

LEBENSMITTELKONTROLLE 1/2

Du wirst während deiner Ausbildung auch mal mit einer Lebensmittelkontrolle in Kontakt kommen. Das ist immer super aufregend, aber du brauchst keine Angst davor haben, denn ihr habt ja alles in der Filiale immer schön sauber und gut vorbereitet.

Der Lebensmittelkontrolleur wird sich vorstellen und dir seinen Ausweis zeigen. Dann wird er sich Zugang zu deinen Betriebsräumen verschaffen oder auch zu deiner Filiale. Er wird schauen, wie sind die Temperaturlisten geführt, die ihr natürlich immer schön geführt habt. Er wird schauen, ob von jedem Mitarbeiter auch ein Gesundheitsausweis vorhanden ist. Er wird auch nachschauen, wie sind denn so die Temperaturkühlungen, wie ist denn die Kühlzelle, stehen da vielleicht private Sachen von euch rum? Das darf nämlich nicht so sein, dass zwischen den Lebensmitteln, die ihr verwendet für eure Bäckerei, auch eure privaten Sachen gekühlt werden. Schaut, dass ihr dort immer ein Extrakasten habt, wo draufsteht, privat, um dass sie nicht in Verbindung kommen mit anderen Produkten.

Er guckt auch, ob die Mülleimer abgedeckt sind. Das ist superwichtig und wird immer wieder angeprangert. Also achte darauf, dass Deckel auf euren Mülleimern sind. Er schaut auch nach, wie ist die Temperatur, wenn ihr zum Beispiel Snackbeläge macht. Ist die Wurst gekühlt, währenddessen ihr belegt? Oder ist der Salat gewaschen? Oder sind die Betriebsräume sauber? Er schaut auch in die Ecken. Die Lebensmittelkontrolleure müssen natürlich kontrollieren, dass in eurem Betrieb alles nach den Hygienevorschriften abläuft.

Du brauchst davor keine Angst haben, aber sie sind auch da für Fragen und sind eigentlich eure Freunde und nicht eure Feinde. Was für mich noch ganz wichtig ist, du solltest immer darauf achten, dass du ein gepflegtes Äußeres hast. Denn auch wenn du dort stehst mit Straßenjacke dahinter, dann kann der Lebensmittelkontrolleur das anprangern.

Der Lebensmittelkontrolleur schaut natürlich auch nach den lebensmittelrechtlichen Leitsätzen. Wenn du zum Beispiel eine Schwarzwälder Kirschsahnetorte verkaufst, dann kann er dort eine Probe ziehen. Achte immer darauf, dass der Lebensmittelkontrolleur dir eine Gegenprobe da lässt. Das ist superwichtig, denn der Lebensmittelkontrolleur nimmt die eine Probe mit und ihr im Betrieb habt dann die Gegenprobe. Meistens wird dein Chef diese Gegenprobe dann auch einschicken und analysieren lassen, sodass man zwei Auswertungen hat. Für dich wichtig, sollte der Lebensmittelkontrolleur eine Probe ziehen, informiere deine Filialeitung, die Bezirksleitung oder deinen Chef! Denn du musst wissen, wo diese Probe hin muss und wie du sie bis zu dem Zeitpunkt lagern musst, bis sie abgeholt wird.

Der Lebensmittelkontrolleur wird auch die Mindesthaltbarkeitsdaten kontrollieren. Wann ist zum Beispiel was bei dir in den Froster gekommen? Oder wann hast du die Wurst geliefert bekommen? Dementsprechend müsst ihr auch immer MHD-Listen führen, dass es euch leichter fällt, Produkte auszusortieren und halt auch einen guten Überblick zu behalten.

LEBENSMITTELKONTROLLE 2/2

Die Kontrollen der Lebensmittelkontrolleure sind unangekündigt. Es kann auch mal angekündigte Kontrollen geben, aber in den meisten Fällen sind sie unangekündigt. Also für dich wichtig zum Abschluss, hab keine Angst davor. Informiere dich gut und ein kleiner Pro-Tipp ist noch, vergewissere dich immer, wo das Temperaturthermometer ist, um die Waren zu überprüfen, mit welcher Temperatur die angeliefert werden. Denn das ist eine häufige Frage des Lebensmittelkontrolleurs: „Wo haben Sie denn ihr Einstich-Thermometer?“

Als Azubi wirst du natürlich nie allein sein bei einer Lebensmittelkontrolle und die auch dann nicht betreuen müssen. Du wirst aber mitlaufen. Denn nach deiner Ausbildung bist du dann die Filialverantwortliche, die sich dann um den Lebensmittelkontrolleur kümmert.