

**Veterinäramt**

**-Lebensmittelüberwachung-**

Industriestraße 10  
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**

**Gläubiger-ID: DE22ZZZ00000006072**

**Swift BIC:**

**BYLADEM1FFB**

**GENODEF1FFB**

**PBNKDEFFXX**

## 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 Fürstentfeldbruck.

# 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 <sup>®</sup> (10 ml pro 1l Wasser 40 °C)	T.Müller
„	Maschinen	täglich	Nassreinigung	Reiniger YZ <sup>®</sup> (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 <sup>®</sup> (5 ml pro 1l Wasser)	E. Huber
Kühlraum	Verdampfer	jeden 1. des Monats	Nassreinigung	Reiniger F <sup>®</sup> (20ml pro 1l Wasser)	T. Müller

**Reinigungs- und Desinfektionsplan**

<b>Wo</b>	<b>Was</b>	<b>Wann</b>	<b>Wie</b>	<b>Womit</b>	<b>Wer</b>

## 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									



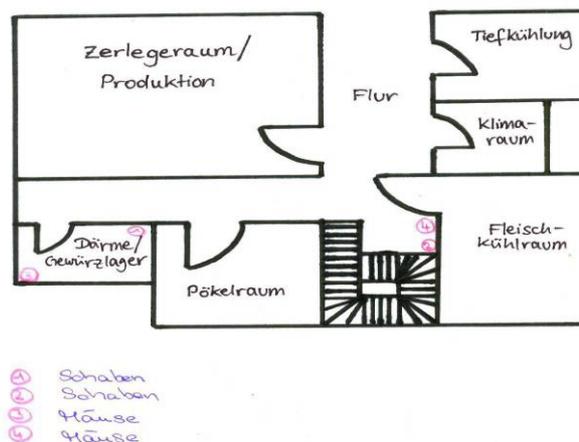
# Schädlingskontrolle und -bekämpfung

## 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



# 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, Frischzustand (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