

Veterinäramt

Hans-Sachs-Straße 9
82256 Fürstenfeldbruck
Telefon: 08141/519-285

Informationen für Lebensmittelunternehmer zu den Dokumentationspflichten im Rahmen des Eigenkontrollsystems

Hausanschrift

Münchner Str. 32
82256 Fürstenfeldbruck
Mit ÖPNV erreichbar

Sprechzeiten

Montag bis Freitag
8.00 bis 12.00 Uhr
oder
nach Vereinbarung

Vermittlung

08141/519-0

Telefax

08141/519-450

E-Mail

poststelle@lra-ffb.de

Internet

www.lra-ffb.de

IBAN

Sparkasse FFB: DE89700530700008001711

Volksbank FFB: DE05701633700000032000

Postbank München: DE03700100800072786804

Swift BIC:

BYLADEM1FFB

GENODEF1FFB

PBNKDEFFXX

Gläubiger-ID: DE22ZZZ0000006072

Folgende Dokumentationen sind im Rahmen des Eigenkontrollsystems zu führen:

| | |
|------------------------------------------------------|----|
| Reinigung und Desinfektion..... | 3 |
| Schädlingskontrolle und –bekämpfung..... | 8 |
| Temperaturüberwachung | 10 |
| Personalschulung / Unterweisung | 13 |
| Schulung nach dem Infektionsschutzgesetz..... | 14 |
| Wareneingangskontrolle und Rückverfolgbarkeit..... | 15 |
| Entsorgung von Tierischen Nebenprodukten (TNP) | 16 |

Zusätzlich sind im Rahmen des Eigenkontrollsystems noch Aufzeichnungen zum **HACCP-Konzept** und zu den **mikrobiologischen Untersuchungen** zu führen. Diese sind individuell für den Betrieb zu erstellen und zu führen. Informationen hierzu erhalten Sie auf Nachfrage bei den Berufsverbänden oder am Veterinäramt bzw. bei der Lebensmittelüberwachung des Landkreises Fürstfeldbruck.

Reinigung und Desinfektion

Hinweise:

Reinigungsplan

- wird von jedem Betrieb einmalig individuell erstellt:
nach den Vorgaben „WO – WAS - WANN – WIE - WOMIT – WER“
- getrennt für jeden Raum
- Bezeichnung und Konzentration des Reinigungsmittels
- verantwortliche Personen angeben

Reinigungsmittel

- müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein
- Sicherheitsdatenblätter müssen vorhanden sein
- ggf. Wechsel des Reinigungsmittels (alkalisch/sauer)
- dürfen nicht in Produktionsräumen gelagert sein

Durchführung

- Anwendung der Reinigungsmittel nach Angaben des Herstellers
(Konzentration, Einwirkzeit, Temperatur)
- gründlich nachspülen
- Abtrocknung der Oberflächen vor Desinfektion, sonst Verdünnungsfehler
- Putzgeräte reinigen
- Durchführung laufend dokumentieren

Reinigungs- und Desinfektionsplan

| Wo | Was | Wann | Wie | Womit | Wer |
|-------------------|---------------|------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------|-----------|
| Verarbeitungsraum | Arbeitsgeräte | täglich | Nassreinigung | Reiniger YZ [®] (10 ml pro 1l Wasser 40 °C) | T. Müller |
| „ | Maschinen | täglich | Nassreinigung | Reiniger YZ [®] (10 ml pro 1l Wasser) | T. Müller |
| „ | Gully | jeden 2. Tag | Hochdruckreiniger | Reiniger H | B. Meier |
| „ | Boden | täglich | Hochdruckreiniger | Reiniger H | B. Meier |
| „ | Regale | jeden Freitag | Nassreinigung | Reiniger Z [®] (5 ml pro 1l Wasser) | E. Huber |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Kühlraum | Verdampfer | jeden 1. des Monats | Nassreinigung | Reiniger F [®] (20ml pro 1l Wasser) | T. Müller |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Reinigungs- und Desinfektionsplan

| Wo | Was | Wann | Wie | Womit | Wer |
|----|-----|------|-----|-------|-----|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Dokumentation der Durchführung von Reinigung und Desinfektion

Kalenderwoche _____ vom: _____ bis _____ 20_____

| | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So | Unterschrift | überprüft durch |
|-------------------|----|----|----|----|----|----|----|--------------|-----------------|
| Küche | | | | | | | | | |
| Kühlraum | | | | | | | | | |
| Verkaufsraum | | | | | | | | | |
| Zerlegeraum | | | | | | | | | |
| Umkleideraum | | | | | | | | | |
| Personaltoiletten | | | | | | | | | |
| Flur | | | | | | | | | |
| Abfalllager | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Dokumentation der Durchführung von Reinigung und Desinfektion

Kalenderwoche _____ vom: _____ bis _____ 20_____

| | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So | Unterschrift | überprüft durch |
|--|----|----|----|----|----|----|----|--------------|-----------------|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

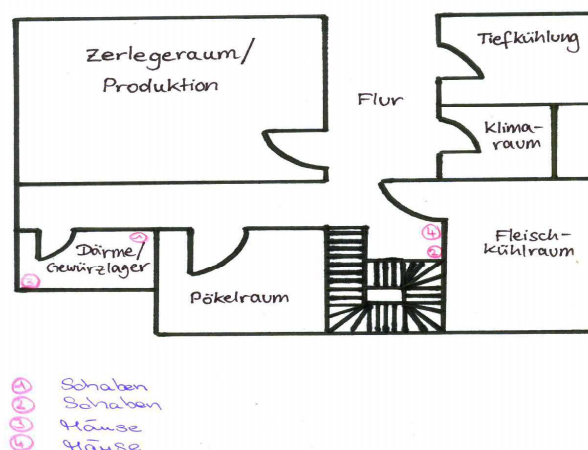
Schädlingskontrolle und -bekämpfung

Vorbeugung

- Ordnung und Sauberkeit
- Abfälle müssen umgehend beseitigt werden
- Fliegengitter an allen Fenstern und Türen
- Türen und Tore nach außen müssen dicht sein
- keine Fugen, Risse und Löcher in Wänden und Böden
- Betriebsflächen außerhalb müssen sauber gehalten werden
- Abfälle in verschließbaren Behältern lagern

Befallsermittlung

- Feststellung der Befallsorte bzw. der Befallsstärke der Schädlinge
- z.B. durch Klebefallen (Schaben) oder Fraßköder (Mäuse)
- kann vom Betrieb selbst durchgeführt werden
- muss dokumentiert werden
- Köder- und Fallenauslegeplan (siehe Beispiel)



Bekämpfung

- Bekämpfung nach Stand der Technik durch Fachfirma; nach jeder Bekämpfung müssen Schädlingsbekämpfungsmittel oder deren Rückstände entfernt werden
- Ausbringen von **Giftködern** und eine **Schädlingsbekämpfung mit Giften** darf nur durch eine Fachfirma (Schädlingsbekämpfer mit Sachkunde) erfolgen
- Maßnahmen sind zu dokumentieren
- Datensicherheitsblätter der Bekämpfungsmittel müssen vorliegen

Schädlingskontrolle und Bekämpfung

Verantwortliche Personen: _____

| Datum der Ausbringung | Raum, Köderstelle | Köderart | Befall geprüft (Datum) | Befall ja / nein | Maßnahmen | Unterschrift |
|-----------------------|-------------------|----------|------------------------|------------------|-----------|--------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Bemerkung: _____

Temperaturüberwachung bei Lebensmitteln

I. Allgemeine Grundsätze

Beim **Herstellen**, **Behandeln**, auf dem **Transport** und bei der **Lagerung** sowie dem **Inverkehrbringen** von Lebensmitteln hat die Einhaltung der Temperatur eine entscheidende Rolle, um eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen zu vermeiden bzw. zu verlangsamen.

Leichtverderbliche Lebensmittel sind Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderben und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen erhalten werden kann. Es sind damit solche Lebensmittel gemeint, die ohne ausreichende Kühlung nach kurzer Zeit verderben und zu einer gesundheitlichen Gefahr für den Verbraucher werden können.

II. Temperaturkontrolle

Kühl- und Tiefkühleinrichtungen müssen mit Thermometern ausgestattet sein.

Die Temperaturen müssen regelmäßig kontrolliert und dokumentiert werden. Werden die Grenztemperaturen überschritten, sind die erforderlichen Maßnahmen (z.B. Techniker anrufen, Lebensmittel sensorisch prüfen, Umlagern, sofortige Verarbeitung, Entsorgung etc.) einzuleiten und zu dokumentieren.

Die Messgeräte (Thermometer) sind regelmäßig (mindestens einmal jährlich) auf ihre Funktion zu überprüfen.

III. Was ist bei der Kühlung von Lebensmitteln zu beachten?

Die vom Hersteller eines Lebensmittels mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum vorgegebene Temperatur ist einzuhalten.

Durch Kühlen oder Tiefgefrieren werden Keime nicht abgetötet. Ziel ist es vielmehr, die Vermehrung von Mikroorganismen zu verzögern oder zu verhindern.

Die Vermehrung von Mikroorganismen ist auch abhängig von der Lagerdauer.

Beim Abkühlen heißer Lebensmittel sollte der Bereich zwischen +65°C und +10°C innerhalb von drei Stunden durchschritten werden, um eine Keimvermehrung so gering wie möglich zu halten. Dabei spielen Kühlbedingungen wie Lufttemperatur, Produktgewicht, Produktvolumen sowie die Art der Verpackung eine entscheidende Rolle.

IV. Warmhaltetemperaturen von Speisen

Bei verzehrfertigen, warm zu haltenden Speisen ist eine Produkttemperatur von mindestens +65°C einzuhalten. Die Produkte sind spätestens drei Stunden nach der Zubereitung zu verzehren. Dies ist notwendig, um das Auskeimen von Sporenbildnern oder die Vermehrung thermophiler Keime zu verhindern. So lässt sich das Risiko einer Lebensmittelvergiftung minimieren.

Temperaturanforderungen von kühlpflichtigen Lebensmitteln

| Lebensmittel, frisch | Temperatur max. °C |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Fisch, frisch | +2 oder schmelzendes Eis |
| Krebs- u. Weichtiere, gekocht | +2 |
| Frische Innereien (Schlachtnebenprodukte) | +3 |
| Hackfleisch u. Hackfleischzubereitung | +4 |
| Hackfleisch u. Hackfleischzubereitung zur alsbaldigen Abgabe | +7 |
| Geflügel, Geflügelfleisch | +4 |
| Federwild | +4 |
| Hasen, Kleinwild | +4 |
| Eiprodukte, vorbehandelt oder nicht vorbehandelt | +4 |
| Fleisch, frisch u. Fleischerzeugnisse | +7 |
| Roheihaltige Lebensmittel, z.B. Mayonnaisen, Tiramisu | +7 |
| Feinkost, Obst- und Gemüsesalate | +7 |
| Konditorwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen | +7 |
| Räucherfisch, Marinaden, Fischerzeugnisse | +7 |
| Hühnereier ab 18. Tag nach dem Legen | +5 bis +8 |
| Milch, frisch (Vorzugsmilch in Fertigpackungen) | +8 |
| Käse, Butter, Milcherzeugnisse | +10 |
| Muscheln, lebend | +10 |
| | |
| Tiefgefrorene Lebensmittel | -18 |
| Gefrorene Lebensmittel | -12 |
| Speiseeis zum Ausportionieren | -10 |

Temperaturüberwachung

Monat _____ Jahr _____

| Raum Gerät | | | | | | |
|---------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Soll- temperatur | _____ °C | _____ °C | _____ °C | _____ °C | _____ °C | _____ °C |
| Datum | | | | | | |
| 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. | | | | | | |
| 29. | | | | | | |
| 30. | | | | | | |
| 31. | | | | | | |

Datum und Maßnahmen bei abweichender Temperatur:

Personalschulung/Personalunterweisung

Datum: _____

Dauer: _____

Die Schulung/Unterweisung erfolgte durch: _____

Inhalte:

An der Unterweisung nahmen teil:

| | Name | Unterschrift (Teilnehmer) |
|-----|------|---------------------------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |

Datum: _____

Unterschrift des Durchführenden: _____

**Folgebelehrung nach § 43 Abs. 4
Infektionsschutzgesetz**

Datum: _____

Dauer: _____

Die Belehrung erfolgte durch: _____

An der Belehrung nahmen teil:

| | Name | Unterschrift (Teilnehmer) |
|-----|------|---------------------------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |

Datum: _____

Unterschrift des Durchführenden: _____

Wareneingangskontrolle und Rückverfolgbarkeit

Die Wareneingangskontrolle umfasst folgende Parameter:

- Hygiene, Frischeszustand (Geruch, Farbe, Oberfläche, Qualität)
- Verpackung, insbesondere Beschädigung
- Lieferpapiere u.a. Menge, Artikelangabe
- Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatum
- Kennzeichnung der Ware
- Einhaltung der spezifischen Produkttemperaturen

Stichprobenartig ist auch die Sauberkeit des Lieferfahrzeuges zu überprüfen.

Die Dokumentation erfolgt üblicherweise auf dem Lieferschein. Zusätzlich ist noch die Liefertemperatur der kühlpflichtigen Lebensmittel zu erfassen.

Der Lieferschein ist mindestens 2 Jahre in der Betriebsstätte aufzubewahren und dient auch der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Beispiel

| Wareneingang geprüft | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Hygiene o. K. <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | Annahme <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| Kennzeichnung o. K. <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | besondere Maßnahmen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| Spezifikation/Gewicht o. K. <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | Temperaturen o. K. <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| Papiere o. K. <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | Datum/Uhrzeit/Unterschrift |

Temperatur bei Anlieferung in °C _____

Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. das Verbrauchsdatum, die Verpackung oder die Temperatur Mängel aufweisen, sollte die Annahme verweigert und dies vermerkt bzw. dokumentiert werden.

Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

Kategorie 3 (K3) = z. B. ehemalige tierische Lebensmittel, u. a. Wurstreste, Fleischreste

Kategorie 2 (K2) = z.B. mit Futter gefüllter Pansen

Kategorie 1 (K1) = z.B. Risikomaterial

- Entsorgung nur durch zugelassene Unternehmen (z.B. Tierkörperbeseitigung)
- Lagerung identifizierbar und getrennt voneinander
 - Kennzeichnung: K3 „Nicht für den menschlichen Verzehr“
 - K2 „Nicht zur Verfütterung“
 - K1 „Nur zur Beseitigung“
- Handelspapiere müssen vollständig vorhanden sein
- Aufzeichnungen über Entsorgung nach folgendem Muster:

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Datum der Abholung der tierischen Nebenprodukte | Beschreibung der tierischen Nebenprodukte (z.B. K1, K2, K3) | Menge der tierischen Nebenprodukte | Herkunft der tierischen Nebenprodukte | Name und Anschrift des Beförderungsunternehmens | Name und Anschrift des Empfängers |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Hinweis: (Spalte 4, 5 und 6 bleiben beim Versender oft gleich)