

Risikogruppen 1 bis 10 (gemäß Hygieneleitlinie)

Risikogruppen	Dokumentationshilfe
Unterschiedliche Bezugsquellen (Eigenerzeugnis / Zukauf / unterschiedliche Lieferanten)	1 Herkunft der Produkte
mit Mängeln behaftete Ware kommt in Betrieb	2 Wareneingang
größere Warenmengen an Großabnehmer (Gefahr d. Streuung)	3 Warenausgang
Produkte nicht homogen	4 Herstellungsanweisung
Fehler in bestimmten Herstellungschargen	5 Herstellungsprotokoll
Betriebsräume nicht ordnungsgemäß	6 Allgemeine Betriebshygiene
Betriebsräume/Gerätschaften nicht ordnungsgemäß gereinigt	7a Reinigungsplan 7b Reinigungskontrolle
Schädlinge im Lager (Fraßspuren / Ekel / Krankheiten)	8a Schädlingsüberwachungsplan 8b Schädlingsbekämpfung
Produktverderb durch zu hohe Temperatur im Kühllager	9 Temperaturüberwachung
Mitarbeiter nicht richtig eingewiesen / mangelnde Hygiene	10 Mitarbeiterschulung

Betriebliche Eigenkontrollen

Dokumentationshilfen 1 - 10	Für welche Betriebe relevant?
1 Herkunft der Produkte	umfangreiches Sortiment (z.B. Hofladen, Marktstand) bzw. Belieferung
2 Wareneingang	alle Betriebe (auch als Belegsammlung möglich)
3 Warenausgang	für Ware, die an Wiederverkäufer/Großabnehmer gelangt
4 Herstellungsanweisung	bei Verarbeitungsschritten und Produkten aus mehreren Zutaten (z.B. Wurst, Milchprodukte, Nudeln, Konfitüre, Brot, Speisen)
5 Herstellungsprotokoll	bei Verarbeitungsprozessen mit erhöhtem Hygienierisiko
6 Allgemeine Betriebshygiene	für Betriebe mit speziellen Räumlichkeiten für LM-Verarbeitung
7a Reinigungsplan 7b Reinigungskontrolle	für Betriebe mit speziellen Räumlichkeiten für LM-Verarbeitung
8a Schädlingsüberwachungsplan 8b Schädlingsbekämpfung	„Schädlingsmonitoring“ als gesetzliche Vorgabe
9 Temperaturüberwachung	beim Umgang mit kühlpflichtigen Lebensmitteln im Lager, an der Verkaufsstätte, beim Transport etc.
10 Mitarbeiterschulung	für alle Betriebe mit Mitarbeitern (durch Arbeitsplatzeinweisungen, Nachgespräche, Schulungen)

Betriebliche Eigenkontrollen



Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz

Dokumentationshilfen 1 - 10	Hofladen (breites Sortiment)	Schlachten, Fleisch/Wurst	Obst / Gemüse (unverarbeitet)	Hof- gastronomie
1 Herkunft der Produkte	(x)			
2 Wareneingang	x	x	x	x
3 Warenausgang	(x)	(x)	(x)	(x)
4 Herstellungsanweisung		x		(x) je nach Angebot
5 Herstellungsprotokoll		(x) je nach Angebot		
6 Allgem. Betriebshygiene	x	x	(x)	x
7a Reinigungsplan 7b Reinigungskontrolle	x	x	(x)	x
8a Schädlingsüberwachung 8b Schädlingsbekämpfung	(x) im Bedarfsfall	(x) im Bedarfsfall	(x) im Bedarfsfall	(x) im Bedarfsfall
9 Temperaturüberwachung	(x) je nach Angebot	x		x
10 Mitarbeiterschulung	x	x	(x)	x