

Telefon 0241/5198-0
Telefax 02405/95018
E-Mail vetamt@staedteregion-aachen.de
Internet www.staedteregion-aachen.de

Merkblatt zum Thema:

» Eigenkontrollen «

Europäisches Lebensmittelrecht

Im Rahmen des Lebensmittelhygienerechts sind vorwiegend folgende Verordnungen anzuwenden:

- » VO (EG) Nr. 852/2004 [Lebensmittelhygiene] «
- » VO (EG) Nr. 853/2004 [Lebensmittel tierischen Ursprungs] «

Zusätzlich gelten nationale Verordnungen zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts:

» VO zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts vom 08. August 2007 «

- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

Der Lebensmittelunternehmer allein trägt die Verantwortung für die Hygiene in seinem Betrieb.

Es besteht u. a. die Verpflichtung, die Eigenkontrollmaßnahmen und die Durchführung in einem jeweils angemessenen und erforderlichen Umfang in schriftlicher Form aufzuzeichnen (z. B. Checklisten) oder elektronisch so zu dokumentieren, dass diese bei einer Kontrolle jederzeit im Betrieb verfügbar sind.

Unterstützen können die von verschiedenen Berufsverbänden herausgegebenen branchenspezifischen Leitfäden (z.B. Leitfaden der DEHOGA für das Gaststättengewerbe).

» Eigenkontrollen «

Die Lebensmittelüberwachung der StädteRegion weist mit diesem Merkblatt auf die wichtigsten Eigenkontrollmaßnahmen hin:

» Der Hygieneplan «

Auflistung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in allen Betriebsbereichen (z.B. Herstellungsbereiche, Lagerräume, Verkaufsräume usw.). In dieser Auflistung sollen mindestens folgende Informationen enthalten sein:

- Was wird wie oft, womit, von wem und wie gereinigt/desinfiziert?
- Dokumentation der durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

» Die Wareneingangskontrolle »

Angelieferte Ware wird zum Zeitpunkt der Anlieferung auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft. Hierbei sind folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Einhaltung der Kühltemperaturen (Die Kühlkette darf – auch bei eigenem Transport von Lebensmitteln – nicht unterbrochen werden!)
- Zustand der Verpackung
- Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum
- Vollständige Kennzeichnung
- Hygienезustand beim Liefernden (z. B. Fahrzeug, Personal, Transportbehälter usw.)
- Aussagefähige Lieferdokumente als Herkunftsnachweis (für die Rückverfolgbarkeit!)

» Die Temperaturkontrolle »

In allen Betriebsbereichen, in denen Lebensmittel heiß gehalten (z.B. Büffet!), gekühlt oder tiefgefroren werden, müssen arbeitstäglich die Temperaturen mit geeigneten Messgeräten überprüft werden.

» Die Schädlingsbekämpfung »

Um eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge (Schaben, Fliegen, Käfer etc.) und Schädner (Mäuse, Ratten) zu vermeiden, muss der Betrieb regelmäßig prophylaktisch auf Schädlingsbefall überprüft werden. Dies kann durch den Lebensmittelunternehmer selbst erfolgen. Allerdings darf eine Beköderung nur mit für Lebensmittelbetriebe geeigneten Mitteln und Verfahren vorgenommen werden.

Bei einem Schädlings- oder Schädnerbefall wird dringend die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers empfohlen.

» Die Personalbelehrung/-schulung »

Personen dürfen die in den nach Infektionsschutzgesetz bezeichneten Tätigkeiten gewerbsmäßig **erst dann** ausüben, wenn sie im Besitz einer **gültigen** Bescheinigung des Gesundheitsamtes sind (Belehrung nach **§§ 42 u. 43 des Infektionsschutzgesetzes**). Vor Ort muss mindestens eine beglaubigte Kopie der vorgenannten Bescheinigung zur Einsichtnahme bereitgehalten werden.

Das Personal muss nachweislich regelmäßig intern oder extern geschult und belehrt werden. Dabei ist zu unterscheiden zwischen

1. der Schulung in Fragen der Lebensmittelhygiene (mindestens 1x pro Jahr) und
2. der Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (mindestens alle 2 Jahre).

Die Schulungen zur Lebensmittelhygiene sollen sich auf die Hygiene und Eigenkontrollen im Betrieb konzentrieren (z. B. Händewaschen, Reinigungsplan, Temperaturkontrollen usw.).

Hinweis:

Der Inhalt des Merkblattes wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch können Fehler und Unklarheiten nicht ausgeschlossen werden. Das Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der StädteRegion Aachen übernimmt daher weder Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit, Qualität und jederzeitige Verfügbarkeit der bereitgestellten Informationen. Für Schäden, die durch die Nutzung der zur Verfügung gestellten Informationen oder Daten dieses Merkblattes oder durch die Nutzung fehlerhafter und/oder unvollständiger Informationen oder Daten des Merkblattes verursacht werden, haftet das Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der StädteRegion Aachen nicht, sofern ihm nicht vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden zur Last fällt. Dieser Ausschluss gilt nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Das Merkblatt ist urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung oder Veröffentlichung bedarf der Zustimmung. Kopien sind nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch zulässig. Das Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der StädteRegion Aachen behält sich ausdrücklich vor, Teile des Merkblattes oder das gesamte Merkblatt ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder endgültig einzustellen.