

■ Ablauf einer lebensmittelrechtlichen Kontrolle

- **Rechtliche Grundlagen einer Kontrolle**
- **LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)** ermächtigt den Kontrolleuren ...
- **Betretungsrecht:** Betreten der Grundstücke, Betriebsräume & Transportmittel zu den üblichen Geschäfts- und Betriebszeiten.
- **Geschäftszeit:** In der Regel Öffnungszeit der Läden und Gaststätten.
- **Betriebszeit:** Zeiten in denen im Betrieb gearbeitet wird. z.B. Vorbereitung, Produktion, Annahme von Waren, Reinigungs- u. Wartungsarbeiten und weitere Tätigkeiten.
- **Mitwirkung & Duldungspflicht des Betreibers**
- **Kontrollarten:** Abnahmekontrolle, Plankontrolle, Nachkontrolle, Verdachtskontrolle, Beschwerdekontrolle

■ Getränkeschankanlage

- Vor **Erstinbetriebnahme** der Getränkeschankanlage ist eine **Gefährdungsbeurteilung** durch eine befähigte Person durchzuführen.
- In der Regel muss **alle 2 Jahre** eine **wiederkehrende Prüfung** der Getränkeschankanlage durch eine befähigte Person durchgeführt werden.
- Bauteile, die mit **Luft und Getränk in Berührung** kommen z.B. (Zapfhahn, Tropfmulde/ Abtropfblech) müssen **betriebstäglich** gereinigt werden.
- Bei jedem **Behälter bzw. Fasswechsel** ist die **Reinigung** der Behälter- bzw. Fassanschlusssteile erforderlich.

■ Der **Reinigungsintervall** aller Bauteile (Getränkeleitungen, Fass- bzw. Behälteranschlüsse sowie alle Bauteile des Zapfhahnes und Oberflächen) ist nach der **DIN 6650-6** geregelt.

Beispiele Getränkegruppe	Intervall R+D
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	1 Tag
Alkoholfreies Bier	1-7 Tage
Bier	7 Tage
Wein, kohensäurehaltiges alkoholfreies Erfrischungsgetränk	7-14 Tage
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30-90 Tage
Wasser	90-180 Tage
nach Din 6650-6	

■ Kennzeichnung von Allergenen u. Zusatzstoffen in der Gastronomie

- Einen Überblick über die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der Internetseite des Landratsamtes Bayreuth.

[Infoblatt Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen](#)

- Wichtig! Man muss sich für ein Art der Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen entscheiden; es ist keine „Vermischung“ verschiedener Systeme zulässig

Lebensmittelhygiene „Was ist zu beachten“

- **Ablauf einer lebensmittelrechtlichen Kontrolle**
- **Eigenkontrollen und deren Dokumentation**
- **Getränkeschankanlage**
- **Kennzeichnung von Allergenen u. Zusatzstoffen in der Gastronomie**



der Landkreis Bayreuth
Vielfalt & Visionen

www.landkreis-bayreuth.de



■ Eigenkontrollen und deren Dokumentation

- **Reinigungs- und Desinfektionsplan**
- **Dokumentation der Reinigung und Desinfektion**
- **Temperaturaufzeichnung bei kühlpflichtigen Lebensmitteln.**
- **Wareneingangskontrolle:** z.B. Temperatur, optischer Zustand der Ware bzw. des Lieferfahrzeugs, MHD-Kontrolle und weitere Parameter, die für den Betrieb wichtig sind. Eine Arbeitsanweisung erstellen, welche Punkte zu prüfen sind und wie dies dokumentiert werden kann.
- **Rückverfolgbarkeit** über Rechnung, Lieferschein und Kennzeichnung der Waren.
- **HACCP** soweit erforderlich nach den Leitlinien (z.B. DEHOGA).
- **Personalschulung:** Nach der Lebensmittelhygieneverordnung für alle Mitarbeiter ohne einschlägige Berufsausbildung.
- **Erstbelehrung** nach dem **Infektionsschutzgesetz:** durch Gesundheitsamt, medizinische Dienste, Hausärzte.
- **Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz:** Alle 2 Jahre durch den Arbeitgeber oder Beauftragten diese ist nachvollziehbar zu dokumentieren.
Die Erst- und Folgebelehrung ist stets am Arbeitsplatz bereit zu halten.

■ **Schädlingsmonitoring /**

Schädlingsbekämpfung: Regelmäßige Kontrolle der Räumlichkeiten und Warenvorräte inkl. deren nachvollziehbarer Dokumentation. Es müssen bauliche Vorkehrungen getroffen werden, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern (ggfls. professionelle Unterstützung durch Schädlingsbekämpfer).

**Praktische Tipps und Ratschläge,
sowie Vorlagen für die Dokumentation
der Eigenkontrollen sind über die
Internetseite**

<https://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de>

abrufbar.

Lebensmittelüberwachung

Herr Barthelmann 0921 / 728-453

Herr Bauernfeind 0921 / 728-513

Herr Böhm 0921 / 728-326

Herr Schätzlein 0921 / 728-435

Herr Wiesend 0921 / 728-433



Kontakt

Lebensmittelüberwachung und
Verbraucherschutz
Markgrafenallee 5
95448 Bayreuth



der Landkreis Bayreuth

Vielfalt & Visionen