

INFOBLATT

# Eigenkontrollen in handwerklich strukturierten Metzgereien

## 1 Erhebung der Stammdaten

- 1.1 Produktpalette (Produktgruppen, Mengen wöchentlich)
- 1.2 Lieferanten für Ausgangsmaterialien und Zutaten
- 1.3 Verkaufsfilialen, Großabnehmer (ggf.)
- 1.4 Grundrisszeichnung, Maschinenaufstellplan
- 1.5 Liste der Mitarbeiter: Gesundheitsausweise, Unterweisung nach Infektionsschutzgesetz
- 1.6 Entsorgung von Konfiskaten und Nebenprodukten
- 1.7 Kontrolle Schädlingsbefall durch eine Firma

## 2 Risikoanalyse

- 2.1 erfassen:
  - Hygienisch kritische Punkte (§11c Fleischhygieneverordnung)
  - Gesundheitlich relevante Gefahren (§4 Lebensmittelhygieneverordnung)
- 2.2 entsprechend dem Leitfaden des Innungsverbandes, modifiziert nach den Besonderheiten des jeweiligen Betriebes und daraus folgend
- 2.3 Arbeitsanweisungen zur Sicherung hygienisch/gesundheitlich verträglicher Produktionsabläufe und Behandlungsverfahren

## 3 Maßnahmen zur Minimierung/Beherrschung der Risiken nach §11c Fleischhygieneverordnung und §4 Lebensmittelhygieneverordnung

- 3.1 Wareneingang
  - Kontrolle durch Augenschein
  - Temperatur messen (ggf.)
  - Ergebnisse auf Lieferschein dokumentieren
  - Selbstschlachtende Betriebe: Erwerb von Schlachttieren ausschließlich aus Beständen, deren Besitzer schriftlich zusichert, dass bei den Tieren keine unerlaubten oder sonstigen Stoffe mit pharmakologischer Wirkung angewandt wurden bzw. die erforderlichen Wartezeiten eingehalten worden sind
- 3.2 Temperaturführung/- kontrolle
  - Einhaltung der Kühltemperatur entsprechend der Produkthanforderungen während Lagerung UND Transport
  - Kühltemperatur regelmäßig messen und täglich dokumentieren
  - Tiefkühltemperatur regelmäßig messen und täglich dokumentieren
  - Erhitzungstemperatur (z.B. Koch- und Brühwurst, Kesselkonserven, Vollkonserven) → Kerntemperatur/ Zeit erfassen, chargenweise prüfen und dokumentieren
  - Heißhaltetemperatur >65°C → Heißhalter täglich überprüfen und dokumentieren
- 3.3 Reinigungs- und Desinfektionsplan
  - Entsprechend dem Leitfaden des Innungsverbandes (wer, was, wann, womit, wie), modifiziert nach betrieblichen Besonderheiten
  - Dokumentation der durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

# Eigenkontrollen in handwerklich strukturierten Metzgereien



HOCHTAUNUSKREIS

- Mikrobiologische Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolgs
- Zur Stuserhebung innerhalb von 14 Tagen 10 Oberflächenbereiche beproben (z.B. Abklatsch)
- Keimzahlen zu hoch: Optimieren der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- Keimzahlen im „grünen Bereich“: In jährlichen Abständen Untersuchung wiederholen

## 3.4 Selbstschlachtende Betriebe

- Mikrobiologische Überprüfung der Qualität der Schlachthygiene (Oberflächenkeimgehalt der Schlachttierkörper)
- Stuserhebung: innerhalb von 14 Tagen 5 Tierkörper beproben (4 Probennahmestellen)
- Keimzahlen zu hoch: Optimieren der Schlachttechnik und Beprobung wie vorher
- Keimzahlen im „grünen Bereich“: in jährlichem Abstand Untersuchung wiederholen

3.5 Dokumentieren der Ergebnisse der stichprobenweisen Prüfung von Fleischerzeugnissen, die bei der Herstellung fermentiert werden → sind im Kern noch Merkmale rohen Fleisches vorhanden (PH-Wert, Bindung, Umrötung) und Sichern der ausreichenden Fermentierung durch Lagerung bei 18°C für mindestens 48 Stunden

## 3.6 Schädlingskontrolle

- Flug- und Kriechinsekten, Nager
- Dokumentation der Ergebnisse der Kontrollen ( 2 bis 4-wöchig)
- Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen

## 4 Produktionshygiene

4.1 Überprüfung, ob entsprechende Vorgaben sowie der Risikoanalyse folgende Arbeitsanweisungen konsequent umgesetzt werden

4.2 Durchführung: täglich durch den Betriebsleiter oder Beauftragten

## 5 Personalhygiene

Hygieneschulung nach DIN 10514

- Extern → allgemein, grundsätzlich, z.B. durch Innung, private Sachverständige
- Intern → arbeitsplatzbezogen, unter Verwendung von Arbeitsanweisungen, Reinigungs- und Desinfektionsplan und anderen betrieblichen Unterlagen
- Dokumentation: Teilnehmer, vermittelte Inhalte, wenigstens 1 Mal jährlich
- Überprüfung, ob Vorgaben bezogen auf die Personalhygiene konsequent eingehalten werden
- Durchführung: täglich durch Betriebsleiter oder Beauftragten