

Dokumentation Reinigung

Monat und Jahr: _____

	täglich	wöchentlich	monatlich	sonstiges	
z. B. Böden, Arbeitsflächen, Arbeitstische, Spülmaschine, usw.					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					

Beispiel für einen detaillierten Reinigungsplan (einmalig zu erstellen)

Anlage Einrichtung Gerät	Verwendetes Mittel	Konzentration	Temp.	Einwirkzeit	autom. oder manuell	Häufigkeit der Reinigung
Böden	eintragen	z.B. 0,1 Liter auf 1 Liter	z.B. 45°-60°	z.B. 10 min.	manuell	z. B.: 1 x täglich
Wände u. Türen	— " —	— " —	— " —	— " —	— " —	
Arbeitsflächen Arbeitstische	— " —	z.B. 0,2 Liter auf 10 Liter	— " —	— " —	— " —	nach Gebrauch
Lebensmittel- behälter	— " —	autom.	mind. 85° C	Spülmaschine Programm	autom.	Nach Gebrauch
Schneidbretter	— " —	z.B. ¼ Liter auf 10 Liter	45° - 60°	5 min.	manuell	nach Gebrauch
Hackstock	— " —	z.B. trocken			manuell	nach Gebrauch mit sauberer Stockbürste
Allg. Werkzeuge	— " —	autom. Dosierung	mind. 85° C	Spülmaschine Programm	autom.	nach Gebrauch
Wurstschneide- maschine	— " —	z.B. 0,1, Liter auf 1 Liter	45° - 60°	5 min.	manuell	Nach Gebrauch, mindestens 1 x täglich
Abfalleimer	— " —	autom.	autom.	Dampfstrahler	manuell	nach Entleerung
Kühlzelle, -raum	— " —	z.B. 0,5 Liter auf 10 Liter	45° - 60°	10 min.	manuell	1x wöchentlich und nach jeder Verunreinigung
usw.						

Beispiel für einen detaillierten Desinfektionsplan (einmalig zu erstellen)

Anlage Einrichtung Gerät	Verwendetes Mittel	Konzentration	Temp.	Einwirkzeit	autom. oder manuell	Häufigkeit der Desinfektion
Böden	eintragen	z.B. 0,1 Liter auf 1 Liter	z.B. 45°-60°	z.B. 15 min.	manuell	z.B. 1x wöchentlich
Arbeitsflächen Arbeitstische	— " —	z.B. 0,2 Liter auf 10 Liter	— " —	— " —	— " —	nach Gebrauch
LM-Behälter	— " —	autom.	mind. 85° C	Spülmaschine Programm	autom.	nach Gebrauch
Schneidebretter	— " —	z.B. ¼ Liter auf 10 Liter	45° - 60°	15 min.	manuell	nach Gebrauch
Hackstock	Alkohol	70 %			manuell	nach Gebrauch
Allg. Werkzeuge	— " —	autom. Dosierung	mind. 85° C	Spülmaschine lt. Programm	autom.	Messer chem. desinfizieren
Kühlschrank, -raum	— " —	z.B. 0,5 Liter auf 10 Liter	45° - 60°	20 min.	manuell	2 x im Monat
usw.						

Dokumentation Temperaturkontrolle

Monat und Jahr: _____

	Kühl-/ Gefriereinrichtung	Kühl-/ Gefriereinrichtung	Kühl-/ Gefriereinrichtung	Kühl-/ Gefriereinrichtung	Maßnahmen (nur bei Abweichungen der Solltemperaturen)	Unterschrift
	Soll-Temperatur:	Soll-Temperatur:	Soll-Temperatur:	Soll-Temperatur:		
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						

Sichtkontrolle auf Schädlingsbefall			
Tag	Befall ja / nein	Maßnahme/n bei Befall (z. B. Aufstellen weiterer Köderfallen, Hinzuziehen einer Fachfirma)	Unterschrift

Lagerung von Lebensmitteln

Beachte:

- Beim Lagern sind die Waren vor gegenseitiger Kontamination zu schützen. Das heißt, dass Fleisch, Obst und Gemüse, Geflügel und Eier in separaten Räumen zu lagern sind. Ist dies aufgrund der Betriebsgröße oder baulichen Gegebenheiten nicht möglich, sind im Kühlraum eigene Zonen festzulegen, damit eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist (z. B. Gemüse im unteren Bereich, Fleisch- und Fertiggerichte ordnungsgemäß verpackt im oberen Bereich).
- Prinzip „first in – first out“ beachten.
- Alle Lebensmittel sind in regelmäßigen Abständen auf ihren Zustand zu überprüfen (Ablaufdatum, Verderb, Fraßspuren, usw.)
- Erfolgt die Lagerkontrolle durch verschiedene Personen, wird eine Dokumentation empfohlen wer die Kontrolle durchführt.
- Verdorbene Waren sind sofort aus den Lagerräumen zu entfernen und separat zu lagern.
- Die Temperaturen aller Kühleinrichtungen sind mit geeigneten (separaten) Thermometern zu überwachen und entsprechend zu dokumentieren.

Schädlingsbekämpfung

Vorbeugung:

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert, angelegt, gebaut und bemessen sein, dass ein Schutz gegen externe Kontaminationsquellen (beispielsweise durch Ungeziefer) gegeben ist.

Beachte:

- Betriebsräumlichkeiten müssen stets in einem einwandfreien Zustand gehalten werden.
- Bodenabflüsse sind mit Gittern zu versehen.
- Mauerdurchbrüche sind zu verschließen.
- Fenster sind mit Insektengittern zu versehen.
- In gefährdeten Gebieten: Auslegen von Ködern oder Vergabe der Kontrolle an ein konzessioniertes Schädlingsbekämpfungsunternehmen. Verantwortlichkeit bleibt beim Lebensmittelunternehmer.

Kontrolle auf Ungezieferbefall

Die Räume sind regelmäßig, fallweise auch nachts, auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, um ein Auftreten von Küchenschaben und anderen Insekten feststellen zu können.

Meldung an Betriebsleitung

Ein Schädlingsbefall ist immer dem Betriebsverantwortlichen zu melden. Die Bekämpfung ist durch die Betriebsleitung zu veranlassen. Bei intensivem Schädlingsbefall oder bei Auftreten von Küchenschaben ist die Bekämpfung von einer autorisierten Firma durchführen zu lassen.

**Bescheinigungen des Arbeitgebers über die
Belehrungen gemäß § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz
und
Personalschulung gemäß § 4 Lebensmittelhygieneverordnung**

Datum	Unterschrift des Arbeitnehmers / Personals	Stempel und Unterschrift des Arbeitgebers

- Belehrung gemäß § 43 IFSG erforderlich: vor Aufnahme der Tätigkeit und alle zwei Jahre.
- Die Bescheinigungen (Kopien ausreichend) sind vom jeweiligen Arbeitgeber aufzubewahren und verfügbar zu halten.
- Der Arbeitgeber ist verpflichtet, nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz, die Belehrung alle zwei Jahre zu wiederholen und darüber Aufzeichnungen zu führen. Die Personalschulung nach §4 der Lebensmittelhygieneverordnung ist jährlich durchzuführen und zu dokumentieren.

Wer ist vom IFSG betroffen?

Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, sowie Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen (gewerbsmäßig ist jede gewerbliche, d. h. im Rahmen eines Gewerbes und zu gewerblichen Zwecken vorgenommene Tätigkeit, im Gegensatz zum privaten hauswirtschaftlichen Bereich)

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen
- Nahrungshafen

und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) oder **indirekt** über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen.

Welche Vorschriften müssen beachtet werden?

Bei folgenden Erkrankungen besteht ein **gesetzliches Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot**:

- Personen, die an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- Personen, die an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- Personen, die Krankheitserreger wie Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

Belehrungspflichten:

Unterschieden werden muss zwischen einer **Erstbelehrung**, die nur benötigt, wer kein Gesundheitszeugnis hat und einer **zweijährlichen Belehrung** durch den Arbeitgeber für alle (einschließlich Aushilfen).

Erstbelehrung:

Für Personal, das erstmalig oben genannte Tätigkeiten ausübt, ist eine Erstbelehrung vorgeschrieben.

Diese Erstbelehrung hat **vor** Aufnahme der Tätigkeit beim Gesundheitsamt oder einem beauftragten niedergelassenen Arzt zu erfolgen.

Belehrung durch den Arbeitgeber:

Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der oben genannten Tätigkeiten ausüben, **nach Aufnahme ihrer Tätigkeit** und im Weiteren **alle zwei Jahre** über die oben genannten Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

Die Bescheinigungen über die Belehrungen sind an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen.

Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot begründen, so hat dieser **unverzüglich** die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten. Personen, bei denen die genannten Hinderungsgründe auftreten, sind verpflichtet dies ihrem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen.

Auskunft über die aktuell beauftragten Ärzte, sowie bei weiteren Fragen erteilt das **Sachgebiet Gesundheitswesen des Landratsamtes unter der Telefonnummer 08421 / 70 517.**

Jährliche Personalschulung gemäß § 4 Lebensmittelhygieneverordnung

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene jährlich unterrichtet oder geschult werden.

Beispiele für Schulungsthemen

- Persönliche Hygiene (Haare, Fingernägel, Erscheinungsbild, Körpergeruch usw.)
- Arbeitskleidung und Kopfbedeckung
- Nachteilige Beeinflussung und Verunreinigung von Lebensmittel durch Anhusten, Niesen, Anhauchen, usw.
- Rauchverbot in Küchen/Produktionsstätten
- Keine Haustiere in Küchen/Produktionsstätten
- Keine Topfpflanzen (auch Küchenkräuter) in Küchen/Produktionsstätten
- Richtiges und gründliches Händewaschen bei Arbeitsbeginn, nach Toilettengang sowie nach Schmutzarbeiten
- Zusätzlich Händedesinfektion nach sensiblen Tätigkeiten, wie Aufschlagen von rohen Eiern, Würzen von Geflügel, usw.
- Händewaschen nur an dafür vorgesehenen Handwaschbecken
- Hygienische Wundabdeckung bei Verletzungen
- Tragen von Schmuck in Küchen/Produktionsstätten

Schmierinfektion/Kreuzkontamination:

Der Begriff Schmierinfektion bedeutet, dass Keime von Gegenständen, Lebensmitteln oder durch den Menschen auf andere Lebensmittel übertragen werden können.

Salmonellen beispielsweise können über nicht gewechselte oder nicht ordnungsgemäß gereinigte Schneidbretter, Messer, Hände, Spüllappen, usw. von rohem Geflügel und Eiern auf andere, nicht erhitzte, Lebensmittel übertragen werden (z. B. beim Salatschneiden).

Solche Schmierinfektionen sind die häufigste Ursache für Salmonellenerkrankungen.

Deshalb:

- Während der Arbeit sollen weder Schmuck noch Armbanduhren getragen werden.
- Personen mit ansteckenden Krankheiten, Durchfall, Erbrechen und/oder ähnlichen Symptomen dürfen in Küchen / Produktionsräumen nicht beschäftigt werden, bzw. mit Lebensmitteln umgehen.
- Offene Wunden sind durch wasserdichte Verbände vollständig abzudecken.
- Durch Reinigungstätigkeiten, auch Hände waschen, dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Landratsamt Eichstätt
Gesundheitlicher Verbraucherschutz - Lebensmittelüberwachung
Grabmannstraße 2
85072 Eichstätt

Tel.: 08421 / 70 -555

Fax: 08421 / 70 -540

lebensmittelueberwachung@lra-ei.bayern.de

http://www.landkreis-eichstaett.de/Formular/Dokumentation_Eigenkontrollen.pdf

Temperaturgrenzwerte für Lebensmittel

Lebensmittel	Temperatur Wareneingang	Temperatur Lagerung
Frischfleisch (Huftiere, Großwild)	max. +7°C	
Frischgeflügel, Hasentiere, Klein-Niederwild	max. +4°C	
Innereien	max. +3°C	
Hackfleisch (aus EU-Betrieben)	max. +2°C	
Hackfleisch (alsbaldige Abgabe vor Ort)		max. +7°C
Hackfleisch (Herstellung)		max. +4°C
Fleischzubereitungen (aus EU-Betrieben)	max. +4°C	
Fleischzubereitungen (Herstellung/Verkauf vor Ort)		max. +7°C
Fleisch- und Wurstwaren	max. +7°C	
Feinkost/Feinkostsalate	max. +7°C	
Frischfisch	max. +2°C oder in schmelzendem Eis	
Räucherfisch	max. +7°C	
Tiefgefrorene Lebensmittel	mind. -18°C	
Speiseeis, Abgabe abgepackt an den Endverbraucher	mind. -18°C	
Speiseeis, Abgabe aus der Eisvitrine (Eisdiele)	mind. -18°C	mind. -8°C
Molkereiprodukte	max. +7°C	
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	max. +7°C	
Hühnereier (ab dem 18.Tag nach dem Legen)		max. +8°C
Kalte Küche		max. +7°C
Warme Küche (Durcherhitzung/Kerntemperatur)		mind. +70°C
Warme Küche (Essensausgabe)		mind. +65°C
Rückstellproben (je 200g, Aufbewahrung mind. 14 Tage)		mind. -18°C

Die Temperaturvorgaben der Hersteller sind zu beachten!

Die Temperaturempfehlungen sind angelehnt an die Veröffentlichungen des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)



Landratsamt Eichstätt
Gesundheitlicher Verbraucherschutz - Lebensmittelüberwachung
 Grabmannstraße 2
 85072 Eichstätt

Tel.: 08421 / 70 -555
 Fax: 08421 / 70 -540

lebensmittelueberwachung@lra-ei.bayern.de