

StädteRegion Aachen
Der Städteregionsrat
Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Carlo-Schmid-Str. 4
52146 Würselen

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

Merkblatt zum Thema:

» Eigenkontrollen «

Neues europäisches Lebensmittelrecht

Nach der Neuordnung des Lebensmittelhygienerechts sind vom Lebensmittelunternehmer im Wesentlichen folgende EU-Verordnungen anzuwenden:

- » VO (EG) 852/2004 [Lebensmittelhygiene] »
- » VO (EG) 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)

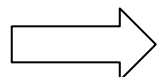
Nach wie vor werden die Einhaltung der Basishygiene und die Durchführung von Eigenkontrollen als selbstverständlich vorausgesetzt.

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

Jetzt besteht u. a. die **Verpflichtung**, die **Eigenkontrollmaßnahmen** in einem jeweils angemessenen und erforderlichen Umfang **in schriftlicher Form** aufzuzeichnen (z. B. Checklisten).

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

Bitte beachten Sie die Rückseite!



» 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?

» 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
- Hygienezustand beim Lieferanten (z. B. Fahrzeug, Personal, Transportbehälter usw.)
- Aussagefähige Lieferdokumente als Herkunftsnachweis (für die Rückverfolgbarkeit!)

» Die Temperaturkontrolle »

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

» Die Schädlingsbekämpfung »

Um eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge (Schaben, Fliegen, Käfer etc.) und Schadnager (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 Schadnagerbefall wird dringend die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers empfohlen.

» Die Personalbelehrung/-schulung »

Personen dürfen die in dem 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 (mindestens jährlich) intern oder extern geschult und belehrt werden. Dabei ist zu unterscheiden zwischen

1. der Schulung in Fragen der Lebensmittelhygiene und
2. der Belehrung nach Infektionsschutzgesetz.

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