



Allgemeine Verhaltensregeln

Sie kommen unangemeldet und immer zum falschen Zeitpunkt. Lebensmittelkontrolleure. Oft sieht man dann Mitarbeiter hektisch mit dem Putzlappen herumspringen. Doch dafür ist es eh zu spät.

- Bleiben Sie also ruhig und strahlen Sie auch bei Ihren Mitarbeitern eine gewisse Gelassenheit aus. Man könnte sonst denken, Sie haben etwas zu verbergen und wollen etwas vertuschen.
- Versuchen Sie sich Zeit für die Kontrolle zu nehmen. Diese Situation ist Chefsache. Das strahlt Interesse und Respekt aus.
- Seien Sie freundlich. Ein angebotener Kaffee stellt noch keine Bestechung da. Genervte Aussagen wie „schon wieder“ oder „was wollen Sie denn hier“ helfen in diesem Moment Keinem.
- Begleiten Sie den Kontrolleur durch die Räumlichkeiten. Erklären Sie gewisse Gegebenheiten objektiv, ohne sich jedoch in Ausreden zu flüchten.
- Versuchen Sie nichts zu verstecken. Ein gut ausgebildeter Kontrolleur findet alles. Das macht die Situation nicht besser.
- Bei einer berechtigten Beanstandung, spielen Sie die Gegebenheit nicht herunter. Strahlen Sie Ernsthaftigkeit, nicht Ahnungslosigkeit aus. Notieren Sie sich die Mängel.
- Führen Sie an einem Tisch ein kurzes Abschlussgespräch. Gehen Sie alle Mängel noch einmal durch und versichern Sie baldige Abschaffung.
- Beschimpfungen, Bedrohungen und Bestechungsversuche sind ein absolutes no-go.



Was beurteilt die Lebensmittelkontrolle

- **Einhaltung der Lebensmittelhygiene in der Vergangenheit**
Gab es schon einmal eine Kontrolle? Wurden Maßnahmen eingeleitet, gab es Bußgelder? Wurden Fristen eingehalten? Wie waren die Ergebnisse der Nachkontrolle. Dieser Punkt ist übrigens auch ausschlaggebend für die Häufigkeit der Kontrollbesuche.
- **Produktionshygiene**
Wird in der Produktion sauber und ordentlich gearbeitet. Gibt es keine negative Beeinflussung auf Arbeitsmittel und Lebensmittel. Ist der Umgang mit kritischen Lebensmitteln einwandfrei? Hierzu gehören auch der Zustand der Einrichtungsgegenstände und die Abfallentsorgung.
- **HACCP**
Werden alle Listen ordnungsgemäß ausgefüllt? Werden Temperaturkontrollen durchgeführt?
Werden Grenzwerte eingehalten und die Ursachen eventueller Abweichungen abgestellt? Werden Reinigungspläne eingehalten?
- **Personalhygiene**
Gibt es ein ausgeprägtes persönliches Hygienebewusstsein aller Mitarbeiter. (Händehygiene, Schmuck, Kleidung, Schuhe, Kopfbedeckung, Handschuhe, Umgang mit Lebensmitteln und Reinigungsmitteln)
- **Mitarbeiterschulungen**
Wird das Personal in den richtigen Intervallen geschult? (Hygieneschulung, IfSG, Brandschutz, 1. Hilfe, Betriebsanweisungen? Werden die Schulungen dokumentiert und fristgerecht aufbewahrt?
- **Bauliche Beschaffenheit der Einrichtung**
Werden die Vorgaben der Arbeitsstättenverordnung und der technischen Regeln für Arbeitsstätten eingehalten? Hier werden auch Punkte der Arbeitssicherheit bewertet.
- **Schädlingsbekämpfung**
Gibt es eine Vorsorge für den Schädlingsbefall? Wird diese ordnungsgemäß dokumentiert?
- **Rückverfolgbarkeit der LM Einkäufe**
Kann man anhand der Lieferscheine/ Einkaufsquittungen nachvollziehen woher die Lebensmittel stammen? Nachweise (Kopien) müssen 6 Monate vor Ort einsehbar sein.