



Gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates über Lebensmittelhygiene hat jeder Lebensmittelunternehmer die Pflicht, ein oder mehrere Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Hierüber sind Dokumente und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Betriebes angemessen sind, als Nachweise zu erstellen. Die Lebensmittelunternehmer haben diese Nachweise gegenüber der zuständigen Behörde zu erbringen.

Dieses Merkblatt soll der Erarbeitung eines individuellen Eigenkontrollverfahrens dienen.

Folgende Maßnahmen hinsichtlich der Einrichtung und Nachweisführung eines Eigenkontrollverfahrens sind zu empfehlen, um sicherzustellen, dass alle einschlägigen Hygienevorschriften durch Lebensmittelunternehmer eigenverantwortlich erfüllt werden:

Wareneingangskontrollen

Aufgrund des Übergangs von Verantwortlichkeiten beim Wareneingang sowie zur Sicherstellung der **Rückverfolgbarkeit** müssen angelieferte Waren einer sorgfältigen Wareneingangskontrolle unterzogen werden:

- Temperaturmessung bei leicht verderblichen oder tiefgefrorenen Lebensmitteln
- Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- Kennzeichnung
- Zustand der Verpackung (Verschmutzung und Unversehrtheit, Schädlingsbefall)
- sensorische Überprüfung auf Verderb-Anzeichen
- Hygienestatus des Lieferanten (Fahrzeug, Personal, Transportbehältnisse)
- Maßnahmen bei Normabweichungen
- Lieferpapiere

Die Wareneingangsprüfung sollte dokumentiert werden. Die Lieferscheine sind systematisch, z.B. chronologisch abzuheften und zwecks Rückverfolgbarkeit zugänglich aufzubewahren.

Keine Annahme bei:

- sichtbar verdorbenen Lebensmitteln
- Überschreiten von Haltbarkeitsdaten

Temperaturkontrollen

Die vorgeschriebenen Temperaturanforderungen (Kühlkette, Heißhaltesysteme) sind einzuhalten.

Die Temperaturen sind regelmäßig zu messen und die Ergebnisse zu dokumentieren. Es sind Toleranzen und Maßnahmen für den Fall von Abweichungen festzulegen.

Treten Abweichungen auf, ist der Ist-Zustand zu dokumentieren und umgehend für ordnungsgemäße Funktionstüchtigkeit der Kühl- und Gefriereinrichtungen zu sorgen, um eine nachteilige Beeinflussung zu vermeiden.

Hierfür sind **Thermometer** gut ablesbar oder andere **Aufzeichnungsgeräte** in folgenden Einrichtungen zu installieren:

- Warenannahme
- Kühl- und Tiefkühleinrichtungen*
- Erhitzungs- und Gartemperaturen (z.B. Heiße Theke, Speisenausgabe)

*Tiefkühlräume und -fahrzeuge mit einem Fassungsvermögen von mehr als 10 Kubikmetern müssen zwingend mit Messgeräten ausgestattet werden, die die Lufttemperatur so häufig und in regelmäßigen Zeitabständen messen und aufzeichnen, dass das Temperatur-geschehen nachvollziehbar ist.

Erstellt am:	10.10.2008	Korrektur am:	15.03.2019	Geprüft am:	18.03.2019	Dokument:	LM-05-MBL-505-PM
durch:	Krob / Glück	durch:	Krob / Glück	durch: (QMB)	Meister	Version:	02.00
				Freigabe am:	20.03.2019	Seite	1 / 4
				durch (AL):	Koßmann		



Reinigungs- und Desinfektionsplan

Es ist ein betriebspezifischer **Reinigungs-** und **Desinfektionsplan** zu erstellen (**WER** reinigt **WANN WAS WOMIT?**).

Die Durchführung der Reinigungs- bzw. Desinfektionsarbeiten ist vom Durchführenden schriftlich zu bestätigen, der **Reinigungs- und Desinfektionserfolg** ist ggf. von einer verantwortlichen Person (z.B. Hygienebeauftragten) stichprobenartig sowohl optisch als auch mikrobiologisch zu kontrollieren.

Schädlingsbefallskontrollen/ Schädlingsbekämpfung

Schädlingsbefallskontrollen können vom Betrieb selbst oder durch einen Sachkundigen durchgeführt werden: Die Lage von Köderstellen und Überwachungsfrequenzen sind in Abhängigkeit von der Art des Betriebes festzulegen. Mittels Fraßködern oder Klebfallen sollen Befallsorte und Befallsstärke regelmäßig ermittelt und dokumentiert werden.

Schädlingsbekämpfung sollte anhand eines betriebspezifischen Bekämpfungsplans durch eine sachkundige Fachfirma durchgeführt werden. Durchgeführte Bekämpfungsmaßnahmen sind zu dokumentieren. Befallsabhängig sind Wiederholungsbehandlungen notwendig.

Personalschulungen

- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz: Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt bei Arbeitsaufnahme, im Folgenden alle zwei Jahre
- Lebensmittelhygieneschulungen: gemäß Arbeitsaufgabe, mindestens 1x jährlich (Betriebs-, Produkt-, Personalhygiene), Arbeitsanweisungen

Die Schulungen sind unter Angabe des Schulenden, der Geschulten, des Schulungsdatums sowie der behandelten Themen zu dokumentieren und die Teilnahme ist von den Geschulten per Unterschrift zu bestätigen. In geeigneter Form sind Erfolgskontrollen durchzuführen.

Speiseresteentsorgung

Entsorgungsnachweise (z.B. Abholbescheinigungen) und ggf. der Entsorgungsvertrag müssen systematisch gesammelt und so abgelegt werden, dass sie jederzeit auf Verlangen vorgelegt werden können.

Bei Bedarf können Muster als Dokumentationshilfen vom Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Landkreises Potsdam-Mittelmark zur Verfügung gestellt werden.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. Nr. L 31 S. 1)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. Nr. L 139 S. 1)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 139 S. 55)

Erstellt am:	10.10.2008	Korrektur am:	15.03.2019	Geprüft am:	18.03.2019	Dokument:	LM-05-MBL-505-PM
durch:	Krob / Glück	durch:	Krob / Glück	durch:	(QMB) Meister	Version:	02.00
				Freigabe am:	20.03.2019	Seite	2 / 4
				durch (AL):	Koßmann		



Merkblatt
Eigendokumentationspflicht in
Lebensmittelbetrieben

LM-05-MBL-505-PM
Stand: 18.03.2019

- Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 vom 21. Oktober 2009 (ABl. Nr. L 300 S. 1)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) In der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469)

in derzeit gültiger Fassung

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Rückfragen/Auskünfte erteilt:

Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271

Erstellt am:	10.10.2008	Korrektur am:	15.03.2019	Geprüft am:	18.03.2019	Dokument:	LM-05-MBL-505-PM
durch:	Krob / Glück	durch:	Krob / Glück	durch: (QMB)	Meister	Version:	02.00
				Freigabe am:	20.03.2019	Seite	3 / 4
				durch (AL):	Koßmann		



Merkblatt
Eigendokumentationspflicht in
Lebensmittelbetrieben

LM-05-MBL-505-PM
Stand: 18.03.2019

Anlage 1: Muster-Vorlage Temperaturdokumentation

Betrieb											
Raum / Gerät											
Monat/ Jahr	Temp.	MN	Kontrolle durch	Monat/ Jahr	Temp.	MN	Kontrolle durch	Monat/ Jahr	Temp.	MN	Kontrolle durch
1.				1.				1.			
2.				2.				2.			
3.				3.				3.			
4.				4.				4.			
5.				5.				5.			
6.				6.				6.			
7.				7.				7.			
8.				8.				8.			
9.				9.				9.			
10.				10.				10.			
11.				11.				11.			
12.				12.				12.			
13.				13.				13.			
14.				14.				14.			
15.				15.				15.			
16.				16.				16.			
17.				17.				17.			
18.				18.				18.			
19.				19.				19.			
20.				20.				20.			
21.				21.				21.			
22.				22.				22.			
23.				23.				23.			
24.				24.				24.			
25.				25.				25.			
26.				26.				26.			
27.				27.				27.			
28.				28.				28.			
29.				29.				29.			
30.				30.				30.			
31.				31.				31.			

Erstellt am:	10.10.2008	Korrektur am:	15.03.2019	Geprüft am:	18.03.2019	Dokument:	LM-05-MBL-505-PM
durch:	Krob / Glück	durch:	Krob / Glück	durch: (QMB)	Meister	Version:	02.00
				Freigabe am:	20.03.2019	Seite	4 / 4
				durch (AL):	Koßmann		