

Eigenkontrolle des Unternehmers

Mit der Verordnung (EG) 178/2002 vom 28. Januar 2002 werden besondere Anforderungen an die Verantwortlichen der Lebensmittelunternehmen gestellt.

„Lebensmittelunternehmen“ sind alle Unternehmen – gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht, oder ob sie öffentlich oder privat sind –, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

Im Einzelnen sind in Lebensmittelunternehmen mindestens folgende Eigenkontrollen durchzuführen und zu dokumentieren:

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.

Kontrolle der Temperaturen (Kühl- oder Warmhalte-Geräten)

Aus der Dokumentation muss hervorgehen,

- zu welchem Zeitpunkt bei welchen Räumen/Geräten (Beispiel: Kühl-/Tiefkühlräume, Ausgabetheke für warme Speisen) die Temperatur kontrolliert wird,
- welche Maßnahmen ergriffen werden, wenn die erforderlichen Temperaturen nicht erreicht werden oder was gemacht wird, wenn umgehend Reparaturarbeiten notwendig werden (Benennen der Reparaturfirma),
- welche Person des Betriebes für die Temperaturkontrollen und die Einhaltung der erforderlichen Temperaturen zuständig und verantwortlich ist.

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 der Name der Fachfirma),
- welche Person des Betriebes für die vorbeugende Überwachung zuständig und verantwortlich ist.

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 (Betriebshygiene, Produkthygiene, Personalhygiene),
- welche Person die Schulung durchgeführt hat (betriebsintern oder Fachfirma). (Anmerkung: Gesonderte Belehrung/ Schulung nach den Infektionsschutzgesetz beachten)

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- / Verbrauchsdatum eingehalten wurde und eine einwandfreie Verpackung vorlag,
- ob die Lieferumgebung den hygienischen Anforderungen entsprach (Hygiene/Temperatur im Lieferfahrzeug)
- welche Person des Betriebes für die Wareneingangskontrolle zuständig und verantwortlich ist.

Produktbezogene Prüfung

Es gibt Lebensmittel, von denen eine gesundheitliche Gefahr für die Verbraucher aufgrund ihrer Herkunft oder besonderen Bearbeitungsweise ausgehen können.

Beispiele:

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

Eine Information der Lebensmittelüberwachung Stadt Schweinfurt. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Herrn Zimmermann: 09721/ 51 3451
Herrn Gutmann: 09721/ 51 3450