

Merkblatt - Betriebliche Eigenkontrollen (HACCP) in Gaststätten

Nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene ist jeder Gewerbetreibende verpflichtet, betriebliche Eigenkontrollen durchzuführen und diese zu dokumentieren.

Es müssen Aufzeichnungen geführt werden über:

- **Ermittlung des Betriebsstatus**

- Gebäude, Betriebs- und Nebenräume
- Betriebseinrichtungen, Maschinen, Geräte usw.
- Produkte, Produktgruppen, Speisekarte, (Rezepturen, soweit erforderlich)
- Lieferanten
- Personal, Zahl der Mitarbeiter, Aushilfen, Hygieneschulung, Nachweis nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)

- **Wareneingangskontrollen und Kontrollen beim Transport**

Werden Waren angeliefert, so ist der einwandfreie Zustand, die einzuhaltenden Temperatur und das Mindesthaltbarkeitsdatum zu überprüfen. Dies kann mit Hilfe eines Wareneingangsstempels auf dem Lieferschein dokumentiert werden.

- **Lager- und Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen**

Bei der Lagerung gibt es folgende Punkte zu beachten:

- Sauberkeit, regelmäßige Reinigung von Kühl- und Lagerräumen
- System („first in - first out“)
- Lagerfristen (Mindesthaltbarkeitsdatum)

Sämtliche im Betrieb vorhandenen Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sind auf die Einhaltung der für die Lebensmittel erforderlichen Temperaturen täglich zu überprüfen und in eine Tabelle aufzuzeichnen.

- **Die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte**

- **Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen**

Erforderlich ist Erstellung eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes, aus dem hervorgeht, was von wem und wie: täglich, mehrtägig, wöchentlich, monatlich oder halbjährlich gereinigt bzw. dezinfiziert werden muss. Tägliche selbstverständliche Arbeiten müssen nicht dringend dokumentiert werden; jedoch Reinigungsarbeiten, die in größeren Zeitabständen erfolgen sind in einer Checkliste zu erfassen und nach den vorgegeben Intervallen abzuarbeiten.

- **Hygieneschulungen des Personals**

Das Personal ist mindestens jährlich einmal zu schulen. Die Schulungsmaßnahmen müssen dokumentiert werden mit Angaben zu Schulungsinhalten und -materialien, Teilnehmern, Datum und Dauer sowie Qualifikation der Schulungsperson.

- **Vorsorge gegen Schädlingsbefall und ggf. Bekämpfungsmaßnahmen**

Anbringen oder aufstellen von Insektengitter, UV-Fliegen-Fallen (regelmäßige Reinigung der Auffangbleche), mechanischer Mäusefallen

Abdichten von Fugen, Rissen, Löchern und Kabelschächten; Sicherung der Abflussrohre durch Gitter
Geschlossene Müllbehälter, Unverzügliches Schließen von Türen nach Benutzung

Ordentliche Warenlagerung, keine Holzregale

Diese Hinweise erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und sollen lediglich einen kleinen Leitfaden zur Umsetzung der Dokumentationspflicht darstellen.