

Kreis Steinburg Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Viktoriastr. 16-18, 25524 Itzehoe E-Mail: veterinaeramt@steinburg.de Internet: www.steinburg.de	
Merkblatt Eigenkontrollen in Lebensmittelbetrieben	

Jeder Betrieb, der gewerbsmäßig Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, ist zu betriebseigenen Kontrollen verpflichtet.

Dieses Eigenkontrollsystem ist spezifisch auf den betreffenden Betrieb auszurichten.

Lebensmittelbetriebe haben ein Eigenkontrollkonzept in Anlehnung an das international anerkannte HACCP-Konzept (Hazard Analysis And Critical Control Points-Konzept) zu erstellen. Ziel des Konzepts 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 beachtet werden, an denen möglicherweise Gefahren für die Verbraucher entstehen könnten.

Dazu sind unter anderem die kritischen Kontrollpunkte zu identifizieren, zu überwachen und zu dokumentieren.

Die Identifizierung von kritischen Kontrollpunkten ist nicht in allen Lebensmittelunternehmen möglich, sodass „eine gute Hygienepraxis“ in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann. Im Vordergrund steht auch hier das Beherrschen von Gefahren, z. B. durch Anwendung branchenspezifischer Leitlinien für eine gute Hygienepraxis im Betrieb.

Eigenkontrollen sind schriftlich nachzuhalten.

Die Dokumentation stellt zudem eine Absicherung des Betriebes im Hinblick auf die Produkthaftung dar und ist für einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren.

Nachfolgend sind die wichtigsten Eigenkontrollpflichten benannt:

Warenanlieferung

Der Wareneingang ist regelmäßig zu prüfen und zu dokumentieren. Kriterien sind:

- Qualität der Ware,
- Anlieferungstemperatur insbesondere bei kühlpflichtigen Lebensmitteln, • Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)/Verbrauchsdatum (VD),
- Kennzeichnung.

Erste Indizien für einen Mangel können eine beschädigte Verpackung, Schmutz bis hin zu einem Schädlingsbefall sein.

Tägliche Kontrolle der Lagertemperaturen

Alle Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sollen über ein Thermometer verfügen. Die Temperatur muss täglich kontrolliert und dokumentiert werden. Die Verwendung von Datenloggern bietet sich an.

Kontrollpunkte

Regelmäßige Überwachung der Kontrollpunkte (CP) ist erforderlich, zu denen beispielsweise die Erhitzungstemperaturen von Speisen gehören. Die Leitlinien für eine gute Hygienepaxis der jeweiligen Branchenverbände bieten Unterstützung bei der Bestimmung dieser Kontrollpunkte. Diese Leitlinien umfassen eine Risikoanalyse, die als Orientierungshilfe für die Bewertung der Risiken eines Betriebs dient.

Im Rahmen der Eigenkontrollen sollte von Schneidebrettern, Arbeitsoberflächen sowie von den Innenraumflächen von Maschinen z. B. dem Fleischwolf und der Eiswürfelmaschine Abklatschproben von einem zertifizierten Labor mikrobiologisch untersucht werden. Weiterhin sollten regelmäßig Produktuntersuchungen durchgeführt werden.

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Im Reinigungs- und Desinfektionsplan sind die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen für den jeweiligen Betrieb verbindlich festgelegt.

Personalschulung Lebensmittelhygiene nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung

Mit Aufnahme der Tätigkeit ist das Personal eines Lebensmittelbetriebes sofort zu schulen. Die Personalschulung ist regelmäßig mindestens jährlich zu wiederholen. Die Schulungsthemen sollten grundlegende Fragen der Betriebshygiene sowie der persönlichen Hygiene des Personals umfassen. Die Schulung kann durch qualifizierte betriebseigene Fachleute oder durch qualifizierte externe Anbieter durchgeführt werden.

Erstbelehrung/Wiederholungsbelehrung nach § 43 IfSG

Gemäß § 43 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (IfSG) ist das Personal bei Beginn des Arbeitsverhältnisses zu belehren. Eine wiederholte Belehrung sollte mindestens alle 2 Jahre erfolgen. Die Erstbelehrung wird vom örtlichen Gesundheitsamt durchgeführt.

Schädlingsbekämpfung

Es ist wichtig, regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren und gegebenenfalls festgestellten Befall sachgerecht nach dem aktuellen Stand der Technik zu bekämpfen. Die durchgeführten Kontrollmaßnahmen sollten dokumentiert werden oder durch Nachweisdokumente einer Fachfirma belegt werden.

Rechtsvorschriften jeweils in der derzeit gültigen Fassung

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Verordnung (EG) 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene
- Temperaturen für Lebensmittel DIN-Norm
- Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Verordnung (EU) 2073/ 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Dieses Merkblatt bietet eine Richtlinie für die Durchführung von Eigenkontrollen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV).

Die folgenden Informationen sind eine Orientierung und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Die dem Merkblatt angefügten Checklisten dienen als Muster und sind auf den jeweiligen Betrieb in Form und Umfang anzupassen.

Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an:

**Allgemeine
Lebensmittelüberwachung**
Beethovenstr. 7
25524 Itzehoe
Telefon: 04821/69-236 E-Mail:
veterinaeramt@steinburg.de
Internet: www.steinburg.de

Stand: Mai 2026

Temperaturempfehlungen

Beim Herstellen, Behandeln, dem Transport und der Lagerung sowie dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln spielen die Einhaltung und ggf. Führung bestimmter Temperaturen eine entscheidende Rolle, um eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen zu vermeiden.

Lebensmittel	Maximaltemperatur
Frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse	+7°C
Frisches Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen	+4°C
Hackfleisch, lose oder selbst verpackt im Einzelhandel - zur alsbaldigen Abgabe - Abgabe am Tag der Herstellung - EG-Hackfleisch	+7°C Umgebungstemperatur +4°C Umgebungstemperatur +2°C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	+3°C
Konsummilch	+8°C
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)	+10°C
Milch ab Hof bei nicht täglicher Abgabe	+6°C
Fisch, frisch	+2°C oder auf schmelzendem Eis
Fischereierzeugnisse	+7°C
Muscheln, lebend	+10°C
Haarwild erlegt, frisch	+7°C
Hasen und Kaninchen, frisch	+4°C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+7°C
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18°C
Speiseeis zum Ausportionieren	-10°C
Heiß zu verzehrende Lebensmittel	+60°C (Mindestkerntemperatur) ANMERKUNG: In der Praxis hat sich ein Sicherheitszuschlag von +5°C auf 65°C bewährt.

Sofern keine anderen gesetzlichen Bestimmungen vorliegen, sollte die Temperatur von heißen Lebensmitteln beim Abkühlen den Bereich zwischen +60°C und +10°C innerhalb von zwei Stunden durchlaufen, um eine Vermehrung von Keimen zu verhindern.

Lebensmittel Eingangskontrolle/Temperaturkontrolle

Überprüfung des Wareneinganges u. a. von empfindlichen, leicht verderblichen Lebensmitteln (stichprobenartig und an verschiedenen Stellen) bei jeder Lieferung: sensorisch wie Aussehen, Geruch, einwandfreie Verpackung.
Einwandfreier Geruch der Produkte, gültige Mindesthaltbarkeitsdaten/Verbrauchsdaten, Beschaffenheit des Anlieferungsfahrzeuges, Fahrer etc. und Temperaturerfassung (möglichst mit einem Infrarotthermometer bei Kühlware und mit einem Einstechthermometer durch Zwischenlegen (Sandwichmessung) bei Tiefkühlware).
Bei Nichteinhaltung der Kontrollpunkte ist der Lieferant zu informieren. Maßnahme ist dann ggf. Ware nicht annehmen oder sperren und Rückgabe an Lieferanten, Entsorgung, Nachkühlen, etc.

Monat/Jahr: _____

Datum	Lieferant/ Eigener Einkauf	Frischfleisch max. +7°C	Hack- fleisch max. +4°C	Frischgeflügel max. +4°C	Frischfisch max. +2°C	Sonstiges	Mängel/ Maßnahmen	Unterschrift/ Kürzel

Temperaturkontrollen Kühl- und Tiefkühleinrichtungen

Es ist erforderlich, dass die Temperaturen in allen vorhandenen Kühl- und Tiefkühleinrichtungen täglich überprüft und dokumentiert werden.

Jede dieser Einrichtungen muss mit einem geeigneten innenliegenden Messgerät ausgestattet sein.

Es ist wichtig, die vorgegebenen Temperaturgrenzwerte zu beachten und einzuhalten

Monat/Jahr: _____

Datum	Kühlschrank max. +2°C	Kühlraum max. +7°C	Tiefkühlschrank mind. -18°C	Tiefkühlraum mind. -18°C	Maßnahmen bei Abweichung	Unterschrift

Erhitzungstemperaturen

Um sicherzustellen, dass die Speisen während des Transports und der Ausgabe nicht unter 60 °C abkühlen, ist es wichtig, eine ausreichende Erhitzungstemperatur (mindestens 70°C über 10 Minuten) im Produktionsprozess zu verwenden. Es wird empfohlen, ein Einstechthermometer zu verwenden.

Monat/Jahr: _____

Datum	Produkt	Kerntemperatur	Maßnahmen (z.B. Nacherhitzen)	Unterschrift

Ausgabetemperaturen (Buffet, Catering)

Warme Speisen mindestens 60°C

Kalte Speisen maximal 7°C

Falls die Kerntemperaturen warmer Speisen unterschritten werden, ist eine Nacherhitzung erforderlich. Bei einer erheblichen Unterschreitung der Kerntemperaturen warmer Speisen sollten die Lebensmittel entsorgt oder zurückgewiesen werden.

Monat/Jahr: _____

Datum	Produkt	Kerntemperatur	Maßnahmen (z.B. Nacherhitzen)	Unterschrift

Frittierfett Kontrolle/Wechsel

Eine übermäßig lange Verwendung und hohe Temperaturen führen dazu, dass Frittierfette verderben. Lebensmittel, die in verdorbenem Fett frittiert werden, sind ebenfalls verdorben. Es wird empfohlen, die maximale Frittiertemperatur von 175°C einzuhalten, da sonst ein erhöhter Acrylamidgehalt entstehen kann. Durch tägliches Filtern des Fettes und Reinigen des Frittierbehälters kann die Lebensdauer des Fettes verlängert werden.

Monat/Jahr: _____

Datum	Temperaturkontrolle (maximal 175°C)	Frittierfettprüfung Aussehen/Geruch	Fettwechsel	Unterschrift

Reinigung und Desinfektionsplan

Monat/Jahr: _____

Raum/Gerät	Reinigungsintervall	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Unterschrift

Personalschulungen

Hygieneschulung (§4 LMHV), Belehrung IfSG (Gesundheitszeugnis)

Das Personal sollte vor Beginn seiner Tätigkeit geschult werden. Diese Schulung sollte mindestens einmal jährlich wiederholt werden. Die Schulungsinhalte sollten grundlegende Aspekte der Betriebshygiene sowie der persönlichen Hygiene des Personals abdecken.

Die Schulung kann entweder von qualifizierten Mitarbeitern des Betriebs selbst oder von externen Anbietern durchgeführt werden, gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV).

Gemäß § 43 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (IfSG) ist das Personal bei Beginn des Arbeitsverhältnisses zu belehren. Eine wiederholte Belehrung sollte mindestens alle 2 Jahre erfolgen. Die Erstbelehrung wird vom

Inhalt der Unterweisung:

örtlichen Gesundheitsamt durchgeführt.

Monat/Jahr: _____

Datum	Name, Vorname	Hygieneschulung §4 LMHV	Belehrung IfSG	Unterschrift Mitarbeiter	Unterschrift Schulungsleiter

Schädlingskontrolle

Es muss eine regelmäßige Sichtkontrolle sämtlicher Betriebsräume auf Schädlingsbefall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen usw. und deren Spuren (Kot, Laufspuren, Fellreste, usw.) durch das Personal stattfinden.

Bei einem Befall durch Schädlinge sind unverzüglich geeignete Maßnahmen einzuleiten. Eine professionelle Schädlingsbekämpfung ist zwingend hinzuzuziehen.

Monat/Jahr: _____

Datum	Raum/ Abteilung	Raum/ Abteilung	Raum/ Abteilung	Raum/ Abteilung	Anmerkung/Maßnahmen	Unterschrift