



Kreisverwaltung Südwestpfalz
Lebensmittelüberwachung
Unterer Sommerwaldweg 40-42
66953 Pirmasens

Telefon: 06331/809 0
Fax: 06331/809 276
E-Mail: veterinaeramt@lksuedwestpfalz.de

Merkblatt

für betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Gemäß Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ist jeder, der gewerbsmäßig Lebensmittel behandelt und/oder in Verkehr bringt, verpflichtet, im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht ein betriebliches Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen einzuführen und aufrecht zu erhalten. Die Maßnahmen sind nachweisbar zu dokumentieren und dem Überwachungspersonal auf Verlangen vorzulegen.

Zu Ihren Eigenkontrollmaßnahmen sollten gehören:

- Reinigungsplan
- Wareneingangskontrolle
- Temperaturkontrolle
- Schädlingsbekämpfung
- Personalschulung

Reinigungsplan:

Mit einem Reinigungsplan wird festgelegt welche Reinigungsbereiche (z.B. Türen, Arbeitsflächen, Kühlschränke) wie häufig (z.B. täglich, wöchentlich, monatlich) zu reinigen sind. Der Reinigungsplan ist einmalig zu erstellen und in den jeweiligen Betriebsräumen auszuhängen. Ein Muster-Reinigungsplan ist diesem Merkblatt beigelegt. (siehe Anlage 1)

Wareneingangskontrolle:

Bei einer Wareneingangskontrolle erfolgt eine stichprobeartige Überprüfung der angelieferten Ware auf ihren ordnungsgemäßen Zustand. Die durchgeführte Überprüfung ist stets zu dokumentieren. Dies kann durch einen Vermerk auf den Begleitpapieren (Lieferschein oder Rechnung) erfolgen. Bei der Wareneingangskontrolle sind folgende Punkte zu beachten:

- Zustand des Transportfahrzeuges
- Zustand der Verpackung
- Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen
- Haltbarkeit der Ware
- Sensorik der Ware (Geruch, Aussehen etc.)
- Ordnungsgemäße Kennzeichnung

Temperaturkontrolle:

Die Überwachung der Lagertemperaturen bei leicht verderblichen, kühl- und tiefkühlpflichtigen Lebensmitteln dient der Sicherstellung der mikrobiologischen Qualität. Hier sind Soll-Temperaturen festzulegen, Ist-Temperaturen werden dann mindestens einmal täglich gemessen und dokumentiert. Bei Abweichungen vom Soll-Wert sind auch die getroffenen Korrekturmaßnahmen zu dokumentieren. Muster-Dokumentationsblatt siehe Anlage 2.

Schädlingsbekämpfung:

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge kann durch vorbeugende optische Kontrollen vermieden werden. Die Schädlingskontrollen sind regelmäßig (1 Mal pro Quartal) durchzuführen und zu dokumentieren. Dokumentationsvorschlag siehe Anlage.

Personalschulung:

Laut VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. Wir empfehlen, diese Unterweisung bzw. Schulung zusammen mit der Belehrung nach gemäß § 42 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz durchzuführen und zu dokumentieren.

Bitte beachten Sie die Anlage zum Merkblatt. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen unter den oben angegebenen Telefonnummern gerne zur Verfügung.

Auf Wunsch kann das Merkblatt per E-Mail übersendet werden. So können die Musterdokumente schnell und einfach an eigenen Betrieb angepasst und verändert werden.

Wir bitten Sie außerdem zu beachten, dass es sich bei diesem Merkblatt lediglich um eine Mustervorlage handelt. Der Umfang des gesetzlich vorgeschriebenen Eigenkontrollsystems ist von der Art und Größe des Betriebes abhängig.

Lagerung von Lebensmitteln

Beachte:

- Beim Lagern sind die Waren vor gegenseitiger Kontamination zu schützen. Das heißt, dass Fleisch, Obst und Gemüse, Geflügel und Eier in separaten Räumen zu lagern sind. Ist dies aufgrund der Betriebsgröße oder baulichen Gegebenheiten nicht möglich, sind im Kühlraum eigene Zonen festzulegen, damit eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist (z. B. Gemüse im unteren Bereich, Fleisch- und Fertiggerichte ordnungsgemäß verpackt im oberen Bereich).
- Prinzip „first in – first out“ beachten.
- Alle Lebensmittel sind in regelmäßigen Abständen auf ihren Zustand zu überprüfen (Ablaufdatum, Verderb, Fraßspuren, usw.)
- Erfolgt die Lagerkontrolle durch verschiedene Personen, wird eine Dokumentation empfohlen wer die Kontrolle durchführt.
- Verdorbene Waren sind sofort aus den Lagerräumen zu entfernen und separat zu lagern.
- Die Temperaturen aller Kühleinrichtungen sind mit geeigneten (separaten) Thermometern zu überwachen und entsprechend zu dokumentieren.

Schädlingsbekämpfung

Vorbeugung:

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert, angelegt, gebaut und bemessen sein, dass ein Schutz gegen externe Kontaminationsquellen (beispielsweise durch Ungeziefer) gegeben ist.

Beachte:

- Betriebsräumlichkeiten müssen stets in einem einwandfreien Zustand gehalten werden.
- Bodenabflüsse sind mit Gittern zu versehen.
- Mauerdurchbrüche sind zu verschließen.
- Fenster sind mit Insektengittern zu versehen.
- In gefährdeten Gebieten: Auslegen von Ködern oder Vergabe der Kontrolle an ein konzessioniertes Schädlingsbekämpfungsunternehmen. Verantwortlichkeit bleibt beim Lebensmittelunternehmer.

Kontrolle auf Ungezieferbefall

Die Räume sind regelmäßig, fallweise auch nachts, auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, um ein Auftreten von Küchenschaben und anderen Insekten feststellen zu können.

Meldung an Betriebsleitung

Ein Schädlingsbefall ist immer dem Betriebsverantwortlichen zu melden. Die Bekämpfung ist durch die Betriebsleitung zu veranlassen. Bei intensivem Schädlingsbefall oder bei Auftreten von Küchenschaben ist die Bekämpfung von einer autorisierten Firma durchführen zu lassen.

Jährliche Personalschulung gemäß § 4 Lebensmittelhygieneverordnung

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene jährlich unterrichtet oder geschult werden.

Beispiele für Schulungsthemen

- Persönliche Hygiene (Haare, Fingernägel, Erscheinungsbild, Körpergeruch usw.)
- Arbeitskleidung und Kopfbedeckung
- Nachteilige Beeinflussung und Verunreinigung von Lebensmittel durch Anhusten, Niesen, Anhauchen, usw.
- Rauchverbot in Küchen/Produktionsstätten
- Keine Haustiere in Küchen/Produktionsstätten
- Keine Topfpflanzen (auch Küchenkräuter) in Küchen/Produktionsstätten
- Richtiges und gründliches Händewaschen bei Arbeitsbeginn, nach Toilettengang sowie nach Schmutzarbeiten
- Zusätzlich Händedesinfektion nach sensiblen Tätigkeiten, wie Aufschlagen von rohen Eiern, Würzen von Geflügel, usw.
- Händewaschen nur an dafür vorgesehenen Handwaschbecken
- Hygienische Wundabdeckung bei Verletzungen
- Tragen von Schmuck in Küchen/Produktionsstätten

Schmierinfektion/Kreuzkontamination:

Der Begriff Schmierinfektion bedeutet, dass Keime von Gegenständen, Lebensmitteln oder durch den Menschen auf andere Lebensmittel übertragen werden können.

Salmonellen beispielsweise können über nicht gewechselte oder nicht ordnungsgemäß gereinigte Schneidbretter, Messer, Hände, Spüllappen, usw. von rohem Geflügel und Eiern auf andere, nicht erhitzte, Lebensmittel übertragen werden (z. B. beim Salatschneiden).

Solche Schmierinfektionen sind die häufigste Ursache für Salmonellenerkrankungen.

Deshalb:

- Während der Arbeit sollen weder Schmuck noch Armbanduhrn getragen werden.
- Personen mit ansteckenden Krankheiten, Durchfall, Erbrechen und/oder ähnlichen Symptomen dürfen in Küchen / Produktionsräumen nicht beschäftigt werden, bzw. mit Lebensmitteln umgehen.
- Offene Wunden sind durch wasserdichte Verbände vollständig abzudecken.
- Durch Reinigungstätigkeiten, auch Hände waschen, dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.

Wer ist vom IFSG betroffen?

Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, sowie Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen (gewerbsmäßig ist jede gewerbliche, d. h. im Rahmen eines Gewerbes und zu gewerblichen Zwecken vorgenommene Tätigkeit, im Gegensatz zum privaten hauswirtschaftlichen Bereich)

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen
- Nahrungshafen

und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) oder **indirekt** über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen.

Welche Vorschriften müssen beachtet werden?

Bei folgenden Erkrankungen besteht ein **gesetzliches Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot**:

- Personen, die an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- Personen, die an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- Personen, die Krankheitserreger wie Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrien ausscheiden

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

Belehrungspflichten:

Unterschieden werden muss zwischen einer **Erstbelehrung**, die nur benötigt, wer kein Gesundheitszeugnis hat und einer **zweijährlichen Belehrung** durch den Arbeitgeber für alle (einschließlich Aushilfen).

Erstbelehrung:

Für Personal, das erstmalig oben genannte Tätigkeiten ausübt, ist eine Erstbelehrung vorgeschrieben.

Diese Erstbelehrung hat **vor** Aufnahme der Tätigkeit beim Gesundheitsamt oder einem beauftragten niedergelassenen Arzt zu erfolgen.

Belehrung durch den Arbeitgeber:

Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der oben genannten Tätigkeiten ausüben, **nach Aufnahme ihrer Tätigkeit** und im Weiteren **alle zwei Jahre** über die oben genannten Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

Die Bescheinigungen über die Belehrungen sind an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen.

Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot begründen, so hat dieser **unverzüglich** die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten. Personen, bei denen die genannten Hinderungsgründe auftreten, sind verpflichtet dies ihrem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen.

**Bescheinigungen des Arbeitgebers über die
Belehrungen gemäß § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz**

und

Personalschulung gemäß § 4 Lebensmittelhygieneverordnung

Datum	Unterschrift des Arbeitnehmers / Personals	Stempel und Unterschrift des Arbeitgebers

- Belehrung gemäß § 43 IFSG erforderlich: vor Aufnahme der Tätigkeit und alle zwei Jahre.
- Die Bescheinigungen (Kopien ausreichend) sind vom jeweiligen Arbeitgeber aufzubewahren und verfügbar zu halten.
- Der Arbeitgeber ist verpflichtet, nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz, die Belehrung alle zwei Jahre zu wiederholen und darüber Aufzeichnungen zu führen. Die Personalschulung nach §4 der Lebensmittelhygieneverordnung ist jährlich durchzuführen und zu dokumentieren.

Dokumentation Reinigung

Monat und Jahr: _____

	täglich	wöchentlich	monatlich	sonstiges	
z. B. Böden, Arbeitsflächen, Arbeitstische, Spülmaschine, usw.					Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Dokumentation Temperaturkontrolle

Monat und Jahr: _____

	Kühl-/ Gefriereinrichtung	Kühl-/ Gefriereinrichtung	Kühl-/ Gefriereinrichtung	Kühl-/ Gefriereinrichtung	Maßnahmen (nur bei Abweichungen der Solltemperaturen)	Unterschrift
	Soll-Temperatur:	Soll-Temperatur:	Soll-Temperatur:	Soll-Temperatur:		
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Sichtkontrolle auf Schädlingsbefall

Tag	Befall ja / nein	Maßnahme/n bei Befall (z. B. Aufstellen weiterer Köderfallen, Hinzuziehen einer Fachfirma)	Unterschrift

Temperaturgrenzwerte für Lebensmittel

Lebensmittel	Temperatur Wareneingang	Temperatur Lagerung
Frischfleisch (Huftiere, Großwild)	max. +7°C	
Frischgeflügel, Hasentiere, Klein-Niederwild	max. +4°C	
Innereien	max. +3°C	
Hackfleisch (aus EU-Betrieben)	max. +2°C	
Hackfleisch (alsbaldige Abgabe vor Ort)		max. +7°C
Hackfleisch (Herstellung)		max. +4°C
Fleischzubereitungen (aus EU-Betrieben)	max. +4°C	
Fleischzubereitungen (Herstellung/Verkauf vor Ort)		max. +7°C
Fleisch- und Wurstwaren	max. +7°C	
Feinkost/Feinkostsalate	max. +7°C	
Frischfisch	max. +2°C oder in schmelzendem Eis	
Räucherfisch	max. +7°C	
Tiefgefrorene Lebensmittel	mind. -18°C	
Speiseeis, Abgabe abgepackt an den Endverbraucher	mind. -18°C	
Speiseeis, Abgabe aus der Eisvitrine (Eisdiele)	mind. -18°C	mind. -8°C
Molkereiprodukte	max. +7°C	
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	max. +7°C	
Hühnereier (ab dem 18.Tag nach dem Legen)		max. +8°C
Kalte Küche		max. +7°C
Warme Küche (Durcherhitzung/Kerntemperatur)		mind. +70°C
Warme Küche (Essensausgabe)		mind. +65°C
Rückstellproben (je 200g, Aufbewahrung mind. 14 Tage)		mind. -18°C

Die Temperaturvorgaben der Hersteller sind zu beachten!