



Informationen zur betrieblichen Eigenkontrolle

Stand: 09/2024

Gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) 852/2004 sind Lebensmittelunternehmer*innen verpflichtet, in ihrem Betrieb ein System der betrieblichen Eigenkontrolle einzurichten.

Mit der Einrichtung dieses innerbetrieblichen Kontrollsystems wird gewährleistet, dass bestimmte Bereiche des Betriebs sowie sensible Betriebsabläufe systematisch und 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 Themen 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 Betriebs für die ordnungsgemäße Reinigung verantwortlich ist

2. Kontrolle der Temperaturen (Kühl- oder Warmhaltegeräte)

Aus der Dokumentation muss hervorgehen,

- bei welchen Räumen/Geräten (zum Beispiel Kühl-/Tiefkühlräume, Ausgabetheke für warme Speisen) und wann die Temperaturkontrollen erfolgen
- welche Maßnahmen ergriffen werden, wenn erforderliche Temperaturen nicht mehr erreicht werden oder umgehende Reparaturarbeiten notwendig sind (Benennung 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 durch Ungeziefer oder Nagetiere 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) – hier auch die gesonderte Belehrung/Schulung nach dem Infektionsschutzgesetz beachten

5. Wareneingangskontrolle (stichprobenartige Prüfung)

Aus der Dokumentation muss hervorgehen,

- welches Lebensmittel geprüft wurde
- ob bei dem geprüften Lebensmittel die Kühltemperatur eingehalten wurde (Messdaten sind zu dokumentieren)
- ob die Kennzeichnung bei verpackter Ware ordnungsgemäß vorlag, das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum 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 Gesundheitsgefahr für Verbraucher*innen aufgrund ihrer Herkunft oder der besonderen Bearbeitungsweise ausgehen können. In diesen Fällen müssen Lebensmittelunternehmen die Bearbeitung der in Betracht kommenden Lebensmittel dokumentieren (zum Beispiel Festlegen der Brattemperatur, Bratdauer, Kontrollmaßnahmen) und die mit diesen Lebensmitteln tätigen Personen hinreichend schulen. Die Dokumentation muss für die Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Einsicht am Betriebsort bereitgehalten werden.

Beispiele:

- Bei rohem Geflügel ist immer die Gefahr von Salmonellen gegeben, auch wenn dieses Lebensmittel bis zur Verarbeitung ordnungsgemäß gelagert wird (zum Beispiel mit ausreichender Kühlung).
- Die Gefahr eines zu hohen Acrylamid-Gehalts bei Lebensmitteln liegt vor, wenn diese bei zu hohen Temperaturen hergestellt werden (zum Beispiel bei Flachgebäck oder Pommes Frites).

Die Industrie- und Handelskammer in Bayern stellt auch eine Onlinehilfe zur Lebensmittelhygiene zur Verfügung: <https://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/>

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der für Ihren Betrieb zuständigen Bezirksinspektion gerne zur Verfügung:

Bezirksinspektion Nord	☎ 233-738611
Bezirksinspektion Süd	☎ 233-39888
Bezirksinspektion West	☎ 233-46570
Bezirksinspektion Ost	☎ 233-63508
Bezirksinspektion Mitte	☎ 233-732401

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München