

Abt. 5 LÜ	Merkblatt	
	Anforderung an betriebseigene Kontrollen und deren Dokumentation in Lebensmittelbetrieben	

1. Dokumentation der Wareneingangs- bzw. Ausgangskontrollen

- a) Wareneingangskontrolle:
Lebensmittel: Dokumentation auf Formblätter oder Kontrollstempel auf Lieferschein bzw. Rechnung, Prüfung auf Menge, Gewicht, MHD, Verpackung, Temperatur und Sensorik
- b) Warenausgangskontrolle: entsprechend der Eingangskontrolle

2. Dokumentation der Reinigung und Desinfektion (R/D)

- a) Reinigungs- und Desinfektionsplan:
Inhalt: Was, wann, womit (Mittel) und wie wird gereinigt und desinfiziert sowie wer (Verantwortlicher) führt R/D durch.
- b) Auflistung der verwendeten Mittel
(inkl. Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen)
- c) Dokumentation der Durchführung
- d) Reinigungs- und Desinfektionskontrolle

3. Dokumentation der Temperaturüberwachung

Die Temperaturen der Gefrier- und Kühleinrichtungen sowie der Heißhaltevorrichtungen sind zu überwachen und zu dokumentieren.

4. Dokumentation der Gesundheitskontrollen des Personals

- a) Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (oder altes Gesundheitszeugnis)
wird vom Amtsarzt oder einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt durchgeführt
- b) Zweijährige Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
kann vom Arbeitgeber oder von einem externen Sachverständigen durchgeführt werden.
Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

5. Hygieneschulung des Personals

Die Personalschulung ist mindestens einmal jährlich durchzuführen.

Dokumentation: Datum, Thema der Schulung, Referenten, Teilnehmerliste

6. Dokumentation der Rückverfolgbarkeit

Verpflichtung: von jedem Lebensmittel ist Herkunft und Verbleib (Art, Menge, Datum, ggf. Chargennummer) nachzuweisen; dies gilt nicht bei Abgabe an Endverbraucher.

Dokumentation: erfordert mindestens die geordnete Aufbewahrung von Lieferscheinen

7. Dokumentation der Schädlingsbekämpfung

a) Schädlingsbekämpfungsplan

Inhalt: Wo (ggf. Grundriss), Wie (chemisch, physikalisch), Wann, Wer (Verantwortlicher, ggf. Vertrag mit Schädlingsbekämpfungsfirma), Maßnahmen bei Befall

b) Dokumentation der Schädlingskontrolle und ggf. Bekämpfung

Auch der Nichtbefall ist zu dokumentieren!

8. Dokumentation der Trinkwasserversorgung

a) Trinkwasserversorgungsplan

Grundrissplan mit Markierung und Nummerierung der Wasserzapfstellen

b) Trinkwasseruntersuchung

Jährlicher Befundbericht vom Wasserversorger und ggf. risikoorientierte zusätzliche Untersuchungen im eigenen Betrieb

9. Nachweise zur Abfall- und Konfiskatentsorgung

Mit Abholbescheinigungen (Handelspapier) der TBA bzw. des Entsorgers (ggf. Kopie der Rechnung).

10. Dokumentation von mikrobiologischen, chemischen und sensorischen

Untersuchungen:

Mikrobiologische Untersuchungen sind rechtlich vorgeschrieben oder im Rahmen der Sorgfaltspflicht erforderlich;

Was wird untersucht? Oberflächen oder Lebensmittel wie Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse, Schlachttierkörper (in Schlachtbetrieben), Milch- und Milcherzeugnisse,

Speiseeis, Eiprodukte, verzehrfertiges vorzerkleinertes Obst und Gemüse, nicht pasteurisierte Obst- und Gemüsesäfte;

Die Untersuchungspflicht besteht im Rahmen der Herstellung; der Umfang richtet sich nach Betriebsgröße und Ergebnis der bisherigen Untersuchungen;

Die Ergebnisse sind zu dokumentieren und es sind Maßnahmen bei unbefriedigenden Ergebnissen zu ergreifen (u.a. Hygiene, Schulung);

Chemische und sensorische Untersuchungen von Produkten im Rahmen der Sorgfaltspflicht können z. B. im Rahmen von Qualitätsprüfungen erfolgen.

Die Auflistung ist als Arbeitshilfe gedacht und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie dient jedoch auch der amtlichen Überwachung als Arbeitsgrundlage für die regelmäßigen Betriebsbegehungen.