmittelüberwachungsbeamten des Landratsamt Kelheim:

- Hofmann Manfred Tel.: 09441/207 - 3323
- Hainz Lisa-Maria Tel.: 09441/207 - 3324
- Maiß Andreas Tel.: 09441/207 - 3325
- Beard Robert Tel.: 09441/207 - 3326