

KREIS SOEST

- Lebensmittelüberwachung -

Merkblatt

Eigenkontrollen in kleinen 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, Bäckereien, Fleischereifilialen, Gaststätten, Imbisse, Kioske, Verteilerküchen (Kindergärten) etc.

Wareneingangskontrolle (Temperaturen und Beschaffenheit der Lebensmittel):

- Beschaffenheit der Lebensmittel
- bei Kühlware (sind die vorgegebenen Temperaturen vom Lieferanten eingehalten?)
- bei angelieferten Mahlzeiten (Kerntemperatur mind. 65°C, z. B. mit digitalem Einstechthermometer)

Dokumentation:

- Was durch wen festgestellt und gemessen wurde
- Maßnahmen bei Abweichung (z.B. Abweisung der Lieferung, schnellstmöglicher Verbrauch oder bei warmen Mahlzeiten, diese nacherhitzen)

Rückverfolgbarkeit:

Ein System entwickeln, um auf allen Produktionsstufen sicherzustellen, dass ein Produkt zurückverfolgt werden kann.

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.

Dokumentation des **Fettwechsels** bzw. Reinigung der Fritteusen:

- wann wurde gewechselt
- wer hat gewechselt (Unterschrift)

Dokumentation der Temperaturüberwachung im (Tief-)Kühlhaus / Kühlschrank:

Schriftlich in einer Liste, mit Datenlogger oder elektronisch mit zentraler Erfassung. Maßnahme bei Abweichung (was wurde mit den Lebensmitteln gemacht?)

Schädlingsüberwachung:

Schädlingsmonitoring durchführen und dokumentieren. Dazu einen Plan mit den Standorten der Köderboxen, Schabenfallen, Fliegengitter und UV-Lichtfallen aufstellen und Kontrollen der Fallen regelmäßig dokumentieren. Bei Schädlingsbefall muss ggf. ein Schädlingsbekämpfer beauftragt werden

Dokumentation von Schulungen:

Die Mitarbeitenden müssen regelmäßig (mindestens 1x jährlich) entsprechend ihrem Einsatzbereich geschult werden, extern oder intern.

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 für jeden Mitarbeitenden am Arbeitsort (z. B. Kopie in der Filiale) dokumentiert werden.

Konkrete Informationen und Ansprechpersonen zur Durchführung der Belehrung durch das Gesundheitsamt erhalten Sie unter

<https://www.kreis-soest.de/gesundheits-verbraucher/gesundheits/infektionsschutz/belehrungen/belehrungen-fuer-lebensmittelberufe>

Wenn Sie noch weitere Fragen zur Lebensmittelüberwachung haben,
sprechen Sie uns gerne an:

Lebensmittelkontrolleure/-innen

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

Weitere Ansprechpersonen

Herr Dr. Büker	02921 / 30 -	2191
Frau Eickmeyer		3115
Frau Märte		2398
Frau Reckmann		2193

email: vet.leb@kreis-soest.de

