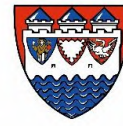


Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Viktoriastr. 16-18, 25524 Itzehoe
E-mail: veterinaeramt@steinburg.de
Internet: www.steinburg.de



**Kreis
Steinburg**

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 Hygienepraxis 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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

