

Eigenkontrollen

Kleiner Leitfaden für Schul- und Kindertagesstätten- küchen

Eigenkontrollen

- Um das Risiko einer Gesundheitsgefahr durch Lebensmittel so gering wie möglich zu halten, schreibt der Gesetzgeber vor, bestimmte Vorkehrungen zu treffen und Prüfungen durchzuführen.
- Hierzu hat der Lebensmittelunternehmer ein geeignetes Überwachungsverfahren einzurichten.
- Ziel: durch das eingerichtete Überwachungsverfahren soll das Risiko einer Gesundheitsgefahr erkannt, vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden (HACCP-Konzept)
- Diese Maßnahmen müssen dokumentiert werden und sind zwei Jahre aufzubewahren.

Eigenkontrollen

- **7 HACCP – Grundsätze mit Beispielen**

1. Gefahrenidentifizierung = ungenügende Erhitzung des Kochgutes
2. Festlegung kritischer Kontrollpunkte (CCP), beispielsweise Kerntemperatur
CCP = Eine Stufe, auf der es möglich und von entscheidender Bedeutung ist, eine gesundheitliche Gefahr durch Lebensmittel zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.
3. Festlegung von Grenzwerten für diese CCP = mindestens + 65 °C
4. Verfahren zur Überwachung = Messen der Kerntemperatur
5. Korrekturmaßnahmen (falls CCP nicht in Ordnung ist) = entweder keine Ausgabe bei Kerntemperatur < +65 °C oder Nacherhitzung
6. Verifizierungsverfahren = innerbetriebliche Kontrolle, ob nach dem oben genannten auch wirklich verfahren wird
7. Festlegung einer Dokumentation, dass vorgenannte Punkte eingehalten werden = Verfahrensprotokolle

Eigenkontrollen

- Die verschiedenen Dokumentationslisten sind nur dort einzuführen, wo sie benötigt werden:

Beispielsweise

- muss ein Wareneingangsprotokoll nur da geführt werden, wo die Ware angeliefert und nicht durch eigenen Einkauf beschafft wird.
 - sind Reinigungslisten über alle Räume zu erstellen, die zum Betrieb gehören.
 - muss nur das Personal in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden, welches mit Lebensmitteln umgeht oder in der Küche tätig ist.
 - bei Lagerhaltung und Kochküchen sind Schädlingsbekämpfungslisten für den Betrieb zu erstellen.
- Diese Listen müssen von den Betreibern aller Verpflegungssysteme geführt werden.
 - Für den Betrieb einer Herstellungsküche ist die Erstellung eines kompletten HACCP-Konzeptes erforderlich. Es ist dem Betreiber zu empfehlen auf entsprechende handwerklich aufgebaute Leitlinien zurückzugreifen und den betriebsspezifischen Begebenheiten anzupassen.
 - Weitere Informationen geben die fachbezogenen Verbände, Handwerksinnungen oder Ihre Lebensmittelüberwachung.

Eigenkontrollen

- Am Beispiel der verschiedenen Verpflegungssysteme einer Kindertageseinrichtung könnte ein Teil des einzurichtenden Überwachungssystems wie folgt eingestuft und formuliert sein:
 - Wareneingangsprotokoll
 - Temperaturprüfung der Kühl-/Tiefkühleinrichtungen
 - Reinigungsnachweise
 - Schädlingsbekämpfung
 - Personalschulung
 - Überprüfung der Kerntemperatur von erhitzten Lebensmitteln
 - (mindestens +65 °C)

Nur durch diese Listen können Sie im Bedarfsfall nachweisen, dass Sie pflichtgemäß gehandelt haben!

Falls Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte einfach an die Lebensmittelüberwachung!

Wareneingangsprotokoll

Wareneingangskontrolle

Monat:

Jahr:

Datum	Lieferant	Produkt	Aussehen der Ware	Temperatur °C	Warenannahme, eventuell Maßnahmen bei Mängeln	Unterschrift

Temperaturprüfung der Kühl- /Tiefkühleinrichtungen

Temperaturkontrolle

Monat:

Jahr:

Kühlschrank = K

Tiefkühlschrank = TK

Datum	Temperatur	Temperatur	Temperatur	Maßnahmen bei falscher Temperatur	Unterschrift

Reinigungsnachweise

Reinigungskontrolle

Personaltoilette

Monat:

Jahr:

	täglich		wöchentlich		monatlich	
	Reinigung		Reinigung	Desinfektion	Reinigung	
Datum	Fußboden, Türgriffe, Lichtschalter	Waschbecken, Toilette	Wände Türen	Fußboden, Türgriffe Waschbecken, Toilette, Lichtschalter	Decke	Unterschrift

Reinigungsnachweise

Reinigungskontrolle

Verarbeitungsbereich/Küche

Monat:

Jahr:

	nach Bedarf	täglich		wöchentlich			monatlich	
	Reinigung	Reinigung		Reinigung	Desinfektion	Reinigung		
Datum	Arbeitsflächen Arbeitsgeräte mit Lebensmittel- kontakt	Fußboden, Griffe	Waschbecken, Spüle, Ausgüsse, Wände in Arbeitshöhe	Wandregale, Schränke, Türen	Abzugs- hauben, Filter, Sonstige Ein- richtungs- gegen- stände, Herd	Abflüsse, Griffe, Schneidebretter Boden, Arbeitsflächen	Wände, Decke	Unterschrift

Schädlingsbekämpfung bei Lagerhaltung/Kochküchen

- Die Schädlingsbekämpfung darf nur durch einen sachkundigen Schädlingsbekämpfer durchgeführt werden.
- Stellen Sie einen Schädlingsbekämpfungsplan auf: Welche Methoden werden an welchen Orten zur Schädlingsabwehr eingesetzt (beispielsweise durch Kennzeichnung von Ködern im Betriebsplan/-grundriss)? Wie und wann erfolgt die Kontrolle der aufgeführten Methode (Anfertigung einer Kontrollliste; siehe unten)? Was wird bei nachweislichem Schädlingsbefall unternommen (Auflistung der Maßnahmen: beispielsweise 1. Benachrichtigung des Schädlingsbekämpfers, 2. Entsorgung der kontaminierten Lebensmittel, 3. Überprüfung der prophylaktischen Maßnahmen auf Wirksamkeit (Fliegengitter, regelmäßiges Schließen von Außentüren mit Überprüfung der Funktionalität gegen das Eindringen von Mäusen etcetera)?

Datum	Köderstation	Befall j/n	Unterschrift
	1		
	2		
	3		
	4		

Personalschulung

- **Jahr:**

Datum	Schulungsthema	Schulung durch	Unterschrift geschulte Person

