**Merkblatt – Eigenkontrollen**

Die Bestimmungen über Lebensmittelhygiene fordern von allen Lebensmittelbetrieben zum Schutz der Verbraucher **Eigenkontrollen**. Diese sind den Überwachungsbehörden nachzuweisen. Eine Rückverfolgbarkeit von Waren ist ebenfalls zu gewährleisten.

1. **Reinigungs- und Desinfektionsplan:**

Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist einmalig für den gesamten Betrieb zu erstellen. In ihm ist festzulegen, **wer was wann wie** und **womit** zu reinigen hat. Die ordnungsgemäße Durchführung der Reinigung und Desinfektion ist fortlaufend durch Kontrollen zu überprüfen. Die Durchführung der Kontrolle ist in einem **Kontrollbogen** zu **dokumentieren.** In kleinen Betrieben kann die Dokumentation auch z.B. in einem Kalender erfolgen.

1. **Schädlingsbekämpfungsplan:**

Die Betriebsstätte ist in regelmäßigen Abständen anhand von geeigneten Kontrollmaßnahmen (Köderboxen, Klebefallen) auf Schädlingsbefall (Schaben, Fliegen, Käfer, Mäuse, Ratten) zu überwachen.

Sollten Schädlinge gefunden werden, muss eine professionelle Bekämpfung durch einen Schädlingsbekämpfer durchgeführt werden.

Die Kontrolle auf Schädlingsbefall, die Lokalisation von Ködern und Klebefallen sowie die ergriffenen Maßnahmen bei einem vorhandenen Befall sind in einem **Kontrollbogen** zu **dokumentieren.** In kleinen Betrieben kann die Dokumentation auch z.B. in einem Kalender erfolgen.

1. **Temperaturkontrolle:**

In allen Kühl- und Lagerräumen, in denen Lebensmittel gelagert werden, ist die Temperatur zu dokumentieren. Dies geschieht in einem Kontrollbogen. Dieser enthält die festgelegten Temperaturgrenzwerte und die gemessene Temperatur, sowie Abweichungen davon und die darauf erfolgten Maßnahmen.

1. **Trinkwasserüberprüfung:**

Belege über regelmäßige mikrobiologische Trinkwasserprüfung nach der Trinkwasserverordnung (1x jährlich). Die Proben können gepoolt werden.

1. **Personalschulung:**

Der Lebensmittelunternehmer hat 1X jährlich eine **Hygieneschulung** für seine Mitarbeiter durchzuführen. Die Teilnahme an der Personalschulung sowie die behandelten Themen sind zu **dokumentieren**. Außerdem müssen Bescheinigungen zur Personalgesundheit nach dem Infektionsschutzgesetz vorliegen. Alle 2 Jahre müssen Belehrungen zum **Infektionsschutzgesetz** mit den Mitarbeitern durchgeführt werden.

1. **Wareneingangskontrolle:**

Jeder Wareneingang in den Betrieb ist zu kontrollieren. Die Wareneingangskontrolle ist auf einem Kontrollbogen oder auf dem Lieferschein zu **dokumentieren**. Kontrollkriterien sind: Sauberkeit, Beschädigungen, Haltbarkeit, Kennzeichnung, Einhaltung der Temperaturen (Kühl- und Tiefkühlware), Zustand der Verpackung sowie Hygienezustand beim Lieferanten

1. **Rückverfolgbarkeit:**

Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und allen sonstigen Stoffen, die verarbeitet werden, ist sicherzustellen. Hierzu müssen die Unternehmer in der Lage sein, jeden Vorlieferanten von Lebensmitteln und Rohstoffen festzustellen. Folgende Daten müssen aus Dokumenten der Ein- und Ausgangsbuchhaltung ersichtlich sein:

**Name** und **Anschrift** des Lieferanten/ des Kunden, **Art** der gelieferten Produkte, **Datum** der Lieferung/Abgabe

1. **Entsorgung von Abfällen/tierischen Nebenprodukten:**

Eine Dokumentation über die Abfallbeseitigung sowie die Beseitigung der tierischen Materialien, die nicht zum Genuss für Menschen geeignet sind, muss vorliegen.

1. **HACCP-Konzept**

In der Produktion ist ein HACCP-Konzept zu erstellen. Die einzelnen Verfahrensschritte sind einzeln aufzuführen, mögliche Gefahren zu benennen (z.B. Leitlinien des Deutschen Fleischer-Verbandes)

1. **Beprobungsplan/mikrobiologische Eigenkontrollen**

Ein Beprobungsplan muss erstellt werden. Ein Tupfer- und Abklatschprobenplan mit einzelnen Intervallen ist im Eigenkontroll-Konzept festzuhalten

1. Produktionsumfeld : 1x/Quartal mind. 3 Abklatschproben an hygienisch besonders relevanten Stellen; sind die Ergebnisse nicht akzeptabel müssen 1x/Monat Proben genommen werden, bis 3x nacheinander zufriedenstellende Ergebnisse erzielt werden
2. Produkte: Hackfleisch und Fleischzubereitungen nach Antrag auf Probenreduktion 1x/Jahr gemäß Leitlinien untersuchen; übrige Produkte 1x/Jahr untersuchen

Schlachtkörper: Reduktion der Probennahme nach Antrag, Durchführung gemäß Leitlinien