

Stand: November 2023

Die **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** fordert Eigenkontrollmaßnahmen von allen Lebensmittelunternehmern zum Schutz der Verbraucher. Diese sind den Überwachungsbehörden nachzuweisen. Als eindeutige Nachweise können praktisch nur Aufzeichnungen in Schriftform angesehen werden. Als Grundlage für das Eigenkontrollsystem können auch die notifizierten Leitlinien der jeweiligen Verbände verwendet und angewandt werden.

Die Eigenkontrollmaßnahmen sollen in Art und Größe dem Lebensmittelunternehmen angemessen sein. Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

## **1. Stammdaten des Betriebes**

- Plan (Grundriss) des Betriebes mit Beschriftungen aller Betriebsräume und ihrer Funktionen;
- Angaben zu den Kapazitäten des Betriebes (Produktionsmengen, Lagermengen, Art der Produkte, Kühlkapazitäten, Zahl der Mitarbeiter u.a.)
- Kennzeichnung der Aufstellungsorte von Maschinen und/oder wesentlichen Einrichtungselementen

## **2. Liste der Mitarbeiter, die mit entscheidenden Funktionen beauftragt sind und Festlegung von Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten**

## **3. Dokumente über eigene Betriebs-, Funktions-, Waren- oder sonstige Kontrollen**

- Tägliche Temperaturkontrollen aller Gefrier- und Kühleinrichtungen sowie (ggf.) vorhandener Heißhaltevorrichtungen (Display/Bainmarie)
- Protokolle, Rechnungskopien oder sonstige Nachweise über die Wartung von Einrichtungen, Maschinen und Geräten

## **4. Hygienedokumente**

- Reinigungs- und Desinfektionsplan und zugehörige Listen (Auflistung aller Betriebsteile, Räume, Einrichtungen und Geräte mit deren Reinigungs- und Desinfektionsintervallen sowie den zugehörigen Erledigungsvermerken der jeweils Verantwortlichen (mit Datum – ggf. auch Uhrzeit – und Unterschrift)
- Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz
- Arbeitsanweisungen (Umgang mit Lebensmitteln/persönliche Hygiene)
- Unterlagen über Arbeitskleidung (Nachweise über die Ausstattung der Mitarbeiter, Pflege- und Wechselintervalle sowie zugehörige Anweisungen)
- Nachweise über die Ausbildung und regelmäßige Schulung der Mitarbeiter in Hygienefragen

Stand: November 2023

## 5. Schädlingsmonitoring

- Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma (Verträge, Pläne oder Rechnungen) aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird oder
- Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten in der Regel nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt):

## 6. Entsorgungsplan

Nachweise über die unschädliche Beseitigung von Abfällen, Speiseresten, Konfiskaten, Wertstoffen, ggf. Verträge mit Entsorgungsunternehmen.

## 7. Produktsicherheit im Sinne des Art. 5 der VO (EG) 852 / 2004

- Wareneingangskontrollen, z. B. Warencustand bei Anlieferung, Temperatur bei Anlieferung, ergriffene Maßnahmen bei Abweichungen, etc.
- Lieferscheine
- etc.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an untenstehende Kontaktdaten.