

Eigenkontrollmaßnahmen in Metzgereien / Frischfleischabteilungen

Eigenkontrollmaßnahmen sind alle Maßnahmen des Inhabers einer **Metzgerei**, die sicherstellen sollen, dass die Gesundheit der Verbraucher durch Lebensmittel, die in diesem Betrieb hergestellt oder verkauft werden, nicht beeinträchtigt wird. Grundlage dieser Maßnahmen muss eine **Gefahrenanalyse der Produkte(gruppen)** sein. Nachfolgend sind Beispiele für Eigenkontrollmaßnahmen aufgeführt:

Beispiele für Eigenkontroll-Maßnahmen	Beispiele für die Dokumentation	Empfohlene Häufigkeit der Dokumentation
1. Reinigungsanweisung Reinigungsplan Reinigungskontrolle Kontrolle Pflegezustand alle Bereiche Arbeitsanweisungen	Reinigungsanweisung Reinigungsplan Checklisten Checklisten Herstellungsvorschriften Verhaltensregeln	Jährlich jährlich täglich vierteljährlich jährlich
2. Wareneingangskontrolle Temperaturen/Sauberkeit	Lieferschein	jede
3. Temperaturkontrollen Theke, Kühlhäuser, Kühlzellen, Schränke, Auslieferung Partyservice Kontrolle Durcherhitzung Thermometer / Warngeräte installieren	Checklisten Lieferschein mit Kundenhinweisen eventuell Temperaturschreiber	Täglich jede Auslieferung jede Charge



4.	Bakteriologische Untersuchungen z.B. Hackfleisch, Pökellake Tupferproben von Tischen und Geräten mit direktem Lebensmittelkontakt	Befundbericht	Nach Bedarf Jährlich nach Prüfplan
5.	Personalhygiene Einstellungsgespräch Belehrung nach IFSG (Erstbelehrung beim zuständigen Gesundheitsamt) Handwaschbecken mit Einmalhandtüchern, Seife, Desinfektion für Betriebs- u. Personalräume Sterilisator	Formular Zeugnis Checkliste Checkliste	jeder Mitarbeiter bei Einstellung häufiger täglich
6.	Schulung nach LmHVO	Formular	Mindestens jährlich
7.	Schädlingskontrolle	Checkliste oder Befund Fremdfirma	Regelmäßig
8.	Rindfleischetikettierung	Lieferschein / Rindfleischbuch / Hinweis an loser und vakuu- mierter Ware	Immer
9.	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Ware zugeordnet oder im Buch nach Hinweis	Immer
10.	Entsorgung: Knochen, Fette, SRM-Material	Abholscheine	Immer
11.	Technische Maßnahmen z.B. farbige Besen, farbige Messer für unterschiedliche Hygienezonen		

12.	Bauplan mit Fließschema, Zuständigkeiten, Aufgabenverteilung	Formular	aktuell
13.	Hinweis	Leitfaden des Verbandes	s.v.

Schriftliche Vorschriften für Mitarbeiter sollten Bestandteil des Arbeitsvertrages sein. Die einfachste Form der Dokumentation kann ein geeigneter Kalender sein.
Eigenkontrollmaßnahmen sind seit 01.01.2006 zu dokumentieren!

Weitere Hinweise und Informationen bekommen Sie beim Lebensmittelüberwachungsamt: