

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 Eigenkontrollmaßnahmen	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: Temperatur, Sauberkeit	Lieferschein	jede Lieferung
3.	Temperaturkontrollen: - Theke, Kühlhäuser, Kühlzellen, Schränke, Auslieferung - Partyservice - Kontrolle Durcherhitzung Thermometer / Warngeräte installieren	- Checkliste - Lieferschein mit Kundenhinweisen - eventuell Temperatur - schreiber	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

	Beispiele für Eigenkontrollmaßnahmen	Beispiele für die Dokumentation	Empfohlene Häufigkeit der Dokumentation
5.	Personalhygiene • Einstellungsgespräch • amtsärztliches Gesundheitszeugnis / Belehrung nach IFSG • Handwaschbecken mit Einmalhandtüchern, Seife, Desinfektion für Betriebs- u. Personalräume • Sterilisator	• Formular • Zeugnis • Checkliste	• jeder Mitarbeiter • bei Einstellung häufiger • täglich
6.	Schulung nach LMHV	• Formular	• mindestens jährlich
7.	Schädlingskontrolle	• Checkliste oder Befund Fremdfirma	• regelmäßig
8.	Rindfleischetikettierung	• Lieferschein/ Rindfleischbuch/ Hinweis an loser und vacuumierter 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	• Leidfaden des Verbandes	• s. v.

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