

Kontakt:  
 Stahlstr. 5 – 51645 Gummersbach  
 Tel.: (02261) 88-3903  
 Fax: (02261) 88-3939

**Muster für die Eigenkontrolldokumentation:**

Stand: Juni 2021

Bei den hier vorgestellten Beispielen handelt es sich um unverbindliche Muster, die als Hilfestellungen/Empfehlungen für den Lebensmittelunternehmer zur Erstellung seiner Eigenkontrolldokumentation gedacht sind.

**1. Wareneingangskontrollen:**

Die Dokumentation kann auf dem Lieferschein oder gesondert (siehe Muster) erfolgen.

<b><u>Muster Wareneingangskontrolle</u></b>						
<b>Datum</b>	<b>Produkt</b>	<b>Lieferant</b>	<b>Hersteller</b>	<b>Überprüftes Kriterium</b>	<b>Maßnahme bei Abweichungen</b>	<b>Unterschrift</b>
20.02.2012	Fleischwurst	Musterfrau	Mustermann	Anlieferungs-Temperatur +4°C		
21.02.2012	Fleischwurst	Musterfrau	Mustermann	Anlieferungs-Temperatur +12°C	z.B. Ware zurückgeschickt	

**2. Temperaturkontrollen:**

Die Häufigkeit der Temperaturkontrollen wird durch den Lebensmittelunternehmer in eigener Verantwortung festgelegt. Es wird jedoch empfohlen, die Temperaturen mindestens einmal wöchentlich zu dokumentieren:

<b>Datum</b>	<b>Tiefkühlraum</b>	<b>Kühlraum</b>	<b>Kühlschrank</b>	<b>...</b>	<b>Maßnahme bei Abweichung</b>	<b>Unterschrift</b>
	max. -18°C	max. +7°C	max. +2°C			
15.05.2012	- 18	7	2			
20.05.2012	- 13	6	2		z.B. Techniker kontaktiert	

**3. Reinigungs- und Desinfektionsplan bzw. Reinigungsdokumentation:**

1. Schritt: Erstellung eines Planes, in dem angegeben wer, was, wann, wie und womit reinigt bzw. desinfiziert.

**Reinigungsplan:**

<b>Was</b>	<b>Wann</b>	<b>Wie</b>	<b>Womit</b>	<b>Wer</b>
	<i>Täglich</i>			
<i>Arbeitsflächen</i>		z.B. Nassreinigung	<i>Reinigungsmittel</i>	<i>Müller</i>
<i>Schneidebretter</i>			<i>Reinigungsmittel+ Desinfektionsmittel</i>	
<i>Boden</i>				<i>Schulze</i>
	<i>Wöchentlich</i>		<i>Desinfektionsreiniger</i>	
<i>Kühlschränke innen</i>				
<i>Konvektomat</i>				
	<i>monatlich</i>			

Lagerboden				
Fenster				
	vierteljährlich			

2. Schritt: Erstellung der Reinigungsdokumentation, in der die verantwortlichen Personen (wer) die Reinigung gemäß dem zuvor erstellten Reinigungsplan dokumentieren.

**Reinigungsdokumentation:**

**z.B.:**

**Wöchentlich:**

Was	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Kühlschränke innen	Unterschrift der verantwortlichen Person	Unterschrift der verantwortlichen Person	Unterschrift der verantwortlichen Person	Unterschrift der verantwortlichen Person	...	...	...	...	...	...
Konvektomat	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

**Monatlich:**

Was	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12

Hinweis: Bei Bedarf ist die Reinigung auch täglich zu dokumentieren.

**4. Schädlingskontrolle:**

Datum	Räumlichkeiten:			Maßnahmen bei Befall
	Verkauf	Küche/ Labor	Lagerräume	
09.10.2012	0	0	x	z.B. Fa. XY beauftragt
09.11.2012	0	0	0	

0 = kein Befall

x = Befall

**5. Personalschulungen (z.B. Hygieneschulung, Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz, HACCP-Schulung)**

<b>Schulungsdatum:</b>	
<b>Schulungsthemen:</b>	
<b>Schulungsteilnehmer:</b>	
Name, Vorname	Unterschrift
<b>Schulung durch:</b>	
(z.B. Name des Vortragenden mit Unterschrift, Angabe des verwendeten Schulungsmaterials)	

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen kurz zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.