



# Landratsamt Haßberge

## HACCP Konzept /Eigenkontrollen

Jeder Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, Eigenkontrollen in seinem Betrieb durchzuführen. Das heißt: er prüft, ob Risiken von seinen Produkten für den Verbraucher ausgehen können und wenn ja, wie er sie beherrschen kann. Die Erhitzung bzw. Haltbarmachung der Produkte steht hierbei im Zentrum. Für die kritischen Punkte werden Sollwerte festgelegt, welche regelmäßig kontrolliert und dokumentiert werden. Sollte es zu Abweichungen kommen, müssen Korrekturmaßnahmen durchgeführt werden.

Zu den Eigenkontrollen gehört ebenso die Aufzeichnung von Maßnahmen, welche zur Basishygiene oder allgemeinen Hygiene zählen, wie z.B. Kühltemperaturen, Reinigung und Desinfektion, Personalschulungen, Schädlingsbekämpfung, Wareneingangs- und Ausgangskontrollen und mikrobiologische Eigenkontrollen.

Detaillierte Informationen zu Eigenkontrollen und HACCP finden Sie in betriebspezifischen Leitfäden der jeweiligen Verbände.

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