



# Landratsamt Haßberge

**Welche Bausteine muss ein Eigenkontroll-Konzept i.S. von Art. 5 der VO (EG) 852/2004 auf jeden Fall enthalten?**

**Ein Eigenkontroll-Konzept hängt von der Größe des Betriebes und Art der Lebensmittel ab. Folgende Maßnahmen sollte es aber auf jeden Fall enthalten:**

## **Wareneingangskontrolle**

Die Prüfung jeder angelieferten oder eingekauften Ware auf Zustand, Mindesthaltbarkeitsdatum, Temperatur, Packungsverletzungen, unbedenkliche Beschaffenheit sowie die Dokumentation der Ergebnisse der Prüfung auf dem Lieferschein/Rechnung.

## **Temperaturüberwachung**

Die Festlegung von Grenzwerten: Obere Temperaturgrenzwerte bei Kühlung und Gefrieren, untere Grenzwerte und Erhitzungszeit beim Garen und Warmhalten. Die Warmhaltetemperatur darf +65°C nicht unterschreiten. Dazu gehören mindestens einmal täglich die Kontrolle und Dokumentation der Kühl- und Gefriertemperatur sowie Stichprobenkontrollen der Temperaturen beim Erhitzen und Warmhalten. Die Nichteinhaltung der Grenzwerte, sowie die durchgeführten Korrekturmaßnahmen sind zu dokumentieren.

## **Schädlingsbekämpfung**

Die regelmäßige Kontrolle der Räume auf Schädlingsbefall, die Dokumentation dieser regelmäßigen Kontrollen sowie der Bekämpfungsmaßnahmen bei Befall. Ein Vertrag mit einer professionellen Schädlingsbekämpfungsfirma wird empfohlen.

## **Personalschulung / Infektionsschutz-Belehrung**

Regelmäßige (empfohlen 1 x Jahr) Schulungen aller Mitarbeiter über allgemeine Lebensmittelhygiene bzw. für „Ungelernte/Seiteneinsteiger“ eine einmalige Fachkenntnisschulung über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln. Dokumentation dieser Schulungen mit Datum, schulende Person, Teilnehmer, Themen.

Bescheinigung über die Erstbelehrung gemäß **Infektionsschutzgesetz (IFSG)** des Gesundheitsamtes oder beauftragten Arztes sowie die in **zweijährigen** Abständen der Wiederholungsbelehrung sind zu dokumentieren und an der **Betriebsstätte aufzubewahren**. Die Personalschulungen und Folgebelehrungen gemäß IFSG können durch qualifiziertes eigenes Personal durchgeführt werden.

## **Rückverfolgbarkeit**

Folgende Informationen sind auf Verlangen zur Verfügung zu stellen:

- Name und Anschrift des Lieferanten und die Art der gelieferten Produkte
- Datum der Anlieferung bzw. Auslieferung
- Umfang oder Menge der Lebensmittel
- ggf. Nummer der Charge und Mindesthaltbarkeitsdatum
- Name und Anschrift des Kunden und die Art der gelieferten Produkte

Der Endverbraucher ist von der Rückverfolgbarkeit nicht betroffen.

**→ Entsprechende, beispielhafte Arbeitshilfen stehen zum Download bereit.**

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden