



## **Eigenkontrollsystem**

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (§ 4) schreibt bereits seit 1998 vor, dass jeder Betrieb, der gewerbsmäßig Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, zu betriebseigenen Kontrollen verpflichtet ist. Das betrifft z. B. Bäckereien, Konditoreien, Verkaufsbereiche der Metzgereien, Speiseeisbetriebe, Gastronomie- und Imbissbetriebe, Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung wie auch den Lebensmitteleinzelhandel.

Jeder Lebensmittelbetrieb muss ein betriebsspezifisches Konzept in Anlehnung an das international anerkannte HACCP-System erstellen. Ziel des Kontrollkonzeptes ist es, die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel von der Herstellung bis zur Abgabe zu gewährleisten. Hierbei müssen vor allem die Punkte im Herstellungsprozess bzw. in der Lebensmittelkette beherrscht werden, an denen möglicherweise Gefahren für den Verbraucher entstehen können. Der Betrieb muss bei Kontrollen durch den Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelüberwachung darlegen können, was er unternimmt, um diese möglichen Gesundheitsrisiken zu beherrschen.

Die Eigenkontrollen müssen schriftlich festgehalten werden.

Diese Dokumentation stellt gleichzeitig eine gute Absicherung des Betriebes im Hinblick auf die Produkthaftung dar.

Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen eine Orientierungshilfe bei der Durchführung von Eigenkontrollen bieten. Die Informationen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und müssen gegebenenfalls durch weitere betriebsspezifische Maßnahmen ergänzt werden. Die Eigenkontrollen müssen der Betriebsgröße und Betriebsart angemessen sein.





### Lagerung / Kühltemperaturen (tägliche Messung)

1. Temperaturen s. u.
2. Korrekturmaßnahmen
  - a. U = Umpacken in andere Kühleinrichtung
  - b. V = Verwerfen
  - c. SV = sofortiger Verbrauch
  - d. K = Korrektur der Temperatur am Gerät
  - e. R = Reparatur ggf. an Fachfirma
  - f. I = Information der/des Verantwortlichen

Datum	Kühlraum	Kühltresen	Kühlschrank		Korrekturmaßnahme	Prüfer
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

#### KRITISCHE GRENZEN:

Temperaturen: Tiefkühlschrank / Tiefkühlraum: -18° C kurzfristig -15° C

Kühlschrank: +4° C bis +7° C

(entsprechend dem Produkt mit dem niedrigsten  
Temperaturanforderungen)

Kühlung Hackfleisch (lose) / Geflügelfleisch: max. +4° C

Eistheke zur Ausgabe: -10° C

Fisch: max. +2° C

Hackfleisch aus EU-Betrieben ungeöffnet: +2° C



### Ausgabetemperatur

**Temperaturen bei heißen Speisen: bis zur Ausgabe mind.  
65° C**

**Bei gekühlten Speisen: max. + 7° C**

<b>Datum:</b>	<b>Produkt/Speise</b>	<b>Temperatur °C</b>	<b>Korrektur maßnahmen</b>	<b>Unterschrift</b>

**Korrekturmaßnahmen: erneut erhitzen, zurückweisen**



## Schädlingsbekämpfung

(regelmäßige Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen,  
 Fliegen, u.a.)

Datum	Prüfergebnis			Maßnahmen	Unterschrift
	- kein Befall + geringer Befall ++ mittlerer Befall +++ starker Befall			E - Eigenmaßnahmen (nennen) SB - Schädlingsbekämpfer	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					



### Reinigung und Desinfektion

Bezeichnung des Reinigungsmittels:

Bezeichnung des Desinfektionsmittels:

Korrekturmaßnahmen: z.B. Reinigungsintervall verkürzen, anderes Mittel verwenden

Datum	R/D	Raum 1/ Gerät 1 (Unterschrift)	Raum 2/ Gerät 2 (Unterschrift)	Raum 3/ Gerät 3 (Unterschrift)	...
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

