

Eigenkontrollmaßnahmen in Konditoreien / Bäckereien

Eigenkontrollmaßnahmen sind alle Maßnahmen des Inhabers einer Konditorei / Bäckerei, die sicherstellen sollen, dass die Gesundheit der Verbraucher durch Lebensmittel, die in diesem Betrieb hergestellt oder auch nur verkauft werden, nicht beeinträchtigt wird. Grundlage dieser Maßnahmen muss eine **Analyse der Gefahren** sein, die bei der Herstellung der Produkte auftreten können. Nachfolgend Beispiele für Eigenkontrollmaßnahmen:

	Beispiele für Eigenkontrollmaßnahmen	Beispiele für die Dokumentation	Empfohlene Häufigkeit der Dokumentation
1.	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungsanweisung Reinigungsplan / Desinfektionsplan Reinigungskontrolle nach Anweisung Kontrolle Pflegezustand alle Bereiche (Sanitär – Produktionsräume – Lagerräume) Arbeitsanweisungen 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungsanweisung Reinigungsplan – Seitenkalender Checklisten Herstellungsvorschriften, Umgang mit Rohsahne / Rohei / Speiseeis / nicht durchgebackene Füllungen 	<ul style="list-style-type: none"> jährlich überarbeiten jährlich überarbeiten täglich vierteljährlich jährlich überarbeiten
2.	Eingangskontrolle nach Anweisung: <ul style="list-style-type: none"> Warentemperatur, Sauberkeit 	<ul style="list-style-type: none"> Stempel auf Lieferschein 	<ul style="list-style-type: none"> bei jeder Lieferung
3.	<ul style="list-style-type: none"> Kontrolle der Kühltemperaturen und Lagerungsdauer (Theke, Kühlhäuser und – schränke, Auslieferung) oder <ul style="list-style-type: none"> Thermometer/Warngeräte installieren 	<ul style="list-style-type: none"> Checklisten, Kalender evtl. Temperaturschreiber 	<ul style="list-style-type: none"> täglich regelmäßig prüfen



	Beispiele für Eigenkontrollmaßnahmen	Beispiele für die Dokumentation	Empfohlene Häufigkeit der Dokumentation
4.	Bakteriologische Untersuchungen <ul style="list-style-type: none"> • z. B. feine Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung / Auflage, Speiseeis • Tupferproben von Tischen und Geräten in der Konditorei / Bäckerei 	<ul style="list-style-type: none"> • Befundbericht • Befundbericht 	<ul style="list-style-type: none"> • jährlich / nach Prüfplan
5.	Personalhygiene: <ul style="list-style-type: none"> • Hinweise zur Personalhygiene • Amtsärztliches Gesundheitszeugnis / Belehrung IFSG • Nachuntersuchung oder Gesundheitserklärung • Handwaschbecken mit Einmalhandtüchern, Seife, Desinfektionsmittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Formular, Zeugnis / Belehrung • Befund, Formular • Checklisten 	<ul style="list-style-type: none"> • alle Mitarbeiter • alle Mitarbeiter jährlich nach Urlaub • alle Mitarbeiter jährlich nach Urlaub • regelmäßig überprüfen
6.	Reinigungs- und Desinfektionsmittel vorhanden / Arbeitskleidung	<ul style="list-style-type: none"> • Checkliste 	<ul style="list-style-type: none"> • regelmäßig
7.	Transportmittel / Fahrzeuge / Kisten	<ul style="list-style-type: none"> • Checkliste 	<ul style="list-style-type: none"> • regelmäßig
8.	Schulung nach LMHV	<ul style="list-style-type: none"> • Formular 	<ul style="list-style-type: none"> • mindestens jährlich / Inhalt nach Arbeitsbereich
9.	Schädlingskontrolle	<ul style="list-style-type: none"> • eigene Checkliste oder Berichte der beauftragten Firma 	
10.	technische Maßnahmen, z. B. farbige Besen, berührungslose Handwaschbecken, Warnthermometer		
11.	Bauplan mit Fließschema, Zuständigkeiten, Aufgabenverteilung	<ul style="list-style-type: none"> • Checkliste / Formular 	<ul style="list-style-type: none"> • mindestens jährlich

Schriftliche Vorschriften für die Mitarbeiter sollten Bestandteil des Arbeitsvertrages sein. Die einfachste Form der Dokumentation kann ein geeigneter Kalender sein.

Eigenkontrollmaßnahmen sind zu dokumentieren.