Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz

Merkblatt

Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrollen – Informationen für Lebensmittelbetriebe

Alle Lebensmittelunternehmer sind nach dem EU-Lebensmittelrecht verpflichtet, sowohl die „gute Hygienepraxis“ als auch eine Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen in ihrem Betrieb durchzuführen (letzteres gilt nicht für die Primärproduktion) sowie ein System der betrieblichen Eigenkontrolle einzurichten und aufrechtzuerhalten. Hiermit soll gewährleistet werden, dass bestimmte Bereiche des Betriebs sowie sensible Betriebsabläufe systematisch und eigenverantwortlich geprüft und ggf. korrigiert werden. Die Dokumentation dieser Eigenkontrollen ist ein hilfreiches Instrument, um das System aufrechtzuerhalten und die Durchführung sicherzustellen.

Im Folgenden informieren wir darüber, welche Dokumente rechtlich verpflichtend zu führen sind und bei welchen betrieblichen Maßnahmen eine Dokumentation sinnvoll sein kann, diese aber nicht für die amtliche Lebensmittelüberwachung vorgehalten werden muss – außer es wurde im Einzelfall von der Lebensmittelüberwachung angeordnet (siehe unten):

Verpflichtend zu führende Dokumente sind insbesondere:

- Gefahrenanalyse auf Basis von HACCP-Grundsätzen. Der Umfang der Dokumentation kann der Art und Größe des Betriebs angemessen sein. Alternativ zur eigenen Dokumentation kann der Lebensmittelunternehmer auf branchenspezifische Leitlinien zurückgreifen. Gegenüber der amtlichen Überwachung muss der Lebensmittelunternehmer dann den Nachweis erbringen, dass er in der Lage ist, das „vorgefertigte System“, das ihm die Leitlinie vorgibt, auf die spezielle Situation seines Betriebes anzuwenden.
- Wiederkehrende Personalschulung gemäß VO (EG) Nr. 852/2004
- Nachweise zur Rückverfolgbarkeit
- Erst- und Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz (sofern relevant)
- Entsorgung der tierischen Nebenprodukte (sofern relevant)
- Probenahmen und Analysen (sofern relevant)

Folgende Aufzeichnungen sind rechtlich nicht ausdrücklich vorgeschrieben, können jedoch je nach Art und Größe des Betriebs sinnvoll sein:

- Dokumentation zur Reinigung und Desinfektion
- Temperaturüberwachung: Fortlaufende Dokumentation der Temperatureinhaltung von Kühl- und Warmhalteeinrichtungen (ausgenommen CCPs)
- Schädlingsmonitoring
- Warenein- und -ausgangskontrolle

Wir weisen darauf hin, dass Aufzeichnungen auch bei Schadensfällen ggf. haftungsrechtlich entlastend wirken können.

Die Durchführung der Gefahrenanalyse und der betrieblichen Eigenkontrollen sind rechtlich vorgeschrieben, eine Flexibilisierung besteht nur bei den geführten Unterlagen. Sollte im Einzelfall bei amtlichen Kontrollen festgestellt werden, dass das innerbetriebliche Kontrollsystem ohne geführte Unterlagen und Aufzeichnungen nicht funktioniert, liegt es im Ermessen der Lebensmittelüberwachung die Dokumentation der Eigenkontrollen einzufordern.

Hilfreiche Informationen zum Thema HACCP und Eigenkontrollen sowie Betriebs-, Produktions- und Personalhygiene bieten z. B. die kostenfreie „Onlinehilfe Lebensmittelhygiene“ der IHK (www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de) oder branchenspezifische Leitlinien.

Herausgeber: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (StMUV), Rosenkavalierplatz 2, 81925 München,
Internet: www.stmuv.bayern.de, E-Mail: poststelle@stmuv.bayern.de; Stand: April 2026, © stmuv.bayern.de, alle Rechte vorbehalten

BAYERN I DIREKT
Telefon: 089 122220
E-Mail: direkt@bayern.de

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Die publizistische Verwertung des Merkblatts, auch von Teilen, wird jedoch ausdrücklich begrüßt. Bitte nehmen Sie Kontakt mit dem Herausgeber auf, der Sie, wenn möglich, mit digitalen Daten der Inhalte und bei der Beschaffung der Wiedergaberechte unterstützt. Diese Publikation wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Eine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit kann dennoch nicht übernommen werden. Für die Inhalte fremder Internetangebote sind wir nicht verantwortlich.