



## Informationen zur Betrieblichen Eigenkontrolle

Nach Artikel 5 Verordnung (EG) 852/2004 sind Sie als Lebensmittelunternehmer\*in verpflichtet, in Ihrem Betrieb ein System der Betrieblichen Eigenkontrolle einzurichten.

Mit der Einrichtung dieses innerbetrieblichen Kontrollsystems gewährleisten Sie, dass bestimmte Bereiche Ihres Betriebes sowie sensible Betriebsabläufe systematisch sowie eigenverantwortlich geprüft und die in diesem Zusammenhang stehenden Prüfungsergebnisse hinreichend dokumentiert werden.

Erstellte Dokumentationen sind am Betriebsort für die Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Einsicht bereitzuhalten und sollten mindestens folgende Bereiche behandeln:

### 1. Reinigung der Betriebsräume

Aus der Dokumentation muss hervorgehen,

- welche Räume wann gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden,
- wer die Reinigungsarbeiten durchführt (betriebsintern oder Reinigungsfirma),
- welche Maßnahmen ergriffen werden, falls die Reinigung nicht ausreichend gewesen ist,
- welche Person des Betriebes für die ordnungsgemäße Reinigung etc. verantwortlich ist.

### 2. Kontrolle der Temperaturen (Kühl- oder Warmhalte-Geräten)

Aus der Dokumentation muss hervorgehen,

- bei welchen Räumen/Geräten (zum Beispiel Kühl-/Tiefkühlräume, Ausgabetheke für warme Speisen)
- wann die Temperaturkontrollen erfolgen,
- welche Maßnahmen ergriffen werden, wenn erforderliche Temperaturen nicht mehr erreicht werden oder umgehende Reparaturarbeiten notwendig sind (Benennen der Reparaturfirma),
- welche Person des Betriebes für die Temperaturkontrollen und die Einhaltung der erforderlichen Temperaturen zuständig und verantwortlich ist.

### 3. Schädlingsbekämpfung

Aus der Dokumentation muss hervorgehen,

- welche Räume in welchen Intervallen hinsichtlich eines Befalls von Ungeziefer oder Nagetieren vorbeugend kontrolliert werden,
- wer die Räume vorbeugend kontrolliert (betriebsintern oder Fachfirma),
- welche Maßnahmen ergriffen werden, falls ein Befall festgestellt wird (gegebenenfalls Angabe der Fachfirma),
- welche Person des Betriebes für die vorbeugende Überwachung zuständig und verantwortlich ist.

### 4. Personalschulung

Aus der Dokumentation muss hervorgehen,

- welche Personen (Teilnahmebestätigung gegen Unterschrift) zu welchem Zeitpunkt (mindestens einmal jährlich und bei Neueinstellung) über die wesentlichen hygienischen Anforderungen des Lebensmittelrechts geschult wurden,
  - welche Themen im Rahmen der Belehrungen behandelt wurden (zum Beispiel Betriebshygiene, Produkthygiene, Personalhygiene),
  - welche Person die Schulung durchgeführt hat (betriebsintern oder Fachfirma).
- (Anmerkung: Gesonderte Belehrung, Schulung nach den Infektionsschutzgesetz beachten)*

## 5. Wareneingangskontrolle (stichprobenartige Prüfung)

Aus der Dokumentation muss hervorgehen,

- welches Lebensmittel geprüft wurde,
- ob bei diesem die vorgeschriebene Kühltemperatur eingehalten wurde (Messdaten dokumentieren),
- ob die Kennzeichnung bei verpackter Ware ordnungsgemäß vorlag, das Mindesthaltbarkeits- oder Verbraucherdatum eingehalten wurde und eine einwandfreie Verpackung vorlag,
- ob die Lieferumgebung den hygienischen Anforderungen entsprach (zum Beispiel Hygiene und Temperatur im Lieferfahrzeug),
- welche Person des Betriebes für die Wareneingangskontrolle zuständig und verantwortlich ist.

## 6. Produktbezogene Prüfung

Grundsätzlich ist festzustellen, dass es Lebensmittel gibt, von denen eine gesundheitliche Gefahr für Verbraucher\*innen aufgrund ihrer Herkunft oder besonderen Bearbeitungsweise ausgehen können.

Beispiele:

- Bei rohem Geflügel ist immer die Gefahr von Salmonellen gegeben, auch wenn dieses Lebensmittel bis zur Verarbeitung ordnungsgemäß gelagert wird (zum Beispiel ausreichende Kühlung).
- Die Gefahr eines zu hohen Arcylamid-Gehalts im Lebensmittel liegt vor, wenn dieses bei zu hohen Temperaturen hergestellt werden (zum Beispiel bei Flachgebäcke, Pommes frites.)

Nur in diesen Fällen müssen Lebensmittelunternehmen die Bearbeitung der in Betracht kommenden Lebensmittel dokumentieren (zum Beispiel Festlegen der Brattemperatur, Bratdauer, Kontrollmaßnahmen) und die mit diesen Lebensmittel tätigen Personen hinreichend schulen.

Auch diese Dokumentation muss für die Lebensmittelbehörde zur Einsicht am Betriebsort bereitgehalten werden.

### Webseite der Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene der IHK – Industrie- und Handelskammern in Bayern:

<http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/>

Wegen weiterer Fragen (insbesondere bei der Erstellung der Dokumentation) wenden Sie sich bitte an die für Ihr Lebensmittelunternehmen zuständige **Lebensmittelüberwachung (Bezirksinspektion)**

BI Mitte	☎ 233-32401	BI Süd	☎ 233-39888
BI Nord	☎ 233-38611	BI West	☎ 233-46570
BI Ost	☎ 233-63508		

Lebensmittelüberwachung  
der Landeshauptstadt München