

**Der Oberbürgermeister**

Veterinär- und Lebensmittelaufsicht  
Großflecken 23  
Postanschrift: Großflecken 63  
24534 Neumünster  
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454  
Fax: 04321 / 942-2082

---

## **Merkblatt zu Eigenkontrollsystemen**

Mit diesem Muster erhalten Sie eine Hilfe für die Einrichtung und Dokumentation eines **einfachen** Eigenkontrollsystems (HACCP) in Ihrem Lebensmittelbetrieb. Dieses Muster kann und soll die notwendige individuelle Anpassung an Ihren Betrieb nicht ersetzen! **Bitte übernehmen Sie daher die Muster nicht ungeprüft und passen Sie das Gesamtsystem an Ihren Betrieb an! Verantwortlich für die Erfüllung der rechtlichen Vorgaben des Art. 5 der Verordnung (EG) 852/2004 ist allein der Lebensmittelunternehmer!**

Mit Arbeitsanweisungen gibt der Lebensmittelunternehmer seinem Personal Vorgaben und Verhaltensregeln. Die Arbeitsanweisungen sollten alle für die Lebensmittelsicherheit relevanten Risiken und Gefahren berücksichtigen. Es soll ein Regelkreislauf geschaffen werden, in dem ein im Sinne der Lebensmittelsicherheit unsicher werdender Prozess so überwacht wird, dass auftretende Abweichungen rechtzeitig erkannt werden, um ein Risiko auszuschließen bzw. zu minimieren.

Beispiel: Die (Tief-)Kühltemperatur bei Lebensmitteln wird zu warm. Durch regelmäßige Überwachung wird das rechtzeitig festgestellt. Die Feststellung führt zu einer Maßnahme hinsichtlich der betroffenen Lebensmittel (z.B. Verwerfen, Umlagern, Prüfen, sofort verarbeiten...) die geeignet ist, den Prozess wieder in sichere Bahnen zu lenken.

Einige ganz allgemein gehaltene Muster/Beispiele für Arbeitsanweisungen finden sich im Teil A. Für weitere Ausführungen (auch betriebsartsspezifisch) wird auf die Leitlinien für Gute Hygienepaxis verwiesen, die von z.B. Berufsverbänden, Innungen etc. herausgegeben wurden. Ein Musterdokument zum Nachweis der durchgeführten Kontrollen und Maßnahmen finden Sie in Teil B. Zur Erinnerung: „Gelebt“ und getan ist nur das, was auch mit einem Dokument nachweisbar ist.

Ein solches System gibt dem Personal einen Rahmen und hilft dem Betriebsinhaber es einzuarbeiten, zu schulen. Klare Arbeitsanweisungen nach dem Schema: „Wer soll was warum, wie und wie oft tun und wo soll es dokumentiert werden?“ helfen, Prozesse zu verstehen und wenn es fachgerecht angelegt ist, auch abzusichern. Jeder Betrieb ist anders (andere Produkte, andere Prozesse) und jeder Inhaber hat für seinen Betrieb ein passendes System zu entwickeln, so klar und einfach wie möglich aber auch so umfangreich wie nötig!

Die Aufgabe der Behörde ist es, zu überprüfen, ob der Lebensmittelunternehmer seiner rechtlichen Verantwortung nachkommt. Mit einem gelebten, dokumentierten, wirksamen System von Guter Hygienepaxis und Eigenkontrollen sowie nachgewiesenen Schulungen sind Kontrollen kein Problem und ganz nebenbei wird sich das auch positiv auf die Kontrollfrequenz (weniger Kontrollen) auswirken...

## Teil A: Arbeitsanweisungen (Vorgaben/SOLL)

1. Anweisung Wareneingangskontrollen	2. Anweisung Temperaturkontrollen (siehe auch Hinweis unten!)
<p>Bei Entgegennahme von Ware ist regelmäßig (<i>hier eigenes Intervall einfügen</i>) folgendes zu überprüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Vereinbarte Menge und Qualität</li> <li>-Temperatur (<i>i.d.R. wie zum Erreichen des MHD/Verbrauchsdatums notwendig, ggf. eigene Vorgaben u. gesetzl. Best. beachten</i>)</li> <li>-MHD / Verbrauchsdatum</li> <li>-Zustand Lieferfahrzeug / Personal</li> <li>-<i>(weitere Kriterien selbst definieren)</i></li> </ul> <p>Ware, die nicht den Anforderungen entspricht, ist nötigenfalls zurückzuweisen (ggf. Rücksprache mit dem Chef).</p> <p><b>Nachweis:</b> Die Durchführung der Wareneingangskontrolle ist im Lieferschein zu vermerken. Dazu kann ein handschriftlicher Vermerk oder auch ein Stempel benutzt werden).</p>	<p>Die Temperaturen der Kühlgeräte sind regelmäßig (<i>hier eigenes Intervall einfügen</i>) zu überprüfen.</p> <p>Bei Überschreitung der SOLL Temperatur ist folgendes zu veranlassen (Beispiel):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Chef/Verantwortlichen informieren</li> <li>-Entscheidung über die Ware treffen (Ziel = sicheres Lebensmittel, nötigenfalls Ware entsorgen..(<i>Maßnahmen selbst definieren</i>))</li> <li>-Technik instand setzen lassen</li> </ul> <p><b>Nachweis:</b> Die abgelesenen Temperaturen sind in der Liste einzutragen. Die getroffenen Maßnahmen bei Abweichungen sind auf der Rückseite des Monatsnachweises in Stichworten einzutragen.</p>
3. Anweisung Reinigungsplan (Achtung, die Arbeiten sind nur Beispiele, hier sind weitere, selbst definierte Arbeiten einzutragen, die im Betrieb notwendig sind)	
<p><b>Tägliche Arbeiten</b></p> <p><b>T 1</b> = Fußboden/Wände reinigen mit...</p> <p><b>T 2</b> = Arbeitsflächen reinigen mit...</p> <p><b>T 3</b> = Seifen- und Handtuchspender auffüllen</p> <p><b>T 4</b> = ...</p> <p><b>Wöchentliche Arbeiten</b></p> <p><b>W 1</b> = Fettfangfilter mit Fettlöser reinigen</p> <p><b>W 2</b> = Insektenfänger säubern / warten</p> <p><b>W 3</b> = Kühlschränke innen/außen reinigen</p> <p><b>W 4</b> = ...</p> <p><b>Monatliche Arbeiten</b></p> <p><b>M 1</b> = Geräte abrücken und darunter / dahinter reinigen</p> <p><b>M 2</b> = Tiefkühlgeräte abtauen und reinigen</p> <p><b>M 3</b> = ...</p> <p><b>Frittierfettwechsel / Fritteusenreinigung</b> (<i>eigenes Intervall eintragen</i>)</p> <p><b>F 1</b> = Fritteuse 1 reinigen, Fett wechseln</p> <p><b>S = Schädlingsmonitoring</b> Lebensmittel und alle Räume regelmäßig (<i>eigenes Intervall eintragen</i>) auf Anzeichen von Schädlingen prüfen und Ergebnis in Kurzform festhalten</p>	<p><b>Nachweise:</b></p> <p>Die durchgeführten Arbeiten sind im Monatsnachweis mit Kürzel und Namenszeichen einzutragen.</p> <p>Der Monatsnachweis ist dem Chef / Küchenleiter jederzeit auf Verlangen zur Kontrolle vorzulegen (Sichtvermerk)! Die Monatsnachweise sind von ihm (Frist) aufzubewahren.</p> <p>Achtung! Das eigene Schädlingsmonitoring ersetzt keine fachkundige Betreuung! Insbesondere bei größeren Betrieben bzw. Betrieben mit hohem Hygienierisiko sollte auch das Monitoring einem professionellen Schädlingsbekämpfer übertragen werden.</p> <p>Bei Anzeichen für Schädlinge ist immer ein zugelassener Schädlingsbekämpfer für die weiteren Maßnahmen zu beauftragen! Die Nachweise sind aufzubewahren.</p>

Hinweis zu 2. Temperaturkontrollen:

Betrachtet werden hier nur Kühltemperaturen. Aufzuführen sind alle Kühl- und Tiefkühlgeräte, auch z.B. Salatbuffets u.ä.

Werden Lebensmittel bis zur Abgabe warmgehalten (einschließlich Transport), sind die Warmhaltetemperaturen und -zeiten zu beschreiben (SOLL-Werte), da sich bei längerer Warmhaltung bei zu niedriger Temperatur Keime (insbes. Sporen) wieder vermehren können. Zu lange Warmhaltezeiten haben außerdem einen negativen Einfluss auf die Qualität der Lebensmittel (z.B. Matschigkeit, Vitaminverlust). Längere Warmhaltezeiten als 1-2 Stunden sollten daher grundsätzlich vermieden werden. Die Überwachung des Warmhalteprozesses ist zu dokumentieren.

Beispiel (Orientierung an der BfR Empfehlung):

Zubereitete Speisen, die bis zum Verzehr warmgehalten werden, sollten an allen Stellen eine Temperatur von mindestens 60°C aufweisen.

Die Dokumentation von Warmhaltetemperaturen (und ggf. -zeiten) sollte insbesondere an Schnittstellen erfolgen. Das heißt, der abgebende Betrieb (z.B. Großküche) dokumentiert die Temperatur bei Versand, der annehmende Betrieb (z.B. Schulkantine) dokumentiert die Temperatur bei Empfang der Lebensmittel. Bei längeren Ausgabezeiten wird die zusätzliche Temperaturmessung in regelmäßigen Abständen empfohlen. Maßnahmen bei Abweichungen sind zu beschreiben (z.B. Zurückweisung, Nacherhitzen) und zu dokumentieren.

Eine entsprechende Anweisung samt Nachweisdokument ist ggf. selbst zu erstellen!

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die für Sie zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde.

**Teil B: Monatsnachweis Eigenkontrollen (IST) Monat/Jahr: \_\_\_\_\_**

Tag	K 1 SOLL +7 °C	K 2 SOLL +4°C	TK 1 SOLL -18°C	TK 2 Soll -18°C	...	Reinigungsnachweis (durchgeführte Arbeiten gemäß Reinigungsplan)
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						

Bemerkungen / Maßnahmen siehe Rückseite / Sichtvermerk (*Chef...*) :