

# Vorzerkleinertes Obst und Gemüse – Technologie, Mikrobiologie, Überwachung

Landkreis  
Nienburg/Weser



Erfahrungen aus dem Landkreis Nienburg/Weser  
zur amtlichen Kontrolle von vorzerkleinertem Obst und Gemüse  
Erfahrungsbericht von Timo Wessel (LMK)

**Ohne Bilder aus dem Originalvortrag**

26.04.2017



## Kontrollbereiche bei Herstellern von Convenienceprodukten (z.B. Feinkostsalate, Obst- und Gemüseerzeugnisse, etc.)

1. Warenannahme / Lagerbereich
2. Kühl- und Gefriereinrichtungen
3. Produktionsbereich
4. Verpackungsbereich
5. Reinigungs-/ Entsorgungsbereich
6. Laborbereich
7. Ausgangslager / Versandbereich
8. Sozialbereich
9. Spez. Dokumentenkontrolle
10. Eigenkontrolle



## Kontrollhilfe Hersteller von Convenienceprodukten

MAA-05-078-00		Kontrollhilfe Hersteller von Convenienceprodukten			
<p><b>1. Anwendungsbereich</b> Diese Arbeitsanweisung dient als Kontrollhilfe im Rahmen einer Routinekontrolle bei Herstellern von Convenienceprodukten (z.B. Feinkostsalate, gekühlte und tiefgekühlte Fertiggerichte, Obst- und Gemüseerzeugnisse, ungekühlt haltbare Gerichte in Dosen sowie Mehrkammerschalen, Sandwich-Produkte, Trockensuppenprodukte, Snackartikel)</p>					
<p><b>2. Ablauf des Kontrollganges mit wichtigen branchenspezifischen Kontrollpunkten</b></p>					
• Warenannahme:	- Wareneingangskontrolle	<h1>MAA-05-078-00</h1>			
• Kühl- u. Gefriereinrichtungen, Lagerbereich:	- Temperaturen - Warenpflege - Trennung von reiner / unreiner Seite - Kontrolle auf Schädlingsbefall				
• Produktionsbereich:	- Spezielle Ausstattungsgegenstände (Kessel, Kippkochkessel, Kippbratpfannen, Convectomaten, Friteusen, Abfülllinien, Costinganlagen, Sägen, Pizzalinen, Teigformmaschinen, Dosieranlagen, Mehrkopfwagen, Extruder usw.) - Dosenreinigungsmühle - Kontrolle Produktions- und Warenfluss - Kerntemperaturen und sonstige prozessrelevanten				
• Verpackungsbereich:					
• Reinigungs-/ Entsorgungsbereich:					
• Laborbereich:	- <del>sozial- hygienische (SHG)</del>				
• Ausgangslager:	- Warenpflege - Temperaturkontrollen - Schädlingsbekämpfung				
• Sozialbereich:	- Personaltollette - Trennung Straßen-/Hygienebekleidung				
• Spez. Dokumentenkontrolle	- Rückverfolgbarkeit - ggf. Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz - Hygiene-Schulung - Temperaturdokumentation auf Auslieferungsfahrzeugen - Kennzeichnung und Kennzeichnung				
Existenz am: 22.08.2007	Geprüft am: 07.09.2007	Freigebe am: 20.09.2007	Dokument: MAA-05-078-00		
zurück: 03.08.2007	zurück: 03.08.2007	zurück: 20.09.2007	Version: 1.2	Seite 1/2	

  

MAA-05-078-00		Kontrollhilfe Hersteller von Convenienceprodukten			
<p>• Eigenkontrolle:</p>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eingangskontrollen</li> <li>- Temperaturaufzeichnungen</li> <li>- Reinigungspläne, -nachweise u. -kontrollen</li> <li>- HACCP-System</li> <li>- Schädlingsbekämpfung</li> <li>- Kennzeichnung</li> <li>- Rückstellproben</li> <li>- MHD-Kontrollen</li> <li>- Chemische- und mikrobiologische Analysen</li> <li>- Dichtigkeitsprüfungen</li> <li>- Wartungsnachweis Autoklav</li> <li>- Fremdkörperkontrolle (Knochen, Metall, Steine, Glas usw.)</li> <li>- Ggf. Kontrolle Restsauerstoffgehalt</li> </ul>					
Existenz am: 22.08.2007	Geprüft am: 07.09.2007	Freigebe am: 20.09.2007	Dokument: MAA-05-078-00		
zurück: 03.08.2007	zurück: 03.08.2007	zurück: 20.09.2007	Version: 1.2	Seite 2/2	



- 1. Warenannahme / Lagerbereich
  - Wareneingangskontrolle
  - Temperaturen
  - Warenpflege
  - Kontrolle auf Schädlingsbefall und –prävention



- 2. Kühl- und Gefriereinrichtungen
  - Temperaturen
  - Warenpflege
  - Trennung von reiner / und unreiner Seite



- 3. Produktionsbereich
  - Temperaturen
  - Trennung von reiner / und unreiner Seite
  - Spezielle Ausrüstungsgegenstände  
(Förder-/Transportbänder, Wascheinrichtungen, Dosieranlagen, Mehrkopfwaagen)
  - Kontrolle des Produktions- Warenfluss
  - Evtl. sonstige prozessrelevanten Paramater  
(wie z.B. Kerntemperaturen)



- 4. Verpackungsbereich
  - Produktkennzeichnung
  - Los-Kennzeichnung
  - Fremdkörperkontrolle



- 5. Reinigungs-/ Entsorgungsbereich
  - Spüleinrichtung
  - Lagerung
  - Verbleib der Abfälle



## ■ 6. Laborbereich

### ■ Gute Laborpraxis (GLP)

ist ein Qualitätssicherungssystem, das sich mit dem organisatorischen Ablauf und den Rahmenbedingungen befasst, unter denen nicht-klinische gesundheits- und umweltrelevante Sicherheitsprüfungen geplant, durchgeführt und überwacht werden sowie mit der Aufzeichnung, Archivierung und Berichterstattung der Prüfungen.

(Vortrag von Fr. Stramke)



- 7. Ausgangslager / Versandbereich
  - Warenpflege
  - Temperaturkontrolle
  - Schädlingsbekämpfung



- 8. Sozialbereich
  - Personaltoilette
  - Trennung Straßen-/Hygienekleidung



- 9. Spezielle Dokumentenkontrolle
  - Rückverfolgbarkeit
  - Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz
  - Hygiene-Schulungen
  - Temperaturdokumentationen auf Auslieferungsfahrzeugen
  - Kennzeichnung und Kenntlichmachung
  - Managementbewertung
  - Umgang mit Beschwerden von Kunden



- 10. Eigenkontrolle
  - Eingangskontrollen
  - Temperaturaufzeichnungen
  - Reinigungspläne, -nachweise, -kontrollen
  - HACCP-System (je nach Produkt)
  - Schädlingsbekämpfung
  - Rückstellproben
  - MHD-Kontrollen
  - Chemische- und mikrobiologische Analysen
  - Fremdkörperkontrolle



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Quelle: mobil.ruhrnachrichten.de