BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Leitlinie

für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Bäckereien

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMGF-75220/0054-IV/B/10/2005 vom 19.12.2005

Änderungen, Ergänzungen:
BMG-75220/0035-II/B/7/2009 vom 23.10.2009

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite:
1.	Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte	3
2.	Umgang mit Rohmaterialien	3
3.	Spezielle Beispiele für die Gute Herstellungspraxis	3
4.	Abfalllagerung und –beseitigung	4
5.	Schädlingsbekämpfung/Schädlingsmonitoring	4
6.	Reinigung und Desinfektion	4
7.	Wasserversorgung	4
8.	Kühlkette	5
9.	Personalgesundheit	5
10.	Personalhygiene	5
11.	Personalschulung	5
12.	Gefahrenanalyse	6

Beilage 1	Checklisten	7-17
Beilage 2	Beispiele aus der Guten Hygienepraxis in einer gewerblichen Bäckerei	18-20
Beilage 3	Schädlingsbekämpfungsplan	21
Beilage 4	Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation	22
Beilage 5	Reinigungsplan für gewerbliche Bäckereien	23-24
Beilage 6	Dokumentation der Reinigung	25
Beilage 7	Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderrungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln	26-31
Beilage 8	Leitlinie für die Personalschulung	32-33
Beilage 9.1	Dokumentation über durchgeführte Hygieneschulung	34
Beilage 9.2	Mitarbeiter-Hygieneschulungen	35
Beilage 10	Vorgangsweise bei der Gefahrenanalyse	36

Leitlinien für die Eigenkontrolle in Gewerblichen Bäckereien		40-50
Merkblatt 1	Persönliche Hygiene	41
Merkblatt 2	Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln	42
Merkblatt 3	Verhalten auf dem WC	43
Merkblatt 4	Verhalten im Verkauf	44
Merkblatt 5	Expedit	45
Merkblatt 6	Lager	46
Merkblatt 7	Kühleinrichtungen und Kühlräume	47
Merkblatt 8	Lebensmittel Thermometer	48
Merkblatt 9	Schädlingsbekämpfung	49
Merkblatt 10	Sensible Lebensmittel	50

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sieht vor, dass die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie die Einrichtung eines Verfahrens zur Eigenkontrolle nach den HACCP-Grundsätzen durch die Anwendung von Leitlinien erleichtert werden kann.

Die vorliegenden Leitlinien stellen ein **Modell** für die Erfüllung der erforderlichen Pflichten der o.a. Verpflichtungen dar und werden vom anwendenden Betrieb an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

Die Leitlinien gliedern sich in folgende Abschnitte:

1. Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte:

Mit der **Checkliste** prüft der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter, ob der Betrieb den Hygieneanforderungen entspricht (Feststellung der Ausgangssituation). Mit Hilfe der Checkliste wird alle zwei Jahre festgestellt, ob der Betrieb noch den Hygieneanforderungen entspricht.
Zwischenzeitlich aufgetretene Mängel werden in angemessener Zeit behoben.

Beilage 1 – Checkliste für Räume, Einrichtungen und Geräte

2. Umgang mit Rohmaterialien:

Bei der Warenübernahme werden die angelieferten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien auf die Unversehrtheit sowie allfällige äußerliche Verschmutzungen der Verpackung kontrolliert. Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird entsprechend der betrieblichen Erfordernisse überprüft. Nicht entsprechende Ware wird zurückgewiesen.

Vor der Einlagerung werden die Rohmaterialien, soweit als möglich, augenscheinlich auf Verderb kontrolliert. Die Lagerbedingungen werden festgestellt und die Ware unter diesen Bedingungen nach dem Prinzip von first-in/first-out gelagert.
Um eine allfällige Kontamination der Rohstoffe zu verhindern, werden angebrochene Verpackungen wieder verschlossen.

Merkblatt 6 – Lager

3. Spezielle Beispiele für die Gute Hygienepraxis:

Die Gute Handwerks- und Hygienepraxis bildet die Grundlage für die Herstellung sicherer Bäckereiprodukte. Im folgenden sind spezielle Beispiele wegen ihrer Wichtigkeit hervorgehoben.

Beilage 2 – Beispiele aus der Guten Hygienepraxis in einer gewerblichen Bäckerei
Merkblatt 2 – Verhalten beim Be- und Verladen von Lebensmitteln
Merkblatt 4 – Verhalten im Verkauf
Merkblatt 5 - Expedit
Merkblatt 10 – Sensible Lebensmittel

4. Abfalllagerung und -beseitigung:

Bei der Abfalllagerung ist zwischen dem Aufbewahren des Abfalls für die Entsorgung (geschlossene Behältnisse außerhalb der Produktionsräumlichkeiten) und der produktionsbedingten, kurzfristigen Sammlung in den Produktionsräumen zu unterscheiden.

Die Aufbewahrung des Abfalls zur Entsorgung hat in geschlossenen Behältnissen im Freien oder in eigens dafür vorgesehenen Räumlichkeiten zu erfolgen. Auf die entsprechende Sauberkeit der Behältnisse und des Aufstellungsortes ist zu achten. Die Entsorgung der Abfälle hat, der Abfallart entsprechend, regelmäßig zu erfolgen.

Behältnisse zur Sammlung von Abfällen innerhalb der Produktionsräume sind der Abfallart entsprechend regelmäßig, mindestens jedoch bei Betriebsschluss, zu entleeren. Sie müssen so konstruiert sein, dass eine Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen werden kann (z.B. Betätigung des Öffnungsmechanismus des Deckels per Fuß, wenn erforderlich).

5. Schädlingsbekämpfung/Schädlingsmonitoring:

Die Schädlingsbekämpfung erfolgt im Betrieb systematisch und regelmäßig. Es wird ein Plan erstellt, der festlegt, wann und wo Fallen/Indikatoren aufgestellt werden. Das Muster eines **Schädlingsbekämpfungsplanes** sowie ein Formular zur **Dokumentation der Schädlingsbekämpfung** ist angeschlossen.
Die Dokumentation der Schädlingsbekämpfung ist mindestens in einem Rhythmus von 3 Monaten vorzunehmen.

Beilage 3 – Schädlingsbekämpfungsplan
Beilage 4 – Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation
Merkblatt 9 – Schädlingsbekämpfung

6. Reinigung und Desinfektion:

Die Reinigung erfolgt im Betrieb systematisch und regelmäßig. Dafür wird ein Plan erstellt, der festlegt, wer, was, wann, wie, womit reinigt. Ein Muster für einen schriftlichen **Reinigungsplan** sowie ein Formular für eine allfällige **Dokumentation der Reinigung** ist angeschlossen.

Zusätzlich zur regelmäßigen Reinigung erfolgt mindestens einmal im Jahr eine Generalreinigung.

Beilage 5 – Reinigungsplan für gewerbliche Bäckereien
Beilage 6 – Dokumentation der Reinigung

7. Wasserversorgung:

Soweit Trinkwasser nicht aus der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage bezogen wird, wird auf die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften bezüglich Trinkwasserversorgung verwiesen.
Anderes Wasser als Trinkwasser wird im Zuge der Lebensmittelherstellung nicht verwendet.

8. Kühlkette:

Gekühlte Rohstoffe und (Halb-)Fertigprodukte werden so bearbeitet, dass die Kühlkette nur im unbedingt erforderlichen produktionsbedingten Ausmaß und möglichst kurz unterbrochen wird.
Die erforderlichen Temperaturen von Kühleinrichtungen sind am jeweiligen Kühlgerät ersichtlich und werden in regelmäßigen Abständen überprüft (Temperaturmesseinrichtung erforderlich).

Merkblatt 7 – Kühleinrichtungen und Kühlräume
Merkblatt 8 – Lebensmittelthermometer

9. Personalgesundheit:

Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter händigt dem Arbeitnehmer bei Eintritt eine Kopie der Leitlinie für Personalgesundheit aus und erklärt sie im Bedarfsfall. Der Arbeitnehmer bestätigt die Übernahme durch Ausfüllen des Formblattes.

Beilage 7 – Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

10. Personalhygiene:

Die personenbezogenen Hygiene-Leitlinien sind in Form von **Merkblättern** aufbereitet.

Merkblatt 1 – persönliche Hygiene
Merkblatt 3 – Verhalten auf dem WC

11. Personalschulung:

Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter händigt dem Arbeitnehmer bei Eintritt eine Kopie der Merkblätter aus und erklärt sie im Bedarfsfall. Der Arbeitnehmer bestätigt die Übernahme durch seine Unterschrift.
Unabhängig davon werden die Arbeitnehmer einmal jährlich oder bei einer Änderung ihres Tätigkeitsbereiches auf die hygienischen Verhaltensregeln entsprechend ihres jeweiligen Verantwortungsbereiches hingewiesen. Der Arbeitnehmer bestätigt die Unterweisung am dafür vorgesehenen Formblatt.
Zudem wird empfohlen, die Merkblätter im entsprechenden Bereich gut sichtbar anzubringen.

Beilage 8 – Leitlinie für die Personalschulung
Beilage 9/1 – Dokumentation über die durchgeführte Hygieneschulung
Beilage 9/2 – Mitarbeiter-Hygieneschulungen - Dokumentation der durchgeführten Schulungen

12. Gefahrenanalyse:

Die Leitlinie enthält drei **Gefahrenanalysen** der einzelnen Prozessstufen für unterschiedliche Produktgruppen einer gewerblichen Bäckerei. Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter passt die Muster der Gefahrenanalysen an die Gegebenheiten seines Betriebes an. In den Muster - Gefahrenanalysen wurde kein kritischer Steuerungspunkt (=CCP) festgelegt.

Beilage 10 – Vorgangsweise bei der Gefahrenanalyse

Beilage 1

RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE

Worauf ist beim Ausfüllen der Checklisten zu achten?

Im Folgenden finden Sie 7 Checklisten. Diese 7 Überprüfungsbögen spiegeln die unterschiedlichen Räumlichkeiten mit ihren jeweiligen Einrichtungen und Geräten in einer gewerblichen Bäckerei wider. Prüfen Sie anhand dieser Checklisten, ob Ihr Betrieb den Hygieneanforderungen entspricht.
Achten Sie bei der Durchführung der Überprüfung Ihres Betriebes dabei insbesondere auf:

1. **Boden:**
   a. sauber (z.B. Ecken, Hohlkehlen, verstellte Flächen)
   b. leicht reinigbar (Hohlkehle)
   c. nicht uneben (Pfützenbildung)

2. **Wände:**
   a. sauber (z.B. hinter verstellten Flächen)
   b. leicht reinigbar
   c. nicht schadhaft (z.B. Fliesen ausgeschlagen, Fugenmasse ausgebrochen, Löcher)
   d. Verputz bzw. Farbe blättert nicht ab
   e. keine Schimmelbildung

3. **Fenster:**
   a. sauber (z.B. Rahmen, Dichtungen, Griffe)
   b. nicht schadhaft (z.B. Lack blättert ab, Scheibe gebrochen, schließt nicht)
   c. Insektengitter

4. **Türen:**
   a. sauber (z.B. Türschnallen)
   b. nicht schadhaft (z.B. Lack blättert ab, schließt nicht)

5. **Decke:**
   a. sauber (z.B. Spinnweben, Gespinste)
   b. nicht schadhaft
   c. Verputz bzw. Farbe blättert nicht ab
   d. keine Schimmelbildung

6. **Beleuchtungskörper:**
   a. sauber
   b. nicht schadhaft (z.B. Leuchtmittel, Abdeckung)

7. **Leitungen/Trassen/Armaturen/Schalter:**
   a. sauber
   b. nicht schadhaft (z.B. rostig, nicht mehr in Funktion)

8. **Lüftungen, Lüftungsgitter und –filter:**
   a. sauber
   b. nicht schadhaft (z.B. Funktionskontrolle)

9. **Arbeitstische:**
   a. sauber (z.B. Umleimer, Unterseiten, Laden)
   b. leicht reinigbar (Niro, Holz)
   c. nicht schadhaft (z.B. Risse)

10. **Schränke, Regale, Vitrinen, Stellagen, Rechen, Wagerl:**
   a. sauber (z.B. Räder, Fächer)
   b. nicht schadhaft (z.B. Rost)

11. **Maschinen, Geräte:**
   a. sauber (z.B. Schalter, Armaturen)
   b. nicht schadhaft (z.B. abblätternder Lack, Funktionskontrolle)

12. **Werkzeuge:**
   a. sauber
   b. nicht schadhaft (z.B. gesprungene Handgriffe)

13. **Transportmittel (Gebinde):**
   a. sauber
   b. nicht schadhaft (z.B. ausgebrochen)
   c. ordnungsgemäß (z.B. keine Zitrusfrüchtekartons, keine Bananenschachteln)

14. **Handwaschbecken (Seifenspender, Papierhandtuchspender, Desinfektionsmittelspender):**
   a. sauber
   b. nicht schadhaft (z.B. Seifenspender funktioniert nicht)
   c. ordnungsgemäß (berührungslose Armatur, getrennt für Abwäsche)

15. **Abwäsche/Geschirrspüler:**
   a. sauber
   b. nicht schadhaft (z.B. mangelnde Temperaturen, Funktionskontrolle)
   c. Waschtemperatur (...mindestens) 65°C
   d. Nachspültemperatur (...mindestens) 85°C

16. **Abfallbehälter:**
   a. sauber
   b. ordnungsgemäß (z.B. regelmäßige Entleerung)

CHECKLISTE FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE BEI ÜBERNAHME UND LAGERUNG VON ROHSTOFFEN

1. Räume, Einrichtungen und Geräte sauber und instandgehalten (bei Räumen insbesondere Decken, Wände und Fußböden auf einwandfreien Zustand prüfen):

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

2. Angemessene natürliche oder mechanische Belüftung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

3. Angemessene Beleuchtung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

4. Abflussleitungen funktionsfähig (z.B. Kanal):

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

5. Vorrichtungen zum Fernhalten von Tieren (z.B. Insektengitter):

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

6. Angemessener Schutz der gelagerten Rohstoffen und Zutaten vor Kontamination:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

7. Transportmittel und Behälter sauber und instandgehalten:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

8. Lebensmittel in Transportmitteln vor Kontamination geschützt:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

9. Transportmittel, je nach angeliefertem Produkt, temperiert:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

10. Gefährliche Stoffe, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, getrennt lagern:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

CHECKLISTE
FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE IM KÜHL- UND TIEFKÜHLLAGER

1. Räume, Einrichtungen und Geräte sauber und instandgehalten (bei Räumen insbesondere Decken, Wände, Türen und Fußböden auf einwandfreien Zustand prüfen):

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

2. Temperaturüberwachung funktionsfähig:

O erfüllt
O Mangel: .....behoben am: .....

3. Angemessene Beleuchtung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

4. Regale und dgl. in einwandfreiem Zustand:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

CHECKLISTE
FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE IN DER PRODUKTION

1. Räume, Einrichtungen und Geräte sauber und instandgehalten (bei Räumen insbesondere Decken, Wände, Türen und Fußböden auf einwandfreien Zustand prüfen):

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

2. Ausreichende Anzahl von Handwaschbecken (getrennt von Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln), die als solche gekennzeichnet, mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und mit Flüssigseife und Spendern mit Papierhandtüchern ausgestattet sind:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

3. Schutzvorrichtungen gegen Schädlinge/Ungeziefer (erforderlichenfalls Fenstergitter):

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

4. Angemessene natürliche oder mechanische Belüftung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

5. Angemessene Beleuchtung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

6. Abflussleitungen funktionsfähig:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

7. Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Geräten und Einrichtungen:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

8. Arbeitsflächen aus Holz zur Teigbearbeitung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

9. Alle anderen Arbeitsflächen, Gegenstände und Geräte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, so beschaffen, dass die Kontaminationsgefahr gering gehalten wird:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

10. Fenster und sonstige Öffnungen so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

11. Offene Fenster oder Öffnungen führen zu keiner Kontamination von Lebensmitteln (andernfalls Fenster bei der Lebensmittelherstellung geschlossen):

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

12. Erforderlichenfalls Waschbecken für Lebensmittel (getrennt von Handwaschbecken) mit Kalt- und Warmwasserzufuhr:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

13. Ausreichende Trinkwasserversorgung (inkl. Beschwadung):

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

CHECKLISTE FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE IN DER AUSLIEFERUNG

1. Räume, Einrichtungen und Geräte sauber und instandgehalten (bei Räumen insbesondere Decken, Wände und Fußböden auf einwandfreien Zustand prüfen):

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

2. Angemessene natürliche Belüftung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

3. Angemessene Beleuchtung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

4. Abflussleitungen funktionsfähig:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

5. Vorrichtungen zum Fernhalten von Tieren:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

6. Transportmittel und Behälter sauber und instandgehalten:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

7. Lebensmittel in Transportmitteln vor Kontamination geschützt:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

8. Transportmittel, je nach Produkt, temperiert:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

CHECKLISTE FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE BEIM VERKAUF

1. Räume, Einrichtungen und Geräte sauber und instandgehalten (bei Räumen insbesondere Decken, Wände und Fußböden auf einwandfreien Zustand prüfen):

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

2. Ausreichende Anzahl von Handwaschbecken (getrennt von Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln), die als solche gekennzeichnet, mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und mit Flüssigseife und Spendern mit Papierhandtüchern ausgestattet sind:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

3. Angemessene natürliche oder mechanische Belüftung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

4. Angemessene Beleuchtung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

5. Gerätschaften zum Reinigen von Einrichtungen:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

6. Erforderlichenfalls Waschbecken für Lebensmittel (getrennt von Handwaschbecken) mit Kalt- und Warmwasserzufuhr:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

7. Ausreichende Trinkwasserversorgung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

CHECKLISTE
SOZIALRÄUME UND SANITÄRBEREICH

1. Räume, Einrichtungen und Geräte sauber und instandgehalten (bei Räumen insbesondere Decken, Wände und Fußböden auf einwandfreien Zustand prüfen):

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

2. WC mit Wasserspülung, einwandfreie Ableitung, kein direkter Zugang von/zu Produktionsräumen, angemessene Belüftung, Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Spender mit Papierhandtüchern:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

3. Angemessene Beleuchtung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

4. Abflussleitungen funktionsfähig:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

5. Angemessene Umkleidemöglichkeiten für Personal:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

CHECKLISTE
ABFALLBEREICH

1. Räume instandgehalten und angemessene Reinigung möglich:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

2. Angemessene natürliche oder mechanische Belüftung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

3. Angemessene Beleuchtung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

4. Abflussleitungen funktionsfähig:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

5. Vorrichtungen zum Fernhalten von Tieren:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

6. Verschließbare Behältnisse für Abfalllagerung (Abfallbehälter mit Deckel oder Kunststoffsack verknotet). Bei Abfallbehälter: angemessen gebaut, in einwandfreiem Zustand gehalten und leicht zu reinigen:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

7. Vom Produktionsbereich abgetrennter Abfalllagerplatz und regelmäßige Entsorgung:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

8. Abfalllager sauber und frei von Schädlingen. Schutz vor Kontaminationen von Lebensmitteln, Ausrüstungen und Betriebsstätten:

O erfüllt

O Mangel: .....behoben am: .....

Beilage 2

BEISPIELE AUS DER GUTEN HYGIENEPRAXIS IN EINER GEWERBLICHEN BÄCKEREI

1. Arbeitsflächen und Geräte aus Holz

Arbeitsflächen und Geräte aus Holz können in Bäckereien verwendet werden. Dabei wird jedoch darauf geachtet, dass diese keine Risse und Fugen aufweisen.

2. Umgang mit Eiern und Eiprodukten

Für die Herstellung von Backwaren werden ausschließlich **Hühnereier** verwendet. Rohe, ganze Eier werden **gekühlt gelagert**.

Da sowohl die Schale als auch der Eiinhalt mit Salmonellen belastet sein können, ist für das Aufschlagen von Eiern ein **eigener Aufschlagplatz** (auch temporär möglich) vorgesehen.
Beim Aufschlagen der Eier wird darauf geachtet, dass weder Eischalen noch der Eiinhalt noch die Transportbehälter und Verpackungen mit anderen Lebensmitteln in Verbindung kommen. Sowohl die Eischalen als auch das Verpackungsmaterial werden unverzüglich entsorgt. Die aufgeschlagenen Eier (Dotter, Eiweiß, Vollei) werden unverzüglich gekühlt und innerhalb eines Tages verarbeitet. Für eine längere Aufbewahrung werden diese pasteurisiert oder tiefgekühlt.

Die Verwendung von **Brucheiern** wird wegen des erhöhten Hygienerisikos nicht empfohlen.

Bei der Verwendung von **Eiprodukten** wird darauf geachtet, dass die Kühlkette möglichst nicht – und wenn dann nur kurz – unterbrochen wird.

Nach durchgeführter Tätigkeit wird der Aufschlagplatz unverzüglich gereinigt und desinfiziert.

3. Reinigungstücher („Hangerl", „Wettex")

Grundsätzlich wird empfohlen, Einweghandtücher zu verwenden. Dort, wo Reinigungstücher aus anderen Materialien unvermeidbar sind, ist besondere Vorsicht geboten:
Reinigungstücher („Hangerl", „Wettex") stellen eine große Gefahrenquelle dar. Insbesondere die Kombination von Feuchtigkeit, Raumtemperatur, Nährstoffen und Zeit fördern das Keimwachstum. Um dies zu verhindern, werden Reinigungstücher regelmäßig gewechselt und fachgerecht (Kochwäsche mit anschließendem Trockenvorgang) gereinigt.
Es empfiehlt sich, für unterschiedliche Reinigungsvorgänge Tücher mit unterschiedlichen Farben zu verwenden, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.

4. Gärgutträger (Simperl, Tücher, Gehänge, Sturzkästen etc.)

Gärgutträger werden dem Verschmutzungsgrad entsprechend von Mehl- und Teigresten gereinigt.
Simperl werden möglichst einmal in der Woche trocken oder nass gereinigt. Für Simperl aus Rohr oder Stroh wird zur Abtötung des allfällig vorhandenen Ungeziefers (z.B. Milben) ein nachfolgender Erhitzungsprozess im Ofen empfohlen.
Bei **automatischen Anlagen** wird auf die Funktion der UV–Bestrahlung bzw. sonstiger Hygieneschutzvorrichtungen geachtet.

5. Backformen und Backbleche

Backformen und Backbleche werden regelmäßig gereinigt und von Verkrustungen befreit.
Beschichtete Bleche und Backformen (z.B. Teflon und Silikon) werden nicht mit spitzen Gegenständen bearbeitet oder gereinigt, um Beschädigungen der Beschichtungen zu vermeiden.

6. Siebe

Siebe (z.B. für Mehl und Zucker) werden in regelmäßigen Abständen von Verkrustungen befreit. Auf allfällige Absplitterungen ist zu achten.

7. Tafelbesen

Tafelbesen werden in regelmäßigen Abständen von Verkrustungen befreit. Tafelbesen, die Borsten bzw. Haare verlieren, werden nicht mehr verwendet.

8. Dressiersäcke

Dressiersäcke sind ein Werkzeug zum Formen von Massen und Füllen und werden keinesfalls zur Lagerung dieser verwendet. Nach Beendigung des Dressiervorganges werden sie von der Dressiertülle befreit, gewendet, gut gereinigt und in gewendetem Zustand getrocknet.
Es empfiehlt sich, dafür geeignete Dressiersäcke in regelmäßigen Abständen auszukochen oder unter Kochwäschebedingungen zu waschen.
Für sensible Produkte empfiehlt es sich, Einwegdressiersäcke zu verwenden.

9. Füllanlagen

Beim Einsatz von Füllanlagen wird auf die regelmäßige Reinigung geachtet.
Füllanlagen für sensible Crèmen, z.B. Vanillecrème, werden in regelmäßigen Abständen zusätzlich desinfiziert.

10. Kreuzkontaminationen

Frisches **Obst, Gemüse, Eier, Fisch, rohes Fleisch und Geflügel** können in gehobenem Ausmaß mit Keimen belastet sein.
Es wird besonders darauf geachtet, dass diese Waren nicht mit Fertigprodukten in Berührung kommen und diese kontaminieren. Werkzeuge (z.B. Schneidebretter, Messer), die für die Bearbeitung der genannten Rohstoffe verwendet wurden, werden unverzüglich gereinigt, erforderlichenfalls desinfiziert und keinesfalls für andere Tätigkeiten verwendet. Es empfiehlt sich, für unterschiedliche Waren Schneidbretter mit unterschiedlichen Farben zu verwenden.

11. Reinigung und Desinfektion

Bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln wird auf die erforderliche Dosierung, Temperatur und Einwirkzeit geachtet.
Die Angaben des Herstellers des Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittels (z.B. Nachspülen mit klarem, kalten Wasser) werden eingehalten.

Beilage 3

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSPLAN

WO (Räume/Bereiche)	**WOMIT** (z.B. Anzahl der Fallen) für			**WIE OFT** kontrollieren	**WELCHE MASSNAHMEN**	**WER** Verantwortliche(r)
	Fluginsekten	Kriechinsekten	Nager			

siehe auch Merkblatt Nr. 9

Beilage 4

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGS-DOKUMENTATION

3-MONATS-DOKUMENTATION

WO (Räume/Bereiche)	**WOMIT** (z.B. Anzahl der Fallen) für			**BEFALL**	**GESETZTE MASSNAHMEN**	**WANN/WER** Datum/ Unter-schrift
	Fluginsek-ten	Kriech-insekten	Nager			

siehe auch Merkblatt Nr. 9

Beilage 5

REINIGUNGSPLAN FÜR GEWERBLICHE BÄCKEREIEN

WAS (Raum/Gerät)	**WIE OFT** (Rhythmus)	**WIE** (Methode)	**WOMIT** (Reinigungsmittel, Type, ev. Dosierung)	**WER** Verantwortliche(r) bzw. Stellvertreter
		□ Vorreinigen □ Hauptreinigen □ Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		
		□ Vorreinigen □ Hauptreinigen □ Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		
		□ Vorreinigen □ Hauptreinigen □ Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		
		□ Vorreinigen □ Hauptreinigen □ Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		

		□ Vorreinigen □ Hauptreinigen □ Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		
		□ Vorreinigen □ Hauptreinigen □ Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		
		□ Vorreinigen □ Hauptreinigen □ Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		
		□ Vorreinigen □ Hauptreinigen □ Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		

Beilage 6

DOKUMENTATION DER REINIGUNG

WAS (Raum/Gerät)	**WANN**	**WER** Unterschrift

Beilage 7

LEITLINIE ZUR SICHERUNG DER GESUNDHEITLICHEN ANFORDERUNGEN AN PERSONEN BEIM UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Diese Leitlinie ist an Personen gerichtet, die im Lebensmittelbereich tätig sind und dient als Empfehlung für die praktische Umsetzung der personalhygienischen Anforderungen des Anhanges II Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF.

1. Tätigkeitshindernisse

1.1. Personen, die

1.1.1. an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht[1)] (das gilt jedenfalls beim Auftreten von Durchfall und/oder Erbrechen),

1.1.2. infizierte Wunden aufweisen oder an Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger auf oder in Lebensmittel übertragen werden können, sofern eine sichere Abdeckung der Wunde nicht möglich ist,

1.1.3. bestimmte Krankheitserreger[1)] ausscheiden,

ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination, verbunden mit einem Risiko für Verbraucher/innen, besteht.

1.2. Die Tätigkeitshindernisse gelten auch für den Bereich der Direktvermarktung.

2. Belehrung, Dokumentation, Mitteilungspflicht, Prüfung und Maßnahmen durch den Arbeitgeber

2.1. Belehrung und Dokumentation

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen am Beginn ihrer Tätigkeit und während ihrer Tätigkeit einmal jährlich mit beiliegendem Formular mündlich und schriftlich belehrt werden. Das unterfertigte Formular wird von den Arbeitgeber/innen aufbewahrt, eine Kopie den Arbeitnehmer/innen ausgehändigt.

Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Hygieneschulung des Personals, die in den für Lebensmittelteilbereiche geltenden Hygieneverordnungen gefordert wird.

Der Tätigkeit darf kein Hindernis im Sinne der Leitlinie entgegenstehen.

[1)] Typhus (Abdominaltyphus), Paratyphus, Cholera, sonstige bakterielle Lebensmittelvergiftungen (z. B. Infektionen durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Yersinien, toxinproduzierende Escherichia coli), virale Lebensmittelvergiftungen (z. B. Noroviren, Enteroviren oder Rotaviren), übertragbare Ruhr (Amöbenruhr), infektiöse Hepatitis A und E bzw. die Ausscheidung der entsprechenden Krankheitserreger.

2.2. Mitteilungspflicht des Arbeitsnehmers

Arbeitnehmer/innen sind verpflichtet, Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzten Hinweise auf Tätigkeitshindernisse unverzüglich mitzuteilen.

2.3. Prüfung und Maßnahmen durch den Arbeitgeber

Werden Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzten Hinweise oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitshindernis im Sinne dieser Leitlinie begründen können,

- so prüfen sie unverzüglich ob Lebensmittel mit Krankheitserregern direkt oder indirekt verunreinigt werden können und dadurch ein gesundheitliches Risiko für Verbraucher/innen entstehen kann. Bei ausschließlicher Bürotätigkeit oder bei einer Tätigkeit im Lager mit verpackten Lebensmitteln besteht kein Tätigkeitshindernis.
- Besteht ein Risiko für den/die Verbraucher/in, leiten Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzte unverzüglich Maßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger ein.

Das kann beispielsweise durch eine Änderung der Tätigkeit (Büro, Versand,…), durch besondere Schutzmaßnahmen (z. B. besondere Hygienemaßnahmen) oder durch eine vorübergehende Einstellung der Tätigkeiten erfolgen.

Diese Maßnahmen sind im Fall von Erbrechen oder Durchfall sofort nach dem Bekanntwerden einzuleiten und jedenfalls bis mindestens 48 Stunden nach dem Ende der festgestellten Symptome durchzuführen, sofern eine Infektionskrankheit nicht mit hinreichender Sicherheit ausgeschlossen werden kann.

Eine Händedesinfektion mit adäquatem Händedesinfektionsmittel ist vom betroffenen Personal noch bis 3 Wochen nach Krankheitsende nach jedem Toilettengang durchzuführen.

Sanitäre Einrichtungen sind ebenfalls entsprechend gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Liegen bei einer Person Symptome im Sinne der Belehrung vor, ist auf der Grundlage medizinisch-mikrobiologischer Untersuchungen zu beurteilen, ob eine infektiöse Ursache vorliegt.

3. Anhang
„Schriftliche Belehrung“

Fa.
(Firmenwortlaut)(Adresse)

Die belehrte Person,
(Name, Geburtsdatum)

1. Meldung an die vorgesetzte Person

Sie müssen dem/der Unternehmer/in oder seiner/seinem Beauftragten unverzüglich melden, falls:

1.a Sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:

- Durchfall (gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen - Verdacht auf bakterielle oder virale Lebensmittelvergiftung);
- Erbrechen und/oder Durchfall (Hinweis auf Noroviren – Gastroenteritis);
- hohes Fieber mit starken Bauch- oder Gelenksschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung „erbsbreiartige“ Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus);
- “reiswasserartige“ Durchfälle (leicht getrübte, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
- Gelbfärbung der Augen und/oder der Haut mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
- infizierte Wunden oder offene Stellen bei Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);

1.b eine ärztliche Diagnose oder ein Laborergebnis über die Ausscheidung folgender Krankheitserreger vorliegt, auch wenn Krankheitssymptome fehlen:

- Campylobacter
- Enteroviren
- Erreger der Amöbenruhr
- *Escherichia coli, toxinbildend*
- Hepatitis A oder E Viren
- *Listeria monocytogenes*
- Noroviren

- Rotaviren
- Salmonellen
- Shigellen
- *Staphylococcus aureus, toxinbildend*
- *Vibrio cholerae oder parahaemolyticus*
- Yersinien, pathogene

Hinweis: auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.

Die Meldung ist erforderlich, da die oben angeführten Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können und in weiterer Folge Erkrankungen bei Verbraucher/innen verursachen können.

2. **Erklärung der belehrten Person**

Ich erkläre, dass ich im Falle einer Erkrankung mit Symptomen wie in Punkt 1a beschrieben oder bei ärztlicher Diagnosestellung gemäß Punkt 1b meine/n Vorgesetze/n, meinen/meiner Dienstgeber/in hierüber unverzüglich informiere.

_____	_____
Datum	**Unterschrift**

Eine Kopie dieser Belehrung inklusive der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderung an Personen im Umgang mit Lebensmittel ergeht an die Arbeitnehmerin/den Arbeitnehmer.

4. Spezieller Teil
Erläuterungen zu wichtigen und häufigen Erkrankungen, die durch Lebensmittel übertragen werden können

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere typische Krankheitszeichen sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle.

Die Erreger sind Salmonella Typhi und S. Paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel.

Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger in Österreich nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich, sehr schwere Krankheitsverläufe sind wesentlich häufiger als bei anderen Salmonellenerkrankungen.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) als Reiseerkrankung importiert.

Gegen Typhus steht eine Schutzimpfung zur Verfügung. Bei Reisen in betroffene Länder sollte der Rat einer Ärztin/eines Arztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

Manche Personen scheiden den Krankheitserreger nach Genesung noch wochen- bis monatelang aus. Dies stellt ein Tätigkeitshindernis im Lebensmittelbereich dar.

Andere Salmonellen-Infektionen

Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Krankheitszeichen unterschiedlich stark auftreten, Krankheitsverläufe können unauffällig/sehr mild bis sehr schwerwiegend (Intensivstation) sein.

Erreger sind verschiedene Salmonellen-Typen, die meist durch Lebensmittel (z. B. Eier, Fleisch, Rohmilch, Gewürze) aufgenommen werden. Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet. Häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Salmonellen zählen zu den am häufigsten gemeldeten Erregern von Brech-Durchfällen.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopfschmerzen und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle können bei schweren Verlaufsformen auch blutig sein.

Die Ansteckung erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Häufig handelt es sich um Reiseerkrankungen.

Shigellen sind hochinfektiös, d. h. um krank zu werden, genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien.

Cholera

Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl wird „reiswasserartig“ ohne Blutbeimengungen.
Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten).

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich.

Die Erkrankung kommt in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Teile von Ostasien, Südamerika, Afrika) und ist in Europa sehr selten (Reiseerkrankung).

Bei Reisen in ein Risikogebiet sollte der Rat einer Ärztin/eines Arztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle eingeholt werden.

Magen- Darmerkrankungen durch andere Krankheitserreger, die im Zusammenhang mit Lebensmitteln eine Rolle spielen können

Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen können auch durch andere Bakterienarten (z. B. Campylobacter, Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Yersinien) oder Viren (z. B. Noro-, Rota-, Adenoviren) verursacht werden.

Erkrankungen durch Noroviren zählen zu den häufigsten Durchfallerkrankungen. Die Ansteckung kann direkt von Mensch zu Mensch oder über Lebensmittel erfolgen. Die Erkrankung verläuft meist sehr kurz, typisch ist heftiges Erbrechen, auch ohne Durchfall.

Hepatitis A oder E

Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer durch Hepatitis A oder E Viren verursachten Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit.

Die Aufnahme dieser Viren erfolgt durch Wasser oder Lebensmittel, die mit Hepatitis A oder E Viren verunreinigt sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da die Viren mit dem Stuhl ausgeschieden werden.

Diese Viren können in der Umwelt besonders gut überleben und weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber chemischen und thermischen Desinfektionsverfahren auf.

Vor Hepatitis A kann man sich durch Impfung schützen.

Beilage 8

LEITLINIE
FÜR DIE PERSONALSCHULUNG

im Sinne von Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene idgF.

1. Allgemeine Anforderungen

Es ist zweckmäßig einen Schulungsplan zu erstellen, um alle Mitarbeiter erfassen und die regelmäßige Schulung überwachen zu können. Dieser Plan soll auf den Betrieb abgestimmt sein und klarlegen, in welchen Zeiträumen die Mitarbeiter in Fragen der Hygiene geschult werden. Auch ist es zweckmäßig, immer einen zweiten Termin vorzusehen, um die Teilnahme aller Mitarbeiter zu ermöglichen.

2. Schulungsplan und Schulungsthemen

Im Schulungsplan sollen auch das Lernziel und die Schulungsthemen festgelegt werden.

Die Inhalte der Schulungen umfassen insbesondere:

- Basiswissen über mikrobiologische, chemische, physikalische und weitere produktionsspezifische Gefahren
- Anforderungen an Personal-, Produkt- und Betriebshygiene
- Maßnahmen der Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Anwendung der HACCP-Grundsätze
- Grundkenntnisse der Reinigung und Desinfektion (inklusive richtige Anwendung der verwendeten Mittel)
- Kenntnisse einer angemessenen Lager- und Transporthygiene (insbesondere Temperaturkontrolle, Schädlingsüberwachung und Abfallentsorgung)
- Richtiges Verhalten bei Auftreten von Erkrankungen gemäß Anhang 2 Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter Berücksichtigung der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

3. Häufigkeit

Jeder Mitarbeiter ist mindestens einmal im Jahr bzw. bei Neueintritt oder Veränderung des Aufgabengebietes zu schulen.

4. Spezielle Erfordernisse

Die Schulungen sollen je nach Verantwortungsbereich des Mitarbeiters gestaltet und entweder durch interne (z. B. Verantwortliche für Lebensmittel sicherheit, Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Experten durchgeführt werden.

Dabei ist zu berücksichtigen, dass die Schulung entsprechend der Tätigkeit der Mitarbeiter und in verständlicher Sprache durchgeführt wird.
Zur Schulung interner Experten soll das Schulungsangebot der verschiedenen Anbieter genutzt werden. Interne Experten müssen über entsprechendes Fachwissen verfügen und in der Lage sein, Schulungsinhalte zu vermitteln.

5. **Dokumentation**
   Die durchgeführten Schulungen einschließlich der Grundeinweisung für Neuanfänger sind zu dokumentieren.

   Die Dokumentation soll
   - Ort, Datum und Uhrzeit der Schulung
   - die Teilnehmer
   - das Schulungsthema / das Lernziel
   - die Schulungsdauer und
   - die Vortragenden

   in Form einer Liste umfassen. Auf dieser Liste haben die Teilnehmer durch Unterschrift ihre Anwesenheit zu bestätigen.

   Der Schulungsnachweis muss mindestens 3 Jahre aufbewahrt werden.

   Die Schulungsunterlagen, etwa Fachliteratur, Merkblätter, Seminar- und ähnliche Unterlagen sind den Mitarbeitern zugänglich.

6. **Kontrolle der Schulung**
   Die Wirksamkeit der Schulungen soll in regelmäßigen Abständen überprüft und gegebenenfalls entsprechende Maßnahmen bzw. Nachschulungen vorgenommen werden.

Bei den in dieser Leitlinie gewählten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

Weiterführende Informationen findet man in der DIN Norm 10514 „Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung“.

Beilage 9.1

DOKUMENTATION ÜBER DURCHGEFÜHRTE HYGIENESCHULUNG

Betriebsbereich: _____

Thema/Art der Schulung: _____

Datum/Uhrzeit: _____

Vortragender: _____

Inhaltlicher Schwerpunkt (wenn möglich Unterlagen beilegen):

_____

Dauer der Schulung: _____

Teilnehmer:

Name	Unterschrift

Verantwortlich für die Durchführung: Firmenstempel:

Datum Unterschrift

MITARBEITER - HYGIENESCHULUNGEN

DOKUMENTATION DER DURCHGEFÜHRTEN SCHULUNGEN

Name des Mitarbeiters	**Thema:** **Datum:**	**Thema:** **Datum:**	**Thema:** **Datum:**	**Thema:** **Datum:**	**Thema:** **Datum:**
	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein
	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein
	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein
	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein
	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein
	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein	teilgenommen: □ ja □ nein

Beilage 10

VORGANGSWEISE BEI DER GEFAHRENANALYSE

Folgende **Grundsätze** sind anzuwenden:

1. Gefahrenanalyse
2. Identifizierung gefährlicher Punkte
3. Festlegung, ob diese Punkte kritisch sind
4. Prüf- und Überwachungsverfahren für kritische Punkte
5. Überprüfung der Gefahrenanalyse in regelmäßigen Abständen und bei Änderungen

Das bedeutet:

1. Darstellung des Produktionsablaufes
2. Welche Risiken treten bei welchen Produktionsschritten auf?
3. Bei welchen dieser Risiken treten **Gesundheitsgefährdungen** auf?
4. Durch welche kontinuierlichen, technisch beherrschbaren Verfahren können diese Gefährdungen **abgewendet** und laufend **dokumentiert** werden (z.B. Metallsuchgerät mit automatischer Aussonderung) = kritischer Steuerungspunkt (=CCP)?

Eine Gefahrenanalyse wird nach den Grundsätzen des HACCP - Systems und unter Berücksichtigung der Guten Herstellungspraxis **jährlich** und bei jeder Änderung der Produktionsprozesse überprüft und an neue Gegebenheiten angepasst.

Aufgrund der unterschiedlichen Gefahrfaktoren, die bei der Herstellung der verschiedenen Produkte im Rahmen des Sortiments einer gewerblichen Bäckerei auftreten, finden Sie im Folgenden **3 Musterbeispiele für Gefahrenanalysen**, anhand derer Sie die Gefahrenanalyse in Ihrem Betrieb durchführen können:

1. Gefahrenanalyse für **gebackene Backwaren** (z.B. Brotwecken)

2. Gefahrenanalyse für **Tiefkühlteiglinge**

3. Gefahrenanalyse für **fettgebackene Waren** (z.B. Krapfen)

Ein Musterbeispiel für die Gefahrenanalyse für **Waren mit nicht durchgebakkenen Füllungen** entnehmen Sie bitte der „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Konditoreien".

GEFAHRENANALYSE FÜR GEBACKENE WAREN (z.B. Brotwecken)

PROZESS-STUFE	MÖGLICHE GEFAHR	MASSNAHMEN ZUR ÜBERPRÜFUNG	GRENZ-WERTE	KORREKTUR-MASSNAHMEN	VERANT-WORTLICH
Warenübernahme	• Fremdkörper (F) • Schädlinge (S) • Verderb (V) • zu hohe Temperatur bei Kühlprodukten (T)	• Sichtprüfung bei F, S, V • Sinnesprüfung bei V • Temperaturüberwa-chung (Thermometer) bei T			
Rohstofflager	• zu hohe Temperatur (T) • Schädlinge (S) • Verderb (V)	• Temperaturüberwa-chung (Thermometer) bei T • Sichtprüfung bei S • Sinnesprüfung und MHD – Kontrolle[1] bei V			
Verwiegen und Mischen	• Verderb	• Sinnesprüfung			
Aufarbeitung (inkl. Gare)	• Fremdkörper aus Anlage (z.B. Simperl)	• Sichtprüfung			
Backen		• Temperaturkontrolle aus Qualitätsgründen			
Verpackung	• Verschmutzung des Verpackungsmaterials	• Sichtprüfung			
Lagerung und Expedit	• Schädlinge (S) • Verderb (V) • Fremdkörper (F)	• Sichtprüfung bei F, S, V • Sinnesprüfung bei V			

[1] MHD – Kontrolle = Kontrolle des Mindesthaltbarkeitsdatums

GEFAHRENANALYSE FÜR TIEFKÜHLTEIGLINGE

PROZESS-STUFE	MÖGLICHE GEFAHR	MASSNAHMEN ZUR ÜBERPRÜFUNG	GRENZ-WERTE	KORREKTUR-MASSNAHMEN	VERANT-WORTLICH
Warenübernahme	• Fremdkörper (F) • Schädlinge (S) • Verderb (V) • zu hohe Temperatur bei Kühlprodukten (T)	• Sichtprüfung bei F, S, V • Sinnesprüfung bei V • Temperaturüberwa-chung (Thermometer) bei T			
Rohstofflager	• zu hohe Temperatur (T) • Schädlinge (S) • Verderb (V)	• Temperaturüberwa-chung (Thermometer) bei T • Sichtprüfung bei S • Sinnesprüfung und MHD – Kontrolle bei V			
Verwiegen und Mischen	• Verderb	• Sinnesprüfung			
Aufarbeitung (inkl. Gare)	• Fremdkörper aus Anlage (z.B. Simperl)	• Sichtprüfung			
Schockfrosten		• Temperaturüberwa-chung aus Qualitäts-gründen			
Verpackung	• Verschmutzung des Verpackungsmaterials	• Sichtprüfung			
Lagerung und Expedit		• Temperaturüberwa-chung aus Qualitäts-gründen			

GEFAHRENANALYSE FÜR FETTGEBACKENE WAREN (z.B. Krapfen)

PROZESS-STUFE	MÖGLICHE GEFAHR	MASSNAHMEN ZUR ÜBERPRÜFUNG	GRENZ-WERTE	KORREKTUR-MASSNAHMEN	VERANT-WORTLICH
Warenübernahme	• Fremdkörper (F) • Schädlinge (S) • Verderb (V) • zu hohe Temperatur bei Kühlprodukten (T)	• Sichtprüfung bei F, S, V • Sinnesprüfung bei V • Temperaturüberwachung (Thermometer) bei T			
Rohstofflager	• zu hohe Temperatur (T) • Schädlinge (S) • Verderb (V)	• Temperaturüberwachung (Thermometer) bei T • Sichtprüfung bei S • Sinnesprüfung und MHD – Kontrolle bei V			
Verwiegen und Mischen	• Verderb	• Sinnesprüfung			
Aufarbeitung (inkl. Gare)	• Fremdkörper aus Anlage	• Sichtprüfung			
Backen	• Fettverderb	• Temperaturkontrolle • Fettprüfung (Sinnesprüfung, Test – Kit)	max. 180 °C		
Füllen	• mikrobieller Verderb der Fülle (V) • Verkeimung mit Füllgerät (K)	• Sinnesprüfung bei V • vorbeugende Reinigung bei K			
Verpackung	• Verschmutzung des Verpackungsmaterials	• Sichtprüfung			
Lagerung und Expedit	• Schädlinge (S) • Verderb (V) • Fremdkörper (F)	• Sichtprüfung bei F, S, V • Sinnesprüfung bei V			

L E I T L I N I E N FÜR DIE EIGENKONTROLLE IN GEWERBLICHEN BÄCKEREIEN

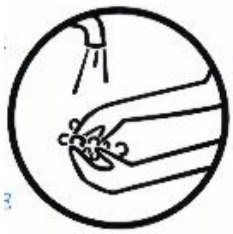
PERSONAL

Merkblätter zu:

- ➔ Persönliche Hygiene
- ➔ Verhalten bei Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln
- ➔ Verhalten auf dem WC
- ➔ Verhalten im Verkauf
- ➔ Expedit
- ➔ Lager
- ➔ Kühleinrichtungen und Kühlräume
- ➔ Lebensmittel Thermometer
- ➔ Schädlingsbekämpfung
- ➔ Sensible Lebensmittel

PERSÖNLICHE HYGIENE

UNMITTELBAR VOR ARBEITSBEGINN UND NACH WC-BENÜTZUNG, NACH DEM ANFASSEN VERSCHMUTZTER GEGENSTÄNDE



- ➔ **Händewaschen, einschließlich Unterarme**
- ➔ **Flüssigseife aus Spendern verwenden, wenn erforderlich desinfizieren**
- ➔ **Papierhandtücher aus Spendern**

KÖRPER UND HAARPFLEGE

- ➔ **Tägliche gründliche Reinigung des gesamten Körpers**
- ➔ **Kopf- und Barthaare sauber halten und pflegen**
- ➔ **Fingernägel sauber halten**

ERKRANKUNGEN

- ➔ **(Durchfall, Erbrechen, Wunden, Hauterkrankungen etc.) sofort dem Vorgesetzten melden**
- ➔ **offene Wunden durch wasserdichten Verband abdecken**

ARBEITSKLEIDUNGS-STÜCKE

- ➔ **regelmäßig, jedoch auf jeden Fall nach Verschmutzung wechseln**
- ➔ **Schuhe sauber halten**

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

VERHALTEN BEIM BE- UND VERARBEITEN VON LEBENSMITTELN

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT

- ➔ **Verschmutzte Hände nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken reinigen**
- ➔ **Nach WC-Benützung und nach Hantieren mit Müll Hände gründlich reinigen**
- ➔ **Fingernägel kurz und sauber halten**
- ➔ **Kopfbedeckung/Haarschutz tragen**
- ➔ **Saubere Arbeitskleidung/ Arbeitsschuhe/gegebenenfalls Schutzkleidung verwenden**

HYGIENISCH - SICHERE ARBEITSWEISE

- ➔ **Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen**
- ➔ **Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten Verband abdecken**
- ➔ **Nicht rauchen**
- ➔ **Keine Mahlzeiten einnehmen**
- ➔ **Abnehmbaren Schmuck und Armbanduhr ablegen**
- ➔ **Arbeitsplatz/Geräte/ Arbeitsflächen/Laden und Regale sauber halten**
- ➔ **Unsaubere Rohwaren nicht mit Fertigwaren in Berührung bringen**
- ➔ **Nicht mehr benötigte Rohwaren und Fertigprodukte rasch richtig lagern**
- ➔ **Reinigungs- und Desinfektionsmittel gekennzeichnet und von Lebensmitteln getrennt lagern**

SAUBERKEIT – VORAUSSETZUNG FÜR QUALITÄT

VERHALTEN AUF DEM WC

- ➔ **Keine unnötige Arbeitskleidung auf die Toilette mitnehmen**
- ➔ **Toilette sauber halten**
- ➔ **Klobesen benützen**
- ➔ **Fehlende Seife, Klopapier, Papierhandtücher ... oder Gebrechen sofort melden**

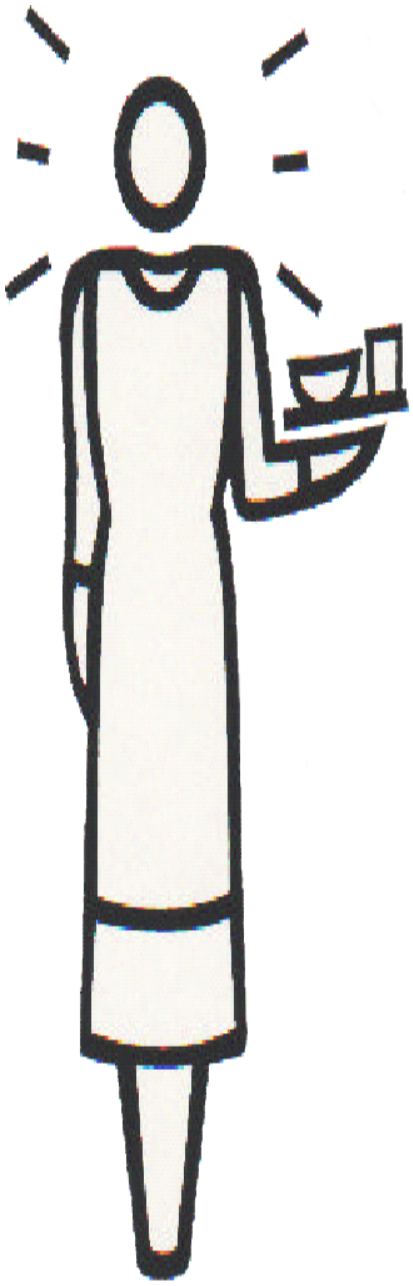
- ➔ **Falls mechanische Armaturen vorhanden, diese nach Händewaschen nur mit Papierhandtuch betätigen**
- ➔ **Händewaschen bis zum Ellbogen, Flüssigseife verwenden, wenn erforderlich desinfizieren**

VOR VERLASSEN DER TOILETTE – HÄNDE WASCHEN

VERHALTEN IM VERKAUF

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT

- Hände regelmäßig - insbesondere nach jeder WC – Benützung waschen
- Erkrankungen sofort melden
- offene Wunden durch wasserdichten Verband abdecken
- Arbeitskleidung sauber halten – regelmäßig wechseln
- Haare und Finger-Nägel sauber halten und pflegen



HYGIENISCH – SICHERE ARBEITSWEISE

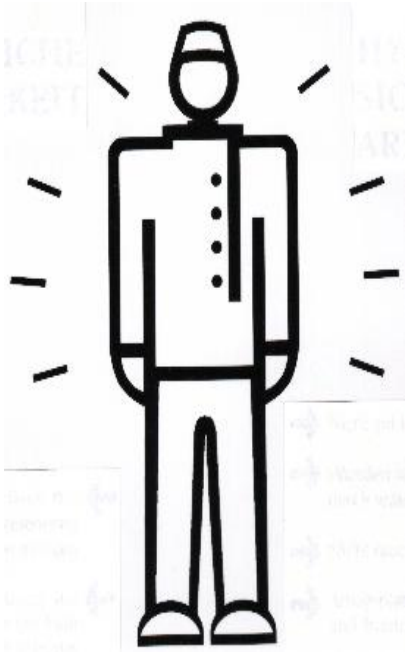
- Unverpackte Lebensmittel hygienisch sicher handhaben
- Verkaufshilfsmaterial sauber halten, vor Verstaubung schützen
- Geräte und Werkzeuge sauber und in Ordnung halten
- Verkaufspult sauber und in Ordnung halten (keine persönlichen Gegenstände herumliegen lassen)
- Abfälle sofort in Abfallbehälter geben, regelmäßig – jedenfalls bei Betriebsschluss – ordnungsgemäß entsorgen
- Auf angeschriebene Soll-Temperatur in Kühleinrichtungen achten und Störungen sofort melden
- Waren vor Abgabe an Kunden auf einwandfreien Zustand kontrollieren
- Im direkten Verkaufsbereich keine Mahlzeiten einnehmen

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUM KUNDEN

EXPEDIT

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT

- Verschmutzte Hände nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken reinigen
- Nach WC-Benützung und nach Hantieren mit Müll Hände gründlich reinigen
- Haare und Fingernägel sauber halten und pflegen
- Kopfbedeckung/ Haarschutz tragen
- Saubere Arbeits-Kleidung/ Arbeitsschuhe/ gegebenenfalls Schutzkleidung verwenden



HYGIENISCH – SICHERE ARBEITSWEISE

- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten Verband abdecken
- Nicht rauchen
- Arbeitsplatz/Geräte/ Arbeitsflächen/Regale und Transportbehälter sauber halten
- Verpackungsmaterial sauber halten und vor Verstaubung schützen
- Abfälle sofort in Abfallbehälter geben, regelmäßig – jedenfalls bei Betriebsschluss - ordnungsgemäß entsorgen
- Auf Soll-Temperaturen in Kühleinrichtungen achten und Störungen sofort melden
- Ware vor Auslieferung auf einwandfreien Zustand kontrollieren
- Transportgeräte und –fahrzeuge sauber und in Ordnung halten

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

LAGER

WAREN-EINGANG

- ➔ **Auf hygienisch einwandfreien Zustand von Paletten und Transportbehältnissen achten**
- ➔ **Waren vor dem Einlagern auf Verderb oder Beschädigung kontrollieren**
- ➔ **Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen beachten**
- ➔ **Abgelaufene, verdorbene Ware zurückweisen und melden**

LAGERUNG

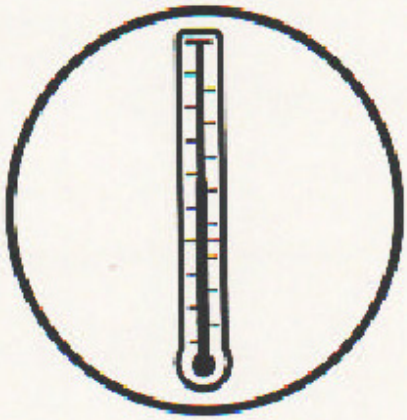
- ➔ **Räume, Regale und Abstellflächen sauber und in Ordnung halten, Wandabstände einhalten**
- ➔ **Geöffnete Packungen wieder verschließen**
- ➔ **Leeres Verpackungsmaterial und Abfälle entfernen**
- ➔ **Offene Lebensmittel nicht am Boden lagern!**
- ➔ **Auftreten von Schädlingen (Motten, Gespinste, Eigelege, Schaben, Mäuse, Ratten und dgl.) sofort melden**
- ➔ **Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt und verwechslungssicher lagern**

WAREN-ENTNAHME

- ➔ **Waren vor der Entnahme kontrollieren**
- ➔ **Länger lagernde Ware zuerst verwenden (first in – first out)**
- ➔ **Verdorbene Ware aussortieren, deutlich kennzeichnen und sofort melden**

REINIGUNGSINTERVALLE UND ZUSTAND DER WARE BEACHTEN

KÜHLEINRICHTUNGEN UND KÜHLRÄUME



- ➔ **Soll – Temperatur beachten**
- ➔ **Störung sofort melden**
- ➔ **Kühlraum sauber halten**

- ➔ **Türen zu den Kühlräumen und Kühlgeräten nicht unnötig offen lassen**
- ➔ **Vorratsgefäße abdecken**

- ➔ **Lebensmittel vor Weiterverwendung oder Verkauf kontrollieren**
- ➔ **Verdorbene oder abgelaufene Ware aus-sortieren, kennzeichnen und sofort melden**
- ➔ **Länger lagernde Ware zuerst verwenden (first in – first out)**

REINIGUNGS- UND ABTAUINTERVALLE UND TEMPERATUREN BEACHTEN

LEBENSMITTEL THERMOMETER

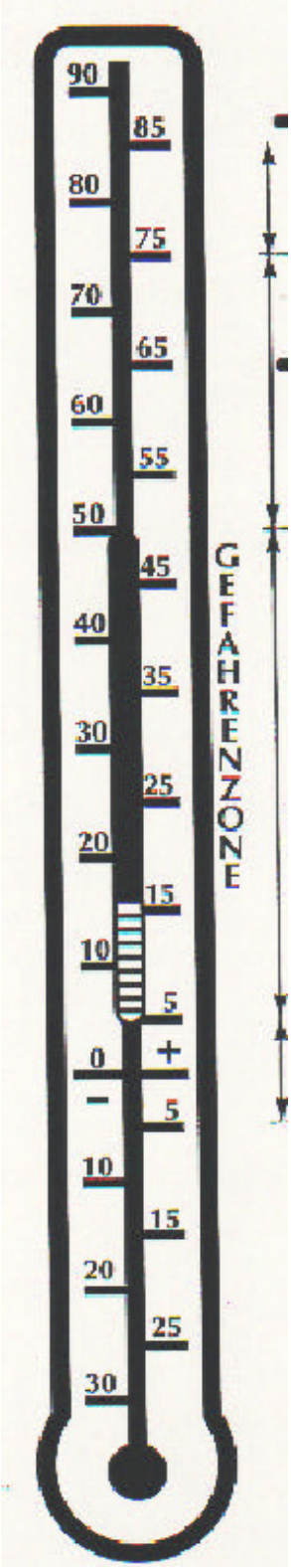
LEBENSMITTEL – THERMOMETER °C

22 °C Raumtemperatur

18 bis 4°C: kühl lagern

4 bis –18 °C: gekühlt lagern (Ausnahme: Milch 6 °C)

ab – 18°C: Tiefkühltemperaturen



➔ **heiße Bereitstellung (von Suppen, Saucen, Fleisch etc.) zwischen 75°C und 82°C**
➔ **Bakteriologisches Wachstum vereinzelt möglich**
➔ **Bakterienverdoppelung alle 20 Minuten bei 37°C** ➔ **Bakterienverdoppelung ca. alle 40-120 Minuten bei 25 °C** ➔ **Vermehrungsgeschwindigkeit herabgesetzt ab 5°C**
➔ **Ab – 5°C keine Bakterienvermehrung mehr; jedoch noch Schimmelwachstum, das jedoch ab – 18°C erliegt**

TEMPERATUREN BEACHTEN

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

➔ **Schädlingsbefall sofort melden**

➔ **Beim Auftreten von Schädlingen folgende Maßnahmen ergreifen:**

- λ **umfassende Reinigung**

und λ **Einsatz von geeigneten lebensmitteltauglichen Bekämpfungsmitteln (durch befugte Schädlingsbekämpfer oder in Eigenregie – Anleitung und Sicherheitsmaßnahmen beachten!)**

und λ **abschließende sowie wiederkehrende Kontrolle**

➔ **Durch Schädlinge verdorbene Lebensmittel sofort entfernen und entsorgen**

➔ **Schädlingsbekämpfungsmittel deutlich kennzeichnen und von Lebensmitteln getrennt lagern**

➔ **Schädlingszugangsmöglichkeiten verschließen**

➔ **Tiere (Hunde, Katzen, Vögel und dgl.) fernhalten**

SCHÄDLINGE MELDEN – BEKÄMPFEN - KONTROLLE

SENSIBLE LEBENSMITTEL

Rohes Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Eier und nicht gereinigtes Gemüse kommen mit fertigen Speisen **nicht in Berührung**.

DAHER:

- ➔ **Arbeitsplatz, Geräte und Geschirr nach Bearbeitung der Rohware reinigen, bei rohem Geflügel und rohen Eiern jedenfalls auch desinfizieren.**
- ➔ **Tiefgekühltes Geflügel, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte im Kühlschrank auftauen. Allfälligen Auftausaft vollständig im Gefäß auffangen, dieses gut reinigen und desinfizieren.**
- ➔ **Sensible Lebensmittel im Tiefkühl- bzw. Kühlschrank verpackt oder abgedeckt lagern.**
- ➔ **Eier grundsätzlich durcherhitzen, nur ganze frische Eier bzw. möglichst pasteurisierte Eiprodukte oder Trockeneiprodukte verwenden!**

- ➔ **Eierschalen, Verpackungsmaterial und Abfälle von rohen Lebensmitteln sofort in Behältern sammeln und zumindest nach Arbeitsschluss entfernen.**

KREUZKONTAMINATION VERMEIDEN