

## MERKBLATT

### zur Einführung eines Eigenkontrollsystems / betrieblicher Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit / HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points )

- Grundlagen -

Veterinärwesen und Landwirtschaft  
Fachbereich Lebensmittelüberwachung,  
Veterinärwesen, Tierschutz  
Tel. 06131 6 93 33-4102  
Fax 06131 6 93 33-4199  
E-Mail  
abt41@mainz-bingen.de

Seite 1 von 3

Stand: 01.10.2017

Mit In-Kraft-Treten der Verordnungen (EG) 852/2004 und 853/2004 der Europäischen Union zum 01.01.2006, ergänzt durch die Lebensmittelhygieneverordnung vom 8.8.2007, ist jeder, der gewerbsmäßig Lebensmittel behandelt und/oder in Verkehr bringt, verpflichtet, im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht ein betriebliches Eigenkontrollsystem zur Lebensmittelsicherheit nach HACCP-Grundsätzen einzuführen, aufrecht zu erhalten und dessen Durchführung nachweisbar zu dokumentieren.

Der verantwortliche Betreiber ist damit der erste „Kontrolleur“, der für seinen Betrieb die spezifischen Qualitätsanforderungen festlegt, denen die produzierte Ware dann genügen muss, bevor sie in den Verkehr gebracht werden darf.

In gastronomischen Betrieben (z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Pizzeria, aber auch ortsveränderliche Imbissbetriebe) sind mindestens folgende Eigenkontrollen durchzuführen, die dann in geeigneter Form auch dokumentiert werden müssen:

- **Reinigungs- oder Hygieneplan**
- **Wareneingangskontrolle**
- **Temperaturkontrolle**
- **Schädlingsbekämpfung**
- **Personalschulung**

### Der Reinigungs- oder Hygieneplan

Der Reinigungs- und Desinfektionsplan soll eine Übersicht über die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in den Betriebsräumen geben, damit jeder der mit solchen Maßnahmen beauftragt wird, genau weiß, was er wie zu reinigen hat. Er hat dann auch die Möglichkeit sich selbst zu kontrollieren: „**Hab ich alles gereinigt, was zu reinigen war?**“ Der Hygieneplan wird für die einzelnen Betriebsräume nur einmal erstellt, fortlaufend dokumentiert mit Datum und Unterschrift wird nur die ordnungsgemäße Durchführung der im Hygieneplan festgelegten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen.

#### Dienstgebäude und Lieferanschrift:

Große Langgasse 29  
55116 Mainz  
Tel. Zentrale 06131 6 93 33-0  
Fax Zentrale 06131 6 93 33-4098

- Eingang barrierefrei

[www.mainz-bingen.de](http://www.mainz-bingen.de)

#### Allgemeine Sprechzeiten:

Montag - Freitag: 09.00 - 12.00 Uhr  
Montag - Mittwoch: 14.00 - 15.30 Uhr  
Donnerstag: 14.00 - 18.00 Uhr  
sowie nach telefonischer Vereinbarung

#### Öffnungszeiten Verwaltungsgebäude:

Montag - Mittwoch: 07.00 - 17.00 Uhr  
Donnerstag: 07.00 - 18.00 Uhr  
Freitag: 07.00 - 12.30 Uhr

#### Bankverbindung:

Sparkasse Rhein-Nahe  
IBAN DE23 5605 0180 0030 0003 50  
BIC MALADE51KRE

Sparkasse Mainz  
IBAN DE45 5505 0120 0100 0111 54  
BIC MALADE51MNZ



## Die Wareneingangskontrolle

Mit der Wareneingangskontrolle wird sichergestellt, dass nur qualitativ einwandfreie, ordnungsgemäß gekennzeichnete und hygienisch transportierte Ware im Betrieb angenommen wird. Angelieferte Ware wird zum Zeitpunkt der Anlieferung stichprobenartig auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft. Hierbei sind folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Einhaltung der vorgeschriebenen Kühltemperatur
- Zustand der Verpackung
- Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum
- Vollständige Kennzeichnung
- Hygiene bei Lieferung (z.B. Zustand Lieferfahrzeug, Personalhygiene, Transportbehälter usw.)

## Die Temperaturkontrolle

Die Überwachung der Lagertemperaturen bei leicht verderblichen, kühl- und tiefkühlpflichtigen Lebensmitteln dient der Sicherstellung der mikrobiologischen Qualität. Hier sind Soll-Temperaturen festzulegen, Ist-Temperaturen werden dann mindestens einmal täglich gemessen und dokumentiert. Bei Abweichungen vom Soll-Wert sind auch die getroffenen Korrekturmaßnahmen zu dokumentieren. In den Betriebsbereichen wo Erhitzungsprozesse stattfinden müssen auch die Erhitzungstemperaturen stichprobenartig gemessen werden. Temperaturen von >70°C für mehr als 10 Minuten sollten dabei im Kern des Lebensmittels erreicht werden, um krankmachende Keime sicher abzutöten.

## Die Schädlingsbekämpfung

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge (Schaben, Käfer, Fliegen usw.) und Schadnager (Mäuse, Ratten) wird vorbeugend durch eine regelmäßige optische Kontrolle der Betriebsräume auf das Vorhandensein von Schädlingen oder Spuren von Schädlingsbefall vermieden (vorbeugende Schädlingsbekämpfung). Untrügliche Anzeichen sind beispielsweise angefressen Verpackungen oder Mäusekot im Lebensmittellager, oder Fliegenlarven im Lebensmittel. Eine monatlich zweimalige Kontrolle der Betriebsräume sollte ausreichend sein. Voraussetzung ist jedoch, dass alle Bereiche im Raum auch einsehbar und nicht durch Lebensmittel, Geräte, Kartonagen oder Einrichtungsgegenstände verstellt sind. Mit handelsüblichen Schabenfallen und Köderboxen können Sie die vorbeugenden Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen unterstützen. Kontrollgänge sind mit Datum, Unterschrift und Ergebnis, ggf. mit eingeleiteten Korrekturmaßnahmen zu dokumentieren. Bei einem festgestellten Schädlings- oder Schadnagerbefall empfiehlt sich die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers.

## Die Personalschulung

Das Personal in einem Lebensmittelbetrieb muss regelmäßig (mindestens einmal im Jahr und bei Neueinstellung) über Grundsätze der Lebensmittelhygiene geschult werden. Diese Schulungen sollten arbeitsplatzbezogen durchgeführt werden und Themen beinhalten, die für die Tätigkeit im Betrieb von Bedeutung sind.

Dazu gehören immer:

- **Maßnahmen der Personalhygiene:** z.B. Schutzkleidung, richtiges Händewaschen, Verzicht auf Schmuck, Verwendung von Bestecken und Zangen, Rauchverbot u.a.
- **Maßnahmen der Raum- und Anlagenhygiene:** z.B. richtige Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Durchführung von Zwischendesinfektion u.a.
- **Maßnahmen der Verarbeitungshygiene:** z.B. Handhabung von Risikolebensmitteln wie rohes Geflügel, Kerntemperaturen beim Garen, reine und unreine Küchenarbeiten u.a.
- **Maßnahmen der Lagerhygiene:** z.B. Solltemperaturen für kühlpflichtige Lebensmittel, Ordnung im Lagerraum u.a.
- **Maßnahmen der Produkthygiene:** z.B. Ausgabe von Speisen, Lagerung von Lebensmitteln in der Verkaufstheke u.a.

Die Schulung kann im eigenen Betrieb durchgeführt werden. Eine Beauftragung einer externen Beratungsfirma ist nicht notwendig. Schulungen sind mit Datum, Teilnehmer und Schulungsinhalt zu dokumentieren.

Die Belehrungsverpflichtung nach dem Infektionsschutzgesetz bleibt davon unberührt. Denken Sie daran, dass die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (ehemaliges "Gesundheitszeugnis") nur dann gültig ist, wenn mindestens einmal innerhalb von zwei Jahren und unmittelbar bei Neuanstellung eine Wiederholungsbelehrung im Betrieb erfolgt und auch dokumentiert ist.

**Merke:**

**Alle Eigenkontrollmaßnahmen müssen schriftlich festgehalten werden. Legen Sie dieses System übersichtlich an, damit Sie leicht damit arbeiten und der Überwachungsbehörde ein nachvollziehbares Eigenkontrollsystem vorlegen können.**

Einen Link zum Download von Muster-HACCP-Formularen finden Sie unter: [www.mainz-bingen.de](http://www.mainz-bingen.de)

Im Bereich „**Ordnung/Sicherheit/Tiere/Lebensmittel**“ unter „**Lebensmittelüberwachung**“ sind diverse Muster-HACCP-Formulare hinterlegt. Diese können Ihren individuellen Bedürfnissen entsprechend geändert und genutzt werden.

**Zusatz:**

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Abweichungen von den einzelnen Auflagen bedingt durch das individuelle Vorhaben sind möglich.

Die Maßgaben des EU-Hygienepaketes (Verordnungen (EG) Nr. 852-854/2004) sowie der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind einzuhalten.