**Musterformulare Eigenkontrollsystem**

Jeder Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet ein betriebliches Eigenkontrollsystem, angepasst an seinen Betrieb (Art und Umfang), zu erstellen. Dieses umfasst mindestens:

1. Wareneingangskontrolle
2. Temperaturkontrollen
3. Reinigungsplan
4. Schädlingsmonitoring
5. Hygieneschulung

Die folgenden Formulare sollen eine Hilfe für den Betreiber darstellen und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher lebensmittelrechtlicher Vorschriften zu informieren.

Die Muster werden absichtlich als Word-Dokument eingestellt, sodass sie jeder Betreiber an seinen Betrieb anpassen kann.

**Wareneingangskontrolle**

(angemessene Stichproben)

Bei Anlieferung wird die Ware auf folgende Punkte kontrolliert:

* Sichtkontrolle (Zustand der Ware: Beschädigungen, Verderbnis, Schädlingsbefall, Kennzeichnung)
* MHD
* Temperatur (mit eigenem Thermometer gemessen)
* Hygienezustand des Lieferfahrzeuges
* Lieferscheine als Nachweisdokument vollständig

Bei Mängel wird die Ware nicht angenommen und zurückgewiesen.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Lieferant** | **Ware** | **Kontrolle**  **Zustand der Ware** | **Temp.** | **Fehler/**  **Maßnahme** | **Prüfer** |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |
|  |  |  |  ok nicht ok | \_\_\_\_\_\_ °C |  |  |

**Temperaturkontrolle**

Die Temperaturen der kühlpflichtigen Ware sind täglich zu kontrollieren.

Die sensibelsten Produkte sind maßgeblich für die Einhaltung der Temperaturen. Stichprobenartig werden die Temperaturanzeigen an den Kühleinrichtungen mit einem mobilen Thermometer verglichen.

Monat/ Jahr: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tag** | **Kühlschrank 1** | **K2** | **TK** | **Saladette** | **Kühlhaus** |  |  | **Maßnahmen** | **Prüfer** |
| 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 28 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 29 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 31 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Schädlingsmonitoring**

Eine Sichtkontrolle auf Fraß-/Kotspuren, tote und/oder lebende Schädlinge in den Bereichen

Tresen, Küche, Lager, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ wurde durchgeführt.

Datum: Unterschrift:

Befall:  ja  nein

Maßnahme (bei Befall):

**Heißhalte-/ Abgabetemperaturen**

Von heißen Speisen werden regelmäßig die Heißhaltetemperaturen gemessen und dokumentiert.

Wenn möglich werden unterschiedliche Produkte geprüft.

Zubereitete Speisen müssen bei > 65°C warm gehalten werden.

**Monat/Jahr: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tag** | **Produkt** | **Temperatur °C** | **Maßnahme** | **Unterschrift** |
| 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 |  |  |  |  |
| 28 |  |  |  |  |
| 29 |  |  |  |  |
| 30 |  |  |  |  |
| 31 |  |  |  |  |

**Reinigungsplan**

Allgemeiner Reinigungsplan (insbesondere für Kleinstbetriebe)

Verantwortlichkeit:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Was ist zu reinigen ?** | **Wie häufig?** | **Womit ? Welches Reinigungsmittel** | **Bemerkung** |
| Beispiele: | täglich, wöchentlich,  14-tägig, monatlich, etc. | Bodenreiniger xyz,,  Flächenreiniger xyz  Desinfektionsmittel Fa. xyz etc. |  |
| Böden |  |  |  |
| Unter den Schränken/Herd etc. |  |  |  |
| Wände |  |  |  |
| Abluft |  |  |  |
| Abluft (von innen) |  |  |  |
| Regale |  |  |  |
| Abfluss |  |  |  |
| Kühlschränke |  |  |  |
| Kühlhaus/ Bierkühlhaus |  |  |  |
| Verdampfergitter |  |  |  |
| Verdampfer (von innen) |  |  |  |
| Arbeitstische |  |  |  |
| Lager (Spinnweben, Staub etc.) |  |  |  |
| Dichtungen |  |  |  |
| Schneidebretter |  |  |  |
| Aufschnittmaschine |  |  |  |
| Eiswürfelmaschine |  |  |  |
| Sahnemaschine |  |  |  |
| Fleischwolf |  |  |  |
| Insektengitter |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Die Dosierung wird lt. Hersteller vorgenommen. Ggf. liegen Anweisungen/ Sicherheitsdatenblätter im Betrieb aus.

**Reinigungsnachweise**

(für Betriebe mit Angestellten)

Verantwortlichkeit:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was ist zu reinigen ?** | **Wie häufig?** | **Womit ? Welches Reinigungsmittel** | **Verantwortlichkeit** | **Datum** | **Unterschrift** |
| Beispiele: | täglich, wöchentlich,  14-tägig, monatlich, etc. | Bodenreiniger xyz,,  Flächenreiniger xyz  Desinfektionsmittel Fa. xyz etc. | Wer muss reinigen |  |  |
| Böden |  |  |  |  |  |
| Unter den Schränken/Herd etc. |  |  |  |  |  |
| Wände |  |  |  |  |  |
| Abluft |  |  |  |  |  |
| Abluft (von innen) |  |  |  |  |  |
| Regale |  |  |  |  |  |
| Abfluss |  |  |  |  |  |
| Kühlschränke |  |  |  |  |  |
| Kühlhaus/ Bierkühlhaus |  |  |  |  |  |
| Verdampfergitter |  |  |  |  |  |
| Verdampfer (von innen) |  |  |  |  |  |
| Arbeitstische |  |  |  |  |  |
| Lager (Spinnweben, Staub etc.) |  |  |  |  |  |
| Dichtungen |  |  |  |  |  |
| Schneidebretter |  |  |  |  |  |
| Aufschnittmaschine |  |  |  |  |  |
| Eiswürfelmaschine |  |  |  |  |  |
| Sahnemaschine |  |  |  |  |  |
| Fleischwolf |  |  |  |  |  |
| Insektengitter |  |  |  |  |  |
| Fritteuse (Fettwechsel) |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Die Dosierung wird lt. Hersteller vorgenommen. Ggf. liegen Anweisungen/ Sicherheitsdatenblätter im Betrieb aus.

**Hygieneschulung**

(als Einweisung für neue Mitarbeiter zu Beginn des Arbeitsverhältnisses, jährlich für alle Mitarbeiter, ggf. bei Bedarf)

Datum:

Thema der Schulung:

Schulung durchgeführt von:

Name/ Unterschrift

|  |  |
| --- | --- |
| Teilnehmer | Unterschrift |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |