

## **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*
- *Hygienizustand 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**

