

**Vordrucke
für die Eigenkontrolle
nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung**

Arbeitsblatt

725

Die LMHV verlangt, dass Lebensmittel auf allen Stufen keiner nachteiligen Beeinflussung unterliegen dürfen. Dazu sind spezifische, betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen gefordert (betriebliche Eigenkontrollen).

Siehe dazu auch das Arbeitsblatt 724 „Merkblatt Lebensmittelhygiene-Verordnung“.

Jeder Betrieb (ggf. Branche, z.B. Imkerei) muss die kritischen Punkte bei der Produktion, bei denen gesundheitliche Gefahren durch die Lebensmittelverarbeitung entstehen könnten, analysieren und geeignete Maßnahmen treffen, dass diese nicht eintreten.

Dieses Eigenkontrollkonzept soll ggf. bei einer Kontrolle / Reklamation glaubhaft dargelegt werden können. Mit weiteren Aufschreibungen kann belegt werden, dass die Produktion ordnungsgemäß erfolgt und bestimmte Dinge selbst kontrolliert werden.

Die Vordrucke, Tabellen und Checklisten sollen Ihnen helfen, die Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) umzusetzen und sind als Mustervorlagen anzusehen.

Es ist nicht gefordert, diese Vordrucke zu nutzen!

Sie können diese selbstverständlich auf die betrieblichen Verhältnisse abändern. Andererseits geben sie Ihnen Anregungen, auf welche Punkte geachtet werden soll.

Tabelle: **Checkliste Honigverarbeitung**

(Abhakliste vor der Honigernte und als Begleitzettel für Chargen)

Los-Nr.: ¹	o.k.	nicht o.k.	Bemerkungen: Abweichungen, Besonderheiten, Korrekturmaßnahmen
Erntejahr:			
Gesamtmenge:			
Transportbehälter (Wabenkiste / Zarge) Verschließbar Tropfhonig wird aufgefangen frei von losen Teilen ordnungsgemäß gereinigt frei von Fremdgeruch	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Transportfahrzeug Transportraum ordnungsgemäß gereinigt frei von Fremdgeruch	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Honigentnahmewerkzeug Besen , Kunststoffborsten, festsitzend, sauber Bienenfluchten , dicht, funktionstüchtig, ordnungsgemäß gereinigt Sonstige: _____	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Schleuderraum (siehe auch separate Checkliste allgemeine Lebensmittelhygiene) Sorgfältige Grundreinigung erfolgt (Boden, Wände, Decken, alle Oberflächen) alle betriebsfremden ² Gegenstände entfernt bzw. abgedeckt	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Entdeckungsgeschirr und -gabel, -messer: ordnungsgemäß gereinigt; ohne Rückstände (Wachsteilchen, Rost, u.a.)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Honigschleuder: ordnungsgemäß gereinigt; ohne Rückstände (Wachsteilchen, Rost, u.a.)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Siebe: ordnungsgemäß gereinigt; ohne Rückstände (Wachsteilchen, Rost)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Wassergehalt nach Entdeckeln der Waben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ggf. Wert eintragen:
Wassergehalt ab Schleuder	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ggf. Wert eintragen:

¹ Loskennzeichnung = Chargenbezeichnung. Sie sollte (im eigenen Interesse) leicht nachvollziehbar sein. Bewährt hat sich z.B. die das Schleuderdatum (L-2007-06-02-alle) (ggf. ergänzt durch Standbezeichnung) oder z.B. Frühtracht2007. Eine Charge ist in der Regel Honig der zu einem Schleuderzeitpunkt eines Standes geerntet wurde oder in Ausnahmefällen Honig mehrerer Stände zum selben Schleuderzeitpunkt, sofern gewährleistet ist, dass der Honig einer Charge annähernd einheitlich ist bzw. durch Mischung egalisiert wurde.

² Alle Gegenstände, die nicht zur Produktion / Verarbeitung benötigt werden entfernen, insbesondere persönliche Gegenstände oder Dinge wie Blumen u.a.m..

Abschaumlöffel/-Teigkarte Für Honig geeignet ordnungsgemäß gereinigt, ohne Rückstände (Wachsteilchen, Rost, u.a.)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Rührgeräte Für Honig geeignet Keine scharfen Kanten ordnungsgemäß gereinigt ohne Rückstände (Wachsteilchen, Rost, u.a.) bei beweglichen Teilen: Abrieb durch geeignete Maßnahmen verhindert ³ Abriebschutz vorhanden ⁴	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Lagergefäße Unbeschädigt, für Honig geeignet, ordnungsgemäß gereinigt ohne Fremdgerüche	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Auftauen des Honigs: Temperatur im Wärmeschrank: Wert eintragen (max. 37 °C)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	°C: _____
Wassergehalt vor Abfüllung (Nur im flüssigen Zustand messbar!)			ggf. Wert eintragen:
Gläser und Deckel: ordnungsgemäß gereinigt trocken ohne Fremdgeruch ohne Absplitterungen, Sprünge etc.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Abfüllbehälter: ordnungsgemäß gereinigt ohne Rückstände (Wachsteilchen, Rost, u.a.) keine Fremdkörper	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Kontrolle wann / was: _____ _____	Geschleudert am: _____		
Kontrolle wann / was: _____ _____	Gerührt Zeitraum: _____		
Kontrolle wann / was: _____ _____	Intervall: _____		
Kontrolle wann / was: _____ _____	Abgefüllt in Lagergefäße am: _____		
Kontrolle wann / was: _____ _____	Lagergefäße- lfd. Nr: _____		
Kontrolle wann / was: _____ _____	_____		
Kontrolle wann / was: _____ _____	_____		

³ Z.B. Achsenende (Aufnahme in Bohrmaschine) dreieckig gefeilt gegen unbeabsichtigtes Durchdrehen und Abrieb und Bohrmaschine nur zum Honigrühren eingesetzt.

⁴ Z.B. durch (Plexiglas-) Abdeckplatte

Vordruck/ Übersicht: Allgemeine Betriebsdaten

Name und Anschrift des Betriebes:	
Anzahl der Bienenvölker:	
Anzahl der Betriebsräume:	
Schleuderraum vorhanden: Größe:	
Abfüllraum vorhanden: Größe:	
Lagerraum vorhanden: Größe (qm) / Temp. / Luftfeuchtigkeit	

In die leeren Zeilen können Sie weitere individuelle Betriebsdaten eintragen (z.B. Anzahl der Mitarbeiter, alternativ genutzte Räume etc.)

Vordruck/ Übersicht: **Zusätzliche Betriebsdaten für Erwerbssimkereien**

Kühlraum vorhanden Größe:	
Waschküche vorhanden Größe:	
Sonstige Betriebsräume: Größe	
Anzahl der Mitarbeiter	

In die leeren Zeilen können Sie weitere individuelle Betriebsdaten eintragen (z.B. Anzahl der Mitarbeiter, alternativ genutzte Räume etc.)

Tabelle: **Gefahrenanalyse / Lenkungspunkte**

I. Gefahrenanalyse			II. Massnahmen		III. Aufzeichnungen
Bereich	Kritische Punkte				
Geräte	<input type="checkbox"/> Gerätschaften / Einrichtungen	→	<input type="checkbox"/> Gerätschaften, Einrichtungen auf Defekte und Zweckmässigkeit überprüfen, evtl. reparieren bzw. ersetzen.	→	<input type="checkbox"/> Kontrollen dokumentieren
Arbeitsräume	<input type="checkbox"/> Boden, Wände, Decken, Beleuchtung, Belüftung, Installationen	→	<input type="checkbox"/> Basisbedingungen festlegen und kontrollieren	→	<input type="checkbox"/> Betriebskontrollen dokumentieren
Organisation	<input type="checkbox"/> Zuständigkeiten <input type="checkbox"/> Zutritt fremder Personen <input type="checkbox"/> Wareneingang <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <input type="checkbox"/> Reklamationen	→	<input type="checkbox"/> Verantwortlichkeiten festlegen <input type="checkbox"/> Zutrittsrechte regeln <input type="checkbox"/> Schleuder- und Lagerliste erstellen <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit sicherstellen <input type="checkbox"/> Vorgehensweise bei Reklamationen definieren	→	<input type="checkbox"/> (Organigramm) <input type="checkbox"/> (Besucherliste) <input type="checkbox"/> Aufzeichnungen über Honigerntedaten /Zukauf / Lieferanten <input type="checkbox"/> relevante Daten aufbewahren (z.B. Losbelegzetteln) <input type="checkbox"/> Reklamationsliste führen
Wareneingang (Honigernte, -zukauf)	<input type="checkbox"/> Wassergehalt, Verunreinigungen <input type="checkbox"/> dito <input type="checkbox"/> Kennzeichnung	→	<input type="checkbox"/> Checkliste Honigverarbeitung erstellen <input type="checkbox"/> Zukauf: Kriterien Anlieferung erstellen <input type="checkbox"/> Kennzeichnungsmuster erstellen	→	<input type="checkbox"/> Checkliste Honigverarbeitung führen <input type="checkbox"/> Zukauf: Kriterien Anlieferung aufzeichnen <input type="checkbox"/> Gebinde eindeutig beschriften
Verarbeitung	<input type="checkbox"/> Arbeitsabläufe <input type="checkbox"/> Qualität des Endprodukts <input type="checkbox"/> Rezepturen (z.B. Met)	→	<input type="checkbox"/> Abläufe beschreiben, einhalten und schulen („gute Herstellungspraxis“) <input type="checkbox"/> Verunreinigungen ausschließen <input type="checkbox"/> Rezepturen festlegen und einhalten	→	<input type="checkbox"/> Arbeitsanweisungen / Hinweisschilder <input type="checkbox"/> Eigene Kontrolle dokumentieren <input type="checkbox"/> schriftliche Rezeptur mit Datum
Lagerung	<input type="checkbox"/> Lagerbedingungen <input type="checkbox"/> Lagerdauer <input type="checkbox"/> Ordnung und Systematik <input type="checkbox"/> Ungeziefer	→	<input type="checkbox"/> Lagerbedingungen festlegen (Feuchte, Temperatur) <input type="checkbox"/> Lagerdauer festlegen, Überlagerung verhindern (Zuerst raus, was zuerst rein kam) <input type="checkbox"/> Trennung rein / unrein; eigene/ Zukauf Lebensmittel / Nicht Lebensmittel; betriebsfremd (privat) / Imkerei <input type="checkbox"/> auf Befall überprüfen	→	<input type="checkbox"/> Lagerbedingungen kontrollieren & dokumentieren <input type="checkbox"/> Lagerbuch führen <input type="checkbox"/> Kontrollplan / Schädlingsbefall dokumentieren

I. Gefahrenanalyse		II. Massnahmen	III. Aufzeichnungen
Bereich	Kritische Punkte		
Reinigung Wartung Abfall	<input type="checkbox"/> Reinigung <input type="checkbox"/> Trennung Lebens- / Reinigungsmittel <input type="checkbox"/> Wartung <input type="checkbox"/> Messgeräte <input type="checkbox"/> Abfallbewirtschaftung	→ <input type="checkbox"/> Reinigungsplan erstellen <input type="checkbox"/> Lebensmittel (LM) getrennt von Reinigungsmitteln lagern, Reinigungsmittel nicht in für LM vorgesehenen Behältern lagern <input type="checkbox"/> Geräte und Anlagen regelmäßig warten (lassen) / Wartungsplan <input type="checkbox"/> regelmäßige Kontrolle der Prüfmittel (Hygrometer / Refraktometer, Thermometer) <input type="checkbox"/> verschließbare Behälter benützen, Abfälle täglich aus Verarbeitung entfernen, im Reinigungsplan vermerken	→ <input type="checkbox"/> Reinigung bzw. Kontrolle dokumentieren <input type="checkbox"/> Wartung dokumentieren <input type="checkbox"/> Überprüfung Messgeräte dokumentieren
Personal	<input type="checkbox"/> persönliche Hygiene <input type="checkbox"/> Verletzungen, Krankheiten, Infektionskrankheiten <input type="checkbox"/> allgemeine Betriebshygiene	→ <input type="checkbox"/> auf pers. Sauberkeit (Händehygiene) achten, Einrichtungen zur hyg. Händereinigung benützen, Arbeitskleidung verwenden, ggf. Hinweisschilder <input type="checkbox"/> Bei Verletzungen und Krankheiten (Infektionskrankheiten) ordnungsgemäß behandeln ggf. Produkte nicht verarbeiten <input type="checkbox"/> Vermeiden von falschem Verhalten, Abläufe systematisch gestalten, Personal schulen und einweisen	→ <input type="checkbox"/> ggf. dokumentieren <input type="checkbox"/> Schulungsnachweis

Tabelle: Reinigungsplan (Muster)

„Der Betrieb muss über ein schriftliches Konzept zur Reinigung von Räumen, Einrichtungen und Geräten verfügen. Die Sauberkeit muss mit angemessenen Maßnahmen sichergestellt werden.“

Was wird gereinigt?	Wie oft wird gereinigt?	Womit wird gereinigt?	Wie wird gereinigt?	Wer reinigt?
Schleuder, Siebe, Entdeckungsgeschirr, Entdeckungsgabel u.a. Geräte	vor bzw. nach dem Schleudern	kaltem und heißem Wasser, Spülmittel, Bürste	<ul style="list-style-type: none"> - Vorspülen mit kaltem / handwarmem Wasser - Reinigen mit heißem Wasser und Spülmittel und Bürste - Nachspülen mit heißem Wasser - Nachtrocknen (lassen) 	<i>Bitte eintragen:</i>
Schleuder- bzw. Rühr- oder Abfüllraum: Alle Oberflächen: Arbeitsflächen, Schrankoberseiten usw. Fenster, Türen, Fußböden.	vor bzw. nach jedem Schleudern / Rühren / Abfüllen	Feuchtes Tuch, handwarmes Wasser, Haushaltsreiniger, Bodenwisch Tuch		
Rührgeräte, Rührgefäße	vor bzw. nach jedem Rühren	kaltem und heißem Wasser, Spülmittel, Bürste	<ul style="list-style-type: none"> - Vorspülen mit kaltem / handwarmem Wasser - Reinigen mit heißem Wasser und Spülmittel und Bürste - Nachspülen mit heißem Wasser - Nachtrocknen (lassen) 	
Gläser, Deckel, Abfüllgefäß	vor bzw. nach jedem Abfüllen	kaltem und heißem Wasser, Spülmittel, Bürste	<ul style="list-style-type: none"> - Vorspülen mit kaltem / handwarmem Wasser - Reinigen mit heißem Wasser und Spülmittel und Bürste - Nachspülen mit heißem Wasser - Nachtrocknen (lassen) 	

Tabelle: Konzept der Schädlingsbekämpfung (Muster)

Der Betrieb muss über ein schriftliches Konzept zur Schädlingsbekämpfung verfügen. Ziel dieses Konzeptes muss sein, das Eindringen von Schädlingen in die Betriebsräume zu verhindern sowie eventuellen Schädlingsbefall zu erkennen und die daraufhin notwendigen Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung einzuleiten. (Liste der potentiellen Schädlinge, bauliche Maßnahmen, Überwachung, Bekämpfungsstrategie, Bekämpfung, Dokumentation.)

Welche Schädlinge?	Bauliche Maßnahmen	Wie Kontrollieren?	Wie oft kontrollieren?	Bekämpfungsstrategie	Bekämpfungsmaßnahmen
Fluginsekten					
Bienen, Wespen	Insektengitter vor Öffnungen, dichte Eingänge, bienenfreie Ernte	Sichtprüfung	Mind. 2x jährlich, z.B. vor Schleuderung	- Verhinderung - Abfangen	Abfangen,
Wachsmotten	Trennen der Arbeitsbereiche Honigverarbeitung und Wachs / Wabenarbeiten	Sichtprüfung	1 x monatlich (Mai – Oktober)	- räumliche Trennung - Wachsreste entfernen	Sauberkeit
Fruchtfliegen	Siehe Wachsmotten	Sichtprüfung	1 x wöchentlich	- Verhinderung - Reinigung, Trocken legen	Saubere Abflüsse, kein Stehen lassen von Honig- und Wasserresten, trockene Räume
Kriechinsekten					
Ameisen	Dichte Räume, Ritzen verschließen	Sichtprüfung	1 x wöchentlich	- Verhinderung - Abtöten	Köderdosen während der kritischen Phasen (März - Oktober) regelmäßig wechseln
Silberfischchen	Alle Ritzen und Spalten verschließen, Unterschlüpfte vermeiden (undichte Bodenbeläge u.a.m.), trockene Räume	Sichtprüfung	Mind. 2x jährlich, z.B. vor Schleuderung	- Verhinderung - Abtöten	Sauberkeit, Trockenheit, niedrige Temperaturen (< 20 °C) - nur bei auerhaftem Befall sind Köderdosen erforderlich
Nagetiere					
Mäuse	Alle Ritzen und Spalten verschließen, dichte Eingänge, Eingängegeschlossen halten	Sichtprüfung, Fallen dauerhaft stellen	1 x wöchentlich	- Verhinderung - Abtöten, Fallenplan	Mäusefallen stellen

Vordruck: **Überwachung der Schädlingsbekämpfung** (im Raum aufhängen)

Raum:	Datum <i>(Beispiel)</i>	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum
Kontrolle am:	<i>06.01.2007</i>					
Schädlinge festgestellt? (siehe Schädlingsbekämpfungskonzept)	<i>Maus</i>					
Wo?	<i>Honiglager</i>					
Befallstärke	<i>gering</i>					
durchgeführte Maßnahmen	<i>Falle erneuert</i>					
Nachkontrolle am:	<i>7.01.2007</i>					
Ergebnis:	<i>Maus entfernt, Falle erneuert</i>					
Unterschrift	<i>Müller</i>					