



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.

	<input type="checkbox"/>
1. <u>Stammdaten des Betriebes</u>	<input type="checkbox"/>
1.1. <u>Grundriss des Betriebes mit Beschriftungen</u> (alle Betriebsräume und ihre Funktionen)	<input type="checkbox"/>
1.2. Kapazitäten des Betriebes (Produktions- und Lagermengen, Kühlkapazitäten, Produkte)	<input type="checkbox"/>
1.3. Kennzeichnung der Aufstellungsorte von Maschinen, wesentliche Einrichtungselemente	<input type="checkbox"/>
1.4. Zapfstellen und Abflussplan	<input type="checkbox"/>
1.5. <u>Liste der Beschäftigten</u> und ihrer Funktionen	<input type="checkbox"/>
1.6. <u>Festlegung von Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten</u>	<input type="checkbox"/>
2. <u>Dokumente über eigene Betriebs-, Funktions-, Waren- oder sonstige Kontrollen</u>	<input type="checkbox"/>
2.1. <u>Belege über die Kontrolle des Wareneingangs</u>	<input type="checkbox"/>
2.1.1. Fortlaufend geführte Listen mit Kontrollvermerken und bei Normabweichungen ergriffenen Maßnahmen oder	<input type="checkbox"/>
2.1.2. Sammlung aller Lieferscheine mit Vermerken gemäß Nr. 2.1.1	<input type="checkbox"/>
2.2. <u>Fortlaufende Temperaturkontrollen</u> aller Kühl- und Gefriervorrichtungen	<input type="checkbox"/>
2.3. Dokumente über die Wartung/Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen und Geräten	<input type="checkbox"/>
2.4. <u>Reinigungs- und Desinfektionsplan</u> und zugehörige Dokumentation	<input type="checkbox"/>
2.5. <u>Dokumente zur Personalhygiene</u>	<input type="checkbox"/>
2.5.1. Schulung gem. VO 852/2004 bzw. LMHV	<input type="checkbox"/>
2.5.2. Belehrungen gem. § 43 Infektionsschutzgesetz	<input type="checkbox"/>
2.5.3. Arbeitsanweisungen (Umgang mit Lebensmitteln, persönliche Hygiene)	<input type="checkbox"/>
2.5.4. Ausbildungs- und Schulungsnachweise der Mitarbeiter	<input type="checkbox"/>
2.6. <u>Dokumente zur Schädlingsbekämpfung</u> (Köderplan, Kontrollberichte, Produktblätter)	<input type="checkbox"/>
2.6.1. Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma oder	<input type="checkbox"/>

2.6.2. Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten in der Regel nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt)	<input type="checkbox"/>
2.7. <u>Entsorgungsplan</u> Abfall- / Speisen- / Konfiskat- und Wertstoffentsorgung (evtl. Vertrag m. Entsorger)	<input type="checkbox"/>
2.8. <u>Mikrobiologische Eigenkontrollen</u>	<input type="checkbox"/>
2.8.1. Mikrobiologische (und chemische) Kontrollen des verwendeten Wassers nach Trinkwasserverordnung	<input type="checkbox"/>
2.8.2. Mikrobiologische Stufenkontrollen	<input type="checkbox"/>
2.8.2.1. Rohwaren	<input type="checkbox"/>
2.8.2.2. Zwischenprodukte	<input type="checkbox"/>
2.8.2.3. Endprodukte	<input type="checkbox"/>
2.8.3. Mikrobiologische Umgebungsuntersuchung	<input type="checkbox"/>
2.8.3.1. Reinigung und Desinfektion (Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae)	<input type="checkbox"/>
2.8.3.2. Produktion von verzehrfertigen Produkten (<i>Listeria monocytogenes</i>)	<input type="checkbox"/>
3. <u>Dokumentation der Produktsicherheit</u>	<input type="checkbox"/>
3.1. <u>Dokumentation der Kontroll- und Sicherungsmaßnahmen zur Gefahrenbeherrschung</u>	<input type="checkbox"/>
3.1.1. HACCP (Fließdiagramme, Gefahrenanalyse, kritische Kontrollpunkte, Korrekturmaßnahmen)	<input type="checkbox"/>
3.1.2. Überwachung der CCP	<input type="checkbox"/>
3.1.3. Prüfmittelüberwachung	<input type="checkbox"/>
3.2. <u>Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit eingesetzter Rohstoffe und hergestellter Produkte</u>	<input type="checkbox"/>
3.2.1. Zum Lieferanten	<input type="checkbox"/>
3.2.2. Zum Kunden	<input type="checkbox"/>
3.3. <u>Krisenmanagement</u> (Notfalltelefonlisten, Ablaufschema)	<input type="checkbox"/>

Stand: 15.05.2023

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.