BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Leitlinie

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

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMGF-75220/0003-IV/B/7/2007 vom 19.2.2007

Änderungen, Ergänzungen:
BMG-75220/0035-II/B/7/2009 vom 23.10.2009
BMG-75210/0004-II/B/13/2011 vom 19.5.2011
BMG-75210/0008-II/B/13/2013 vom 10.9.2013

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite:
1. Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte		5
2. Gute Hygiene Praxis (GHP)		6
2.1 Warenübernahme und Lagerung		6
2.2 Beispiele aus der Guten Hygienepraxis		6-7
2.3 Lagerung und Beseitigung von Lebensmittelabfällen		7-8
2.4 Schädlingsmonitoring/Schädlingsbekämpfung		8-9
2.5 Reinigung und Desinfektion		9
2.6 Wasserversorgung		10
2.7 Kühlkette		10-11
2.8 Personalgesundheit		12
2.9 Personalhygiene		12
2.10 Hygieneschulung		12-13
3. Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen		13
3.1 Gefahrenanalyse, Gefahrenbeherrschung und Festlegen von „Kritischen Steuerungspunkten (Kontrollpunkten – CCP)“		13-15
3.2 Beispiele für Gefahrenanalyse und Gefahrenbeherrschung		15-16
3.3 Verifizierung		16
Beilage 1a	Beispiele aus der guten Hygienepraxis in einem Einzelhandelsunternehmen	17-24
Beilage 1b	Zusätzliche Anforderungen aus der Guten Hygienepraxis für Betriebe mit umfangreichem Speiseangebot	25-29
Beilage 2	Schädlingsmonitoringsplan	30
Beilage 3	Fallen- und Köderaufstellplan	31
Beilage 4	Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation	32
Beilage 5	Reinigungs- und Desinfektionsplan für Einzelhandelsunternehmen	33-34
Beilage 6	Reinigung und Desinfektion von Schankanlagen	35-36
Beilage 7	Abweichungs-Dokumentation Kühlkette	37
Beilage 8	Soll-Temperatur Angabe	38
Beilage 9	Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln	39-44
Beilage 10	Leitlinie für die Personalschulung	45-46
Beilage 11	Dokumentation über die durchgeführte Hygieneschulung	47
Beilage 12	Vorgangsweise bei der Gefahrenanalyse, der Risiko-bewertung und der Festlegung von Kritischen Steuerungspunkten (CCPs)	48-49
Beilage 13	mögliche und relevante Gefahren bei Lebensmitteln	50-52

Beilage 14	Gefahrenbeherrschung „Feinkost/kalte Küche“	53
Beilage 14a	Gefahrenanalyse- und beherrschung „Feinkost/kalte Küche“	54-55
Beilage 15	Gefahrenbeherrschung „kühl- und tiefkühlpflichtige Lebensmittel in Handel	56
Beilage 15a	Gefahrenanalyse und –beherrschung „kühl- und tiefkühlpflichtige Lebensmittel in Handel	57-58
Beilage 16	Gefahrenbeherrschung „warme Küche/heiße Theke“	59
Beilage 16	Gefahrenanalyse und –beherrschung „warme Küche/heiße Theke“	60-61

Checkliste A: Verkaufsraum / Gastraum	62-66
Checkliste B: Be- und Verarbeitungsraum / Küche	67-74
Checkliste C: Kühlraum / Tiefkühlraum	75-78
Checkliste D: Lagerraum	79-85
Checkliste E: Personal-, Sanitär- und sonstige Nebenräume	86-90

Merkblatt 1	Persönliche Hygiene	91
Merkblatt 2	Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln	92
Merkblatt 3	Verhalten auf dem WC	93
Merkblatt 4	Verhalten im Verkauf	94
Merkblatt 5	Expedit	95
Merkblatt 6	Lager	96
Merkblatt 7	Kühleinrichtungen und Kühlräume	97
Merkblatt 8	Lebensmittel Thermometer	98
Merkblatt 9	Schädlingsbekämpfung	99
Merkblatt 10	Sensible Lebensmittel	100

ANLAGE	
Kopfbedeckungen im Verkaufsraum	101

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 vorliegende Leitlinie stellt ein **Modell** für die praktische Umsetzung der grundlegenden Verpflichtungen dar und wird vom anwendenden Betrieb an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

Sie gilt für Einzelhandelsunternehmen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 178/2002[*], die Lebensmittel offen/unverpackt zum Verkauf anbieten, lagern, zur Verkaufsvorbereitung oder auf Wunsch des Kunden be- oder verarbeiten.

Die Leitlinie gilt darüber hinaus auch für Verkaufsgeschäfte, in denen lediglich mit Lebensmitteln umgegangen wird (lagern und Verkauf verpackter Ware). Sie gilt weiters für Betriebe, die der österreichischen Einzelhandels-Verordnung BGBl. II 92/2006 idgF. unterliegen.

Sie gilt nicht für ortsveränderliche und/oder nicht ständige Betriebsstätten (z.B. Verkaufszelte, Marktstände oder mobile Verkaufsfahrzeuge).

Die speziellen Erfordernisse für Gastgewerbebetriebe mit umfangreichem Speiseangebot sind in einem eigenen Anhang (Beilage 1b) geregelt.

Für Unternehmensgruppen, für die spezielle Leitlinien existieren, gelten diese, z.B.:

- Bäckereien
- Konditoreien
- Schlachthäuser, Zerlegebetriebe und Fleischwarenproduzenten
- Getränkehersteller
- Mühlen
- Industriell geführte Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

[*]) VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit;

Artikel 3 Sonstige Definitionen:
7. „Einzelhandel“ die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen;

Die Leitlinie gliedert sich in folgende Abschnitte:

1. **Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte:**
   Es wird mindestens jährlich und nach jeder Veränderung der Bausubstanz oder der Einrichtung überprüft, ob die Betriebsanlage den baulichen und ausstattungsmäßigen Anforderungen in Bezug auf Hygiene entspricht; unabhängig von den täglichen Routinekontrollen. Grundsätzlich sind Räume und Bereiche so zu konzipieren, dass Ansammlungen von Schmutz sowie die Kontamination von Lebensmitteln vermieden werden. Dies kann durch eine räumliche und/oder zeitliche Trennung von Arbeitsschritten erfolgen.

   Reparaturen sind nach Möglichkeit außerhalb der Betriebszeiten durchzuführen, wobei Vorsorge gegen eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln getroffen wird. Vor Wiederaufnahme des Betriebs wird erforderlichenfalls eine Reinigung und Desinfektion vorgenommen.

   Die **Checklisten** für die jeweiligen zu prüfenden Bereiche dienen als Arbeitsbehelf. Sie sind zu kopieren und auszufüllen. Der Zuständige (Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter) überprüft, ob der Betrieb grundsätzlich den Hygieneanforderungen entspricht (Feststellung der Ausgangssituation). Ergibt sich ein Mangel, sorgt der Zuständige für dessen Behebung in angemessener Frist. Die Länge dieser Frist hängt von der Art und der Schwere des Mangels ab. Die Behebung des Mangels wird durch Unterschrift bestätigt.

   Zwischenzeitlich aufgetretene Mängel werden in angemessener Zeit behoben.
   Das Merkmal „sauber“ in den Checklisten bezieht sich auf den Zustand des jeweiligen Raumes nach der im Reinigungs- und Desinfektionsplan vorgesehenen Grundreinigung. Es gibt Aussage darüber, ob die im Plan festgelegten Maßnahmen ausreichend sind.

   Checkliste A: Verkaufsraum/Gastraum (Seite 65-69)
   Checkliste B: Be- und Verarbeitungsraum/Küche (Seite 70-77)
   Checkliste C: Kühlraum/Tiefkühlraum (Seite 78-81)
   Checkliste D: Lagerraum (Seite 82-88)
   Checkliste E: Personalräume und sonstige Räume und Bereiche (Seite 89-93)

   Hinweis zur Checkliste A: Verkaufsraum/Gastraum: wenn in diesem Raum auch be- und verarbeitet wird, ist die Liste „B“ auch für diesen Bereich zu checken. Das gilt analog auch für Kühlraum und Lagerraum.

2. Gute Hygiene Praxis (GHP)

Gute Hygienepraxis (GHP) umfasst alle Belange der Betriebs-, Arbeits- Personal- und Produkthygiene im eigenen Betrieb, die dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb oder vor Kontamination dienen.

2.1 Warenübernahme und Lagerung:

Bei der Warenübernahme durch eine befugte Person werden die angelieferten Lebensmittel, Verpackungsmaterialien und Gebrauchsgegenstände auf Unversehrtheit und augenfällige negative Abweichungen kontrolliert.

Die Übereinstimmung der Lieferdokumente mit der Ware ist zu prüfen. Bei gekühlten/tiefgekühlten Lebensmitteln wird regelmäßig, jedenfalls aber im Verdachtsfall eine Temperaturkontrolle vorgenommen.
Ein(e) allenfalls vorhandene(s) Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsfrist wird überprüft.

Abweichungen werden dokumentiert, z.B. durch einen Vermerk am Lieferschein oder das Führen eines Wareneingangsbuches. Nicht entsprechende Ware wird zurückgewiesen oder als gesperrt gekennzeichnet und gesondert gelagert.

Vor der Einlagerung werden die Lebensmittel, soweit wie möglich, augenscheinlich auf Verderb oder sonstige Mängel kontrolliert. Die Lagerbedingungen werden festgestellt (z.B. durch die Angabe des Herstellers) und die Ware unter diesen Bedingungen nach dem Prinzip von first-in/first-out gelagert.

Lebensmittel, insbesondere unverpackte, dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden (siehe auch Beilage 1 a/Punkt 4). Auch Behälter mit Lebensmitteln (z.B. Kartons oder Kunststoffbehälter) sollten nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden, um sowohl die Lebensmittel selbst, als auch die Arbeitsflächen, auf denen die Behälter oder Lebensmittel später abgestellt werden, vor Kontamination zu schützen (z.B. auch durch Schmutzwasser im Zuge der Bodenreinigung). Ausgenommen hiervon sind Behälter, die dazu bestimmt sind, auf dem Boden abgestellt zu werden (z.B. Salatkisten, Getränkekästen). Solche Gebinde dürfen nicht auf Arbeitsflächen abgestellt werden.

Merkblatt 6 - Lager (Seite 99)

2.2 Beispiele aus der Guten Hygienepraxis:

Die Gute Hygienepraxis (GHP) bildet die Grundlage für den Umgang mit Lebensmitteln und deren Verarbeitung. Im Folgenden sind spezielle Beispiele wegen ihrer Wichtigkeit hervorgehoben.

Beilage 1a – Beispiele aus der Guten Hygienepraxis in einem Einzelhandelsunternehmen (Seite 17-24)

Beilage 1b – zusätzliche Anforderungen aus der Guten Hygienepraxis für Betriebe mit umfangreichem Speiseangebot, z.B. Hotelrestaurants (Seite 25-29)

Merkblatt 2 – Verhalten beim Be- und Verladen von Lebensmitteln (Seite 95)
Merkblatt 4 – Verhalten im Verkauf (Seite 97)
Merkblatt 5 - Expedit (Seite 98)
Merkblatt 10 – Sensible Lebensmittel (Seite 103)

2.3 Lagerung und Beseitigung von Lebensmittelabfällen:

Bei der Abfalllagerung ist zwischen dem Aufbewahren des Abfalls für die Entsorgung (geschlossene Behältnisse außerhalb der Produktionsräumlichkeiten) und der produktionsbedingten, kurzfristigen Sammlung im Be- und Verarbeitungsraum zu unterscheiden.

Die Aufbewahrung solcher Abfälle bis zur Entsorgung hat in geschlossenen Behältnissen außerhalb der Be- und Verarbeitungsräume so zu erfolgen, dass es zu keiner negativen Beeinflussung von Lebensmitteln kommt.
Auf die entsprechende Sauberkeit der Behältnisse und des Aufstellungsortes ist zu achten. Die Entsorgung der Abfälle hat, der Abfallart entsprechend, regelmäßig zu erfolgen.
Falls erforderlich müssen die Abfallbehälter gekühlt aufbewahrt werden.

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. erforderlichenfalls Betätigung des Öffnungsmechanismus des Deckels per Fuß).

Bestimmungen für das Sammeln von Abfällen

- <u>Tierische Nebenprodukte, die nicht zum menschlichen Verzehr vorgesehen sind:</u>

<u>Material der Kategorie 1:</u>

Spezifiziertes Risikomaterial (SRM), kann in Einzelhandelsbetrieben in Form von Wirbelsäulenknochen von mehr als zwei Jahre alten Rindern, Rinderköpfen von mehr als einem Jahr alten Rindern oder als Rückenmark von mehr als einem Jahr alten Schafen oder Ziegen anfallen.

Betriebe, in denen solches SRM anfällt, melden sich bei der Veterinärbehörde und werden dafür speziell zugelassen.

Material der Kategorie 3:

Darunter fallen ehemalige Lebensmittel tierischen Ursprungs, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, z.B.: Abfälle, die bei der Herstellung von Fleisch oder Fleischerzeugnissen anfallen oder abgelaufene Lebensmittel tierischen Ursprungs.

Behälter für tierische Abfälle:

Fallen Abfälle einer oder beider Kategorien in einem Lebensmittelunternehmen an, so müssen sie in getrennten, nach Kategorie 1 (z.B. SRM-Behälter) oder 3 gekennzeichneten, Behältern gesammelt werden. Diese Behälter sind verschließbar, dicht sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren. Es ist möglich, Abfälle der Kategorie 1 und 3 in einem gemeinsamen Behälter zu sammeln, jedoch nur unter der Voraussetzung, dass der gesamte Behälterinhalt dadurch zu Kategorie 1 wird und entsprechend entsorgt werden muss.
Die Behälter sind geschlossen so zu lagern, dass sie Lebensmittel nicht hygienisch nachteilig beeinflussen. Der Zutritt zu den Behältern für unbefugte oder betriebsfremde Personen wird durch geeignete Maßnahmen verhindert.

Schriftliche Vereinbarung:

Betriebe, in denen Materialien der Kategorie 1 oder 3 anfallen, schließen mit einem Betrieb, der für das Sammeln solcher Abfälle zugelassen ist, eine rechtsgültige schriftliche Vereinbarung über die Ablieferung ab (Mindestgültigkeit 3 Monate).

- Andere Lebensmittel-Abfälle

Alle anderen in einem Einzelhandelsunternehmen anfallenden Abfälle sind getrennt von den Abfällen tierischen Ursprungs in einem Abfallbehälter zu sammeln und zu lagern. Auch diese Behälter sind verschließbar, dicht sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

2.4 Schädlingsmonitoring / Schädlingsbekämpfung:

Schädlinge sind am Eindringen in die Betriebsräume zu hindern (z.B. durch Fliegengitter, Bürsten auf Außentüren oder Selbstschließer). Die Schädlingsbekämpfung erfolgt im Betrieb systematisch und regelmäßig. Mit folgenden Schädlingen muss u. a. gerechnet werden: Ratten, Mäuse, Fliegen, Schaben, Wespen, Ameisen, Motten, Käfer, Silberfischchen, Milben, etc.

Ein Schädlingsmonitoringplan für relevante Schädlinge ist zu erstellen, der für die einzelnen Räume die Fallen / Indikatoren und deren Kontrollhäufigkeiten festlegt. Ein Lageplan oder eine Skizze für die Aufstellungsorte der Fallen und Köder für den Innen- und Außenbereiches des Betriebes ist zu erstellen.

Alternativ ist es möglich, in eine Betriebsskizze die Aufstellpunkte der Fallen / Indikatoren, sowie deren Beschreibung und Kontrollhäufigkeit einzutragen.

Prüfen Sie, ob für jedes verwendete Schädlingsbekämpfungsmittel folgende Informationen vorliegen:

- Sicherheitsdatenblatt
- Produktinformationsblatt

Schädlingsbekämpfungsmittel müssen sicher ausgebracht werden, d.h. eine Verschleppung und in der Folge eine Kontamination von Lebensmitteln muss verhindert werden.

Die Dokumentation der Befallskontrolle und allfälliger Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen ist mindestens in einem Rhythmus von 3 Monaten vorzunehmen, bei Befall öfter (Nachkontrolle nach Maßnahmen, die sofort nach Entdecken des Befalls einzuleiten sind).

Das Muster eines **Schädlingsmonitoringplanes**, eines **Fallen- und Köderaufstellplanes** sowie ein Formular zur **Dokumentation der Schädlingsbekämpfung** sind angeschlossen. Die Sicherheitsdatenblätter und Produktinformationsblätter sind im Anschluss einzuordnen.

Beilage 2 – Schädlingsmonitoringsplan (Seite 30)
Beilage 3 – Fallen- und Köderaufstellplan (Seite 231)
Beilage 4 – Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation (Seite 32)

Merkblatt 9 – Schädlingsbekämpfung (Seite 96)

2.5 Reinigung und Desinfektion:

Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen, der festlegt, wer, was, wann, wie, womit reinigt. Die in der jeweiligen Gebrauchsanweisung der Mittel vorgeschriebene Konzentration, Temperatur und Einwirkzeit ist einzuhalten.

In Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird, dürfen nur Desinfektionsmittel verwendet werden, die für den Lebensmittelbereich geeignet sind.

Zu Beginn jedes Arbeitstages ist eine visuelle Kontrolle der Sauberkeit von Räumen und Geräten vorzunehmen, nötigenfalls ist eine Nachreinigung vorzunehmen. Zusätzlich zur regelmäßigen Reinigung erfolgt mindestens einmal im Jahr eine Generalreinigung.

Prüfen Sie, ob für jedes verwendete Desinfektionsmittel folgende Informationen vorliegen:

- Sicherheitsdatenblatt
- Gebrauchsanweisung (Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit; beiliegend oder auf der Verpackung)

Nach der Reinigung und Desinfektion von Oberflächen, Werkzeugen und Geräten, die mit unverpackten Lebensmitteln direkt oder indirekt in Berührung kommen, müssen diese unbedingt gründlich mit Trinkwasser nachgespült werden (ausgenommen z.B. auf Alkoholbasis)!

In jedem Fall muss gewährleistet sein, dass durch Reinigung und Desinfektion keine Beeinträchtigung von Lebensmitteln erfolgt. Ebenso ist darauf zu achten, dass es nach durchgeführter Reinigung und Desinfektion zu keiner Pfützenbildung kommt. Gereinigtes Geschirr muss vollständig trocknen können (z.B. Stürzen von Kesseln, Töpfen und Behältern).

Ein Muster für einen schriftlichen **Reinigungs- und Desinfektionsplan** ist angeschlossen. Die Sicherheitsdatenblätter sind im Anschluss einzuordnen. Informationen für die Reinigung & Desinfektion von Schankanlagen finden Sie in Beilage 6.

Beilage 5 – Reinigungs- und Desinfektionsplan für Einzelhandelsunternehmen (Seite 33-34)
Beilage 6 – Reinigung und Desinfektion von Schankanlagen (Seite 35-36)

2.6 Wasserversorgung:

Soweit Trinkwasser nicht aus der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage bezogen wird, wird auf die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften bezüglich Trinkwasserversorgung verwiesen. In diesem Fall sind die Analyseergebnisse der Wasseruntersuchung im Anschluss einzuordnen.
Anderes Wasser als Trinkwasser wird im Zuge der Lebensmittelbe- oder Verarbeitung nicht verwendet.

2.7 Kühlkette:

Die Einhaltung der Kühlkette stellt eine grundsätzliche Anforderung der Lebensmittel-Hygiene dar. Sie ist ein wichtiger Punkt der betrieblichen Überwachung im Rahmen der Guten Hygienepraxis (GHP).

Bei Lebensmitteln, die nicht bedenkenlos bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird.

Transportbehälter, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, müssen erforderlichenfalls die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur halten können und eine Überwachung der Beförderungstemperatur ermöglichen.

Die jeweils erforderlichen Temperaturen von Kühleinrichtungen sind festgehalten (am Kühlgerät oder in der Dokumentation) und werden an jedem Arbeitstag, möglichst bei Arbeitsbeginn, überprüft (Temperaturmesseinrichtung in jedem Kühl- bzw. Tiefkühlgerät erforderlich). Entsprechende Aufkleber finden Sie in Beilage 8.

In Kühl- bzw. Tiefkühlräumen erfolgt die Temperaturüberwachung mittels Registrierthermometer oder Minimum/Maximum-Thermometer. Tiefkühleinrichtungen über 10m^3 benötigen jedenfalls ein aufzeichnendes Thermometer. Die Aufzeichnungen des Gerätes sind mindestens ein Jahr aufzubewahren.

Die maximale Befüllungshöhe von oben offenen Tiefkühl-Möbel im Verkaufsraum eindeutig markiert sein. Falls in Tiefkühlmöbeln kein Thermometer integriert ist muss ein solches im wärmsten Lagerbereich des Gerätes angebracht werden. Bei oben offenen Tiefkühlmöbeln ist dies der Bereich der maximalen Befüllung.

Abweichungen und die erfolgten Maßnahmen zu deren Behebung sind zu dokumentieren, ein Muster für die Abweichungsdokumentation – Kühlkette finden Sie in Beilage 7. Die Abweichungsdokumentation ist zumindest 2 Monate über die Haltbarkeitsfrist der Produkte – im Minimum jedoch für ein Jahr - aufzubewahren.

Kühlkettenunterbrechungen können zu einer verkürzten Haltbarkeit führen, gegebenenfalls müssen daher entsprechende Maßnahmen gesetzt werden z.B. Verkürzung des Mindesthaltbarkeitsdatums. Weiterführende Informationen dazu finden Sie bei den Beispielen aus der Guten Hygienepraxis (Beilage 1).

Beilage 7 – Abweichungsdokumentation Kühlkette (Seite 37)
Beilage 8 –Soll-Temperatur Angabe (Seite 38)

Merkblatt 7 – Kühleinrichtungen und Kühlräume (Seite 100)
Merkblatt 8 – Lebensmittelthermometer (Seite 101)

2.8 Personalgesundheit:

Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter händigt dem Arbeitnehmer bei Eintritt eine Kopie der bestehenden Leitlinie für Personalgesundheit aus und unterweist ihn. In dieser Leitlinie sind die notwendigen Maßnahmen zur Personalgesundheit geregelt.

Der Arbeitnehmer bestätigt die Übernahme durch Ausfüllen des Formblattes (Anhang der Leitlinie). Eine Nachschulung und deren Bestätigung durch den Arbeitnehmer erfolgt jährlich. Die Bestätigungen werden hier im Anschluss eingeordnet.

Beilage 9 – Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln (Seite 39-47)

2.9 Personalhygiene:

Eine dem Arbeitsbereich angemessene, saubere Arbeitskleidung ist zu verwenden, die geeignet ist, eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zu verhindern.

Das Tragen von Kopfbedeckungen (z.B. Schirmkappen, Haarnetzen oder Ähnlichem) ist bei der Herstellung sowie der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln obligatorisch. Haarreifen mit Schirm sind keine ausreichende Kopfbedeckung. Im Verkaufsraum müssen Kopfbedeckungen nur dann getragen werden, wenn dort Lebensmittel hergestellt, be- oder verarbeitet werden. Bei der Verarbeitung von offenen Lebensmitteln sind künstliche und/oder lackierte Fingernägel unzulässig.

In Räumen, wo mit Lebensmitteln umgegangen wird, darf weder geraucht noch Tabak oder Kaugummi gekaut werden, bzw. Tabak geschnupft werden. Es werden (ausgenommen bei akuten Notfällen) keine Arzneimittel eingenommen. Arzneimittel (außer für akute Notfälle) werden nicht in der Küche und in Lagerräumen aufbewahrt. Lebensmittel, die für den privaten Verbrauch von Betriebsangehörigen bestimmt sind, müssen gekennzeichnet und getrennt gelagert werden.

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

Merkblatt 1 – persönliche Hygiene (Seite 94)
Merkblatt 2 – Be- und Verarbeitung (Seite 95)
Merkblatt 3 – Verhalten am WC (Seite 96)

2.10 Hygieneschulung:

Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter händigt dem Arbeitnehmer bei Eintritt eine Kopie der Merkblätter aus und unterweist ihn. Der Arbeitnehmer bestätigt die Übernahme durch seine Unterschrift.

Zudem wird empfohlen, die Merkblätter im entsprechenden Bereich gut sichtbar anzubringen.

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 (Beilage 11). Diese Bestätigungen können hier im Anschluss eingeordnet werden.

Beilage 10 – Leitlinie für die Personalschulung (Seite 48-49)
Beilage 11 – Dokumentation über die durchgeführte Hygieneschulung (Seite 50)

Merkblätter 1-10 (Seite 94-103)

3. Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen

Für den Anwendungsbereich dieser Leitlinie kann durch die Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis sichergestellt werden, dass die relevanten Gefahren vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden. Es kann dadurch das Ziel eines ausreichend hohen Schutzniveaus für die Gesundheit von Menschen erreicht werden.

Wenn jedoch aufgrund spezieller Produkte (z.B. Beef Tartare) oder Abnehmer (z.B. Kranke, Kleinkinder) erhöhte Risken gegeben sind, kann es erforderlich sein, auf Basis spezieller Gefahrenanalysen kritische Steuerungspunkte festzulegen und entsprechende Grenzwerte, Überwachungsverfahren und Korrekturmaßnahmen vorzusehen. Die Funktionstüchtigkeit der Messeinrichtungen ist regelmäßig zu überprüfen.

3.1 Gefahrenanalyse, Gefahrenbeherrschung und Festlegen von „Kritischen Steuerungspunkten (Kontrollpunkten - CCP)“:

Zum genaueren Verständnis finden Sie zunächst die Begriffe „Gefahr“, „Risiko“ und „Kritischer Steuerungspunkt (Kontrollpunkt - CCP)“ näher erläutert:

„Gefahren“ *sind z.B. Fremdkörper, Mikroorganismen oder chemische Substanzen in einem Lebensmittel oder aber ein Zustand eines Lebensmittels, die geeignet sind, unter normalen Bedingungen der Verwendung des Lebensmittels eine Gesundheitsbeeinträchtigung zu verursachen.*

Das von einer Gefahr ausgehende ***„Risiko“*** *ist abhängig von der Wahrscheinlichkeit, dass es zu einer Erkrankung kommt und von der Schwere dieser Erkrankung.*

*Ein **„Kritischer Steuerungspunkt (Kontrollpunkt - CCP)“** ist ein Schritt im Prozessablauf, für den ein beherrschbares Verfahren existiert, durch das eine als relevant eingestufte Gefahr verhindert, beseitigt oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden kann. Bei diesem Schritt geht es nicht um eine reine Kontrolle, es wird vielmehr steuernd auf das von einer Gefahr ausgehende Risiko eingegriffen. Daher wird in dieser Leitlinie dafür nicht der Ausdruck „Kontrollpunkt“ sondern der zutreffendere Begriff „Steuerungspunkt“ verwendet. Der Begriff „Kontrollpunkt – CCP“ wird jedoch zum eindeutigen Verständnis im Klammerausdruck mitgeführt.*

Beispiel für einen CCP: Erhitzung von Rohmilch im Verarbeitungsbetrieb, um unerwünschte Keime abzutöten. Die Steuerung erfolgt über Zeit-/Temperaturvorgaben; eine kontinuierliche Messung ist möglich.

Ziel der **Gefahrenanalyse** ist es, alle Gefahren zu sammeln, die in einem bestimmten Lebensmittel auftreten können. In einem weiteren Schritt ist zu entscheiden, welche davon relevant sind, d.h. welche vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen.

Im Rahmen der **Gefahrenbeherrschung** sind die Eintrittswahrscheinlichkeit und das vermutliche Schadensausmaß von relevanten Gefahren abzuschätzen.
Besteht ein nicht annehmbares (= zu hohes) Risiko für die menschliche Gesundheit, so ist im nächsten Schritt festzulegen, ob die Gefahr mit Maßnahmen der Guten Hygiene- und Herstellungspraxis oder mit einem Kritischen Steuerungspunkt (Kontrollpunkt - CCP) beherrscht werden kann.
Dies kann auch auf vor- oder nachgelagerten Stufen erfolgen, z.B. auch im Rahmen eines Verbraucherhinweises.

Besteht ein unannehmbares Risiko und sind die genannten Maßnahmen nicht möglich, liegt ein nicht sicheres Lebensmittel vor.

Um festzustellen, ob ein CCP für ein bestimmtes Lebensmittel überhaupt festgelegt werden kann, ist zu prüfen, ob im Warenfluss bzw. im Prozessablauf ein Verfahren existiert, das:

- technologisch beherrschbar und überprüfbar ist;
- alle Wareneinheiten dieses Lebensmittels ausnahmslos durchlaufen;
- geeignet ist, diese Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.

Beilage 12 – Vorgangsweise bei der Gefahrenanalyse, der Risikobewertung und der Festlegung von Kritischen Steuerungspunkten (CCPs) (Seite 51-52)

Beilage 13 – mögliche und relevante Gefahren bei Lebensmitteln (Seite 53-55)

3.2 Beispiele für Gefahrenanalyse und Gefahrenbeherrschung:

Diese Leitlinie enthält Beispiele für **Gefahrenanalyse und Gefahrenbeherrschung** einzelner Bereiche für unterschiedliche Produktgruppen eines Einzelhandelsunternehmens.

Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter passt die Muster der Gefahrenanalysen an die Gegebenheiten des Betriebes an. Für Bereiche, die hier nicht beispielhaft angeführt sind, werden – sofern nötig - eigene Gefahrenanalysen und Gefahrenbeherrschungsblätter nach diesem Muster erstellt.

Aufgrund der unterschiedlichen Gefahren, die bei der Vermarktung bzw. der Herstellung verschiedener Produkte im Rahmen des Sortiments eines Einzelhandelsunternehmens auftreten, finden Sie im Folgenden **3 Musterbeispiele für eine Gefahrenanalyse und die darauf aufbauende Gefahrenbeherrschung**, anhand derer Sie in Ihrem Betrieb vorgehen und die Sie als Vorlage für weitere Sortimentsgruppen verwenden können:

Beilage 14 - Gefahrenbeherrschung „Feinkost/kalte Küche“ (Seite 56)
Beilage 14a – Gefahrenanalyse und –Beherrschung „Feinkost/Kalte Küche“ (Seite 57-58)
Beilage 15 – Gefahrenbeherrschung „kühl- und tiefkühl-pflichtige Lebensmittel in Handel“ (Seite 59)
Beilage 15a – Gefahrenanalyse und -Beherrschung „kühl- und tiefkühl-pflichtige Lebensmittel in Handel“ (Seite 60-61)
Beilage 16 – Gefahrenbeherrschung „warme Küche/heiße Theke“ (Seite 62)
Beilage 16a – Gefahrenanalyse und -Beherrschung „warme Küche/heiße Theke“ (Seite 63-64)

Ein Musterbeispiel für die Gefahrenanalyse für **gebackene Backwaren** entnehmen Sie bitte den „Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Bäckereien“.

Musterbeispiele für die Gefahrenanalyse für **Konditorwaren mit Crèmen und nicht durchgebackenen Füllungen** (z.B. Crèmeschnitten) und für **Speiseeis** entnehmen Sie bitte den „Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Konditoreien“.

3.3 Verifizierung:

Das Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen ist jährlich, mindestens jedoch alle 2 Jahre und bei Änderungen in den Prozessabläufen dahingehend zu überprüfen, ob die relevanten Gefahren aufgespürt, die davon ausgehenden Risiken bewertet und die notwendigen Maßnahmen der Guten Hygienepraxis getroffen wurden.

Zusammenfassung der erforderlichen Aufzeichnungen:

- Schädlingsmonitoring und gegebenenfalls Bekämpfungsmaßnahmen (siehe Beilagen 2-4 und Merkblatt 9)
- Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen (siehe Beilagen 5 und 6)
- Dokumentation von allfälligen Abweichungen und Lenkungsmaßnahmen bei den Kühltemperaturen (siehe Beilage 7). Die Kontrolle der Kühltemperaturen erfolgt einmal täglich vor Arbeitsaufnahme
- Wareneingangskontrolle, wie im Punkt 2.1. dargestellt
- Hygieneschulungen des Personals (siehe Beilagen 10 und 11, bzw. Merkblätter 1-10)
- Überwachung von allfälligen kritischen Steuerungspunkten (Kontrollpunkten – CCP), sofern dies zur Gewährleistung sicherer Produkte notwendig ist
- Bestätigungen der durchgeführten Hygieneschulungen für das Personal

Folgende ergänzende Unterlagen können hier eingeordnet werden:

- Produktuntersuchungen (Befunde/Gutachten)
- Mikrobiologische Untersuchungen (z.B. Reinigungskontrolle)
- Kontrollberichte (Hygienekontrollen durch Lebensmittelaufsicht, allfällige angeordnete Maßnahmen und Bescheide)
- branchenspezifische Leitlinie zur Rückverfolgbarkeit
- Aufzeichnungen über die Prüfung von Prüfmitteln

BEISPIELE AUS DER GUTEN HYGIENEPRAXIS IN EINEM EINZELHANDELSUNTERNEHMEN

Inhalt:

1. Umgang mit sensiblen Lebensmitteln und Speisen
2. Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln
3. Abgabe warmer Speisen
4. Umgang mit Verpackungsmaterialien
5. Reinigungstücher („Hangerl“, Schwammtücher, Schwämme)
6. Verhindern von Keimverschleppung
7. Reinigung und Desinfektion
8. „Reine“ und „unreine“ Bereiche / Tätigkeiten
9. Topfpflanzen und Haustiere
10. Kühlkette
11. Umgang mit Schankanlagen
12. Geschirrwaschmaschine
13. Prüfung von Prüfmitteln

1. Umgang mit sensiblen Lebensmitteln und Speisen:

Ein „sensibles“ Lebensmittel ist ein Lebensmittel, das bei unsachgemäßer Handhabung und/oder Zubereitung eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen kann. Im Rahmen der GHP ist ein allfälliger Erhitzungsprozess eines sensiblen Lebensmittels genau zu beschreiben und das notwendige Temperatur-Zeit-Verhältnis oder andere Prüfparameter (z.B. Aufwallen, Einstichprobe bei Kuchen) im Rezept festzulegen.

a. Ei und Eiprodukte

Rohe Hühnereier werden vorzugsweise bei konstanter Temperatur aufbewahrt und befördert. Es wird empfohlen, sie nach Möglichkeit bei Temperaturen zwischen +5°C und +8°C zu lagern.

Da sowohl die Schale als auch der Inhalt der Eier mit Salmonellen belastet sein können, ist für das Aufschlagen von Eiern ein **eigener Aufschlagplatz** (auch temporär möglich) vorzusehen.
Beim Aufschlagen der Eier wird darauf geachtet, dass weder die Eierschalen noch der Eierinhalt noch die Transportbehälter und Verpackungen mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen. Sowohl die Eierschalen als auch das Verpackungsmaterial werden unverzüglich entsorgt. Die aufgeschlagenen Eier (Dotter, Eiweiß, Vollei) werden sofort verarbeitet oder unverzüglich gekühlt und innerhalb von 24 Stunden verarbeitet. Für eine längere Aufbewahrung werden diese tiefgekühlt. Knick- und Bucheier werden nicht verwendet.

Nach durchgeführter Tätigkeit werden der Aufschlagplatz, die Arbeitsgerätschaften und die Hände unverzüglich gereinigt und desinfiziert.

Für die Zubereitung von Erzeugnissen, bei denen Eier verwendet und die vor dem Verzehr **nicht durcherhitzt** werden (z.B. Tiramisu, Cremen, Carbonara-Sauce, Eisparfait etc.), ist pasteurisiertes Ei einzusetzen.

Es wird darauf hingewiesen, dass bei nicht voll durcherhitzten Eiern oder Speisen mit nicht voll durcherhitzten Eiern, z.B. Frühstücksei, ein mikrobiologisches Restrisiko besteht. Es ist besonders darauf zu achten, dass hier nur frische, durchgehend gekühlte Eier verwendet werden.

Werden rohe Eier für heiß hergestellte Speisen wie Puddings, Cremen und Saucen verwendet, muss im Rahmen des Erhitzungsprozesses bei der Zubereitung eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht werden. Dies ist jedenfalls zu überprüfen (Sichtkontrolle des Aufwallens oder Kontrolle durch Thermometer). Alternativ kann im Rezept ein entsprechendes Zeit-/Temperaturverhältnis bei der Erhitzung, z.B. bei Knödeln, vorgeschrieben werden.

Bei der Herstellung von Panade mit Ei wird auf eine raschest mögliche Verarbeitung geachtet. Bereits verwendete Panierflüssigkeit, verwendetes Mehl und verwendete Brösel sind gekühlt aufzubewahren und dürfen nur innerhalb eines Zeitraumes von 12 Stunden wieder verwendet werden.

b. rohes Faschiertes, Geflügel, Fisch und halbgegarte Fleischspeisen:

Frisches Fleisch von Tieren ist im Inneren keimfrei. An der Oberfläche hingegen befinden sich durch den Schlachtvorgang und die nachfolgenden Tätigkeiten Mikroorganismen, unter denen auch Krankheitserreger sein können (z.B. Salmonellen und andere Darmbakterien wie E. coli, Campylobacter und dergleichen, Listerien, Staphylokokken etc.).

Rohes Faschiertes, Geflügel, Fisch und halbgegarte Fleischspeisen sind für das Auftreten und die Vermehrung solcher Keime besonders anfällig und bedürfen daher sehr sorgfältiger Handhabung.

Bei Faschiertem besteht aufgrund der großen Oberfläche und der zum Teil zerstörten Zellstruktur ein wesentlich größeres Risiko. Durch den Vermischungsprozess kommt es zur Verteilung von Keimen im gesamten Produkt.

Faschiertes darf daher nur aus frischen, durchgekühlten Fleischstücken hergestellt werden. Die Qualität dieser Fleischstücke muss einwandfrei sein (sensorischen Prüfung, z.B. auf Aussehen, Geruch, Konsistenz).

Abschnitte fallen durch Entfernung derjenigen Teile eines Fleischstückes (z.B. Bindegewebe, Sehnen, angetrocknete Oberflächen) an, die qualitativ für die vorgesehene Verwendung des Fleisches nicht geeignet sind. Abschnitte werden zur Herstellung von Faschiertem nicht verwendet.
Stücke reinen Muskelfleisches, die z.B. bei der Verkaufsvorbereitung (Aufschneiden von Schnitzeln, etc.) anfallen, können jedoch für die Herstellung von Faschiertem und Fleischzubereitungen verwendet werden.

Beim Verarbeiten von Faschiertem, Geflügel und Fisch ist darauf zu achten, dass die Stücke gut durcherhitzt werden. Der Kontakt von Geräten (Schneidbretter, Messer, etc.), die mit rohem Faschierten, rohem Geflügelfleisch oder rohem Fisch in Berührung gekommen sind, mit anderen Lebensmitteln, die in weiterer Folge nicht durcherhitzt werden, ist zu verhindern. Nach dem Umgang mit rohem Faschiertem, Geflügel und Fisch bzw. den dabei verwendeten Geräten sind jedenfalls die Hände zu reinigen und zu desinfizieren.

Besondere Anforderungen an das Ausgangsprodukt hinsichtlich der Frische ist auch bei speziellen Fleischgerichten, wo beim Zubereitungsvorgang keine vollständige Durcherhitzung erfolgt, wie z.B. roast beef, erforderlich.

c. Kebab:

Kebab-Spieße sind grundsätzlich gekühlt oder tiefgekühlt zu lagern. Bei der Verabreichung an den Konsumenten ist darauf zu achten, dass nur gut durcherhitzte Stücke abgegeben werden (siehe Empfehlung für die Produktion, Lagerung und Zubereitung von Döner-Kebab und ähnliche Fleischzubereitungen
https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/beschluesse/leitlinien_codexkommission.html

d. Frittierfett:

Es wird darauf geachtet, dass Frittierfett (-öl) nicht über 175 ° C erhitzt wird. In Verwendung stehendes Fett (Öl) wird mindestens 1x an jedem Verwendungstag auf einwandfreie Beschaffenheit geprüft (Geruchsproben; nach Möglichkeit das kalte Fett auch kosten). Bei Auftreten von Geruchs-, Geschmacks- oder optischen Abweichungen ist das gesamte Fett (Öl) auszutauschen. Ebenso, wenn an den frittierten Produkten Geruchs- oder Geschmacksabweichungen auftreten.

e. Zubereitete Salate:

Es wird darauf geachtet, dass Kartoffelsalat bei der Herstellung entsprechend gesäuert und nach Möglichkeit am Tag der Herstellung verbraucht, oder unmittelbar nach der Herstellung gekühlt (maximal +8°C) gelagert wird.
Zubereitete Salate, die in Salatbüffets länger als 2 Stunden lang angeboten werden, sind gekühlt zu halten.

2. Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln:

Werden kühlpflichtige Lebensmittel nicht in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt, sind sie ausschließlich im Kühlraum, im Kühlschrank oder sonstigen Kühleinrichtungen oder im Mikrowellenherd aufzutauen. Nicht kühlpflichtige Lebensmittel, wie z.B. Brot oder Gebäck können auch bei Zimmertemperatur aufgetaut werden.
Tiefgefrorene Lebensmittel, die unbeabsichtigt – z.B. durch einen Ausfall des Kühlgerätes – antauen oder auftauen, dürfen ohne unverzüglichen weiteren Verarbeitungsschritt nicht wieder tiefgefroren werden.

Beim Auftauen von z.B. rohem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten oder Faschiertem ist besonders darauf zu achten, dass es zu keinem Kontakt der Auftauflüssigkeit mit anderen Lebensmitteln kommt (gesondertes Gefäß). Dieses Gefäß muss anschließend gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

3. Abgabe warmer Speisen:

Alle Speisen, die zum warmen Verzehr angeboten werden, sind entsprechend der Guten Herstellungspraxis zuzubereiten.

4. Umgang mit Verpackungsmaterialien

Gebrauchte Verpackungsmaterialien dürfen nicht in einer Weise wieder verwendet werden, die Lebensmittel nachteilig beeinflusst. So sind z.B. Kartonagen von Bananen und Zitrusfrüchten oder Salatsteigen etc. nicht zur Aufbewahrung anderer unverpackter Lebensmittel, die dadurch nachteilig beeinflusst werden könnten, geeignet. Einweg-Gebinde, die leicht zu reinigen, gegebenenfalls zu desinfizieren und geeignet sind (z.B. Gläser, Kunststoffkübel), können zur Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden.

Gegenstände und Verpackungen, die auf dem Boden abgestellt waren oder dafür vorgesehen sind (z.B. Salatkisten vom Feld), dürfen nicht direkt mit einer Arbeitsfläche im Berührung kommen, auf der Lebensmittel be- oder verarbeitet werden.

Getränkeflaschen sind nicht für die Aufbewahrung von Nicht-Lebensmitteln (z.B. Reinigungsmitteln) zu verwenden.

Verpackungsmaterialien sollten hygienisch einwandfrei gelagert und vor Kontamination (z.B. durch Spritzwasser) geschützt werden.

5. Reinigungstücher („Hangerl“, Schwammtücher, Schwämme)

Grundsätzlich wird empfohlen, Einwegtücher zu verwenden. Dort, wo Mehrweg-Reinigungstücher unvermeidbar sind, ist besondere Vorsicht geboten:
Reinigungstücher („Hangerl“, Schwammtücher, Schwämme) stellen eine große Gefahrenquelle dar. Insbesondere die Kombination von Feuchtigkeit, Raumtemperatur, Nährstoffen und Zeit fördern das Keimwachstum. Um dies zu verhindern, werden

gebrauchte Reinigungstücher regelmäßig gegen saubere Reinigungstücher ausgetauscht.
Es empfiehlt sich, für unterschiedliche Reinigungsvorgänge Tücher mit unterschiedlichen Farben zu verwenden, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.

6. Verhindern von Keimverschleppung

Rohe Lebensmittel, wie z.B. **Eier, roher Fisch, rohes Fleisch und rohes Geflügel** können in gehobenem Ausmaß mit Keimen belastet sein.
Es wird besonders darauf geachtet, dass diese Waren nicht direkt oder indirekt mit essfertigen Lebensmitteln in Berührung kommen und diese mit Keimen belasten. Fertigprodukte und Rohstoffe sind daher getrennt zu lagern oder eine Kontamination durch entsprechende Vorkehrungen z.B. durch Umhüllung zu vermeiden (Beispiel: vacuum-verpacktes rohes Fleisch oder rohe Eier im dicht schließenden Behälter).

Werkzeuge (z.B. Schneidebretter, Messer), die für die Bearbeitung der genannten Rohstoffe verwendet wurden, werden unverzüglich gründlich gereinigt, erforderlichenfalls desinfiziert und keinesfalls ohne vorherige Zwischenreinigung / Desinfektion für andere Tätigkeiten verwendet. Es wird empfohlen, Werkzeuge für die Bearbeitung dieser rohen Lebensmittel für keine andere Tätigkeit zu verwenden und z.B. durch farbliche Unterschiede (andersfärbiger Griff, etc.) von anderen Geräten abzuheben.

Nach Umgang mit diesen rohen Lebensmitteln sind die Hände zu reinigen und zu desinfizieren.

7. Reinigung und Desinfektion

Bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ist auf die erforderliche Dosierung (Konzentration), Temperatur und Einwirkzeit Bedacht zu nehmen.
Die Angaben des Herstellers des Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittels (z.B. Nachspülen mit Trinkwasser) sind einzuhalten.

Es muss ein Waschbecken vorhanden sein. Zum Zwecke des hygienischen Händereinigens ist dieses Becken stets frei von Gerätschaften zu halten. In Betrieben, wo es die räumliche Situation zulässt, ist zusätzlich zum Waschbecken ein eigenes Handwaschbecken vorzusehen. Bei Um- oder Neubauten des entsprechenden Bereiches sind jedenfalls ein Waschbecken und ein Handwaschbecken vorzusehen.
Es müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und –trocknen und - beim Umgang mit unverpackten sensiblen Lebensmitteln - auch zum Desinfizieren vorhanden sein.

Geräte für die Reinigung von Böden und Wänden (Bürsten, Wischer und ähnliches), sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden in einem eigenen Bereich, nach Möglichkeit in einem eigenen Schrank oder Raum, aufbewahrt.

Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien sind regelmäßig zu warten und in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten.

8. „Reine“ und „unreine“ Bereiche / Tätigkeiten

Eine Trennung von reinen und unreinen Bereichen sowie reinen (z.B. Bearbeitung von Lebensmitteln) und unreinen Tätigkeiten (z.B. allgemeine Reinigungsarbeiten, Geschirrwaschen, Abfall entsorgen) muss entweder räumlich oder zeitlich erfolgen.

9. Topfpflanzen und Haustiere

Sind in einem Einzelhandelsunternehmen oder Lokal Topfpflanzen vorhanden, z.B. zur Dekoration im Personalraum (Zierpflanzen) oder zum Verkauf im Verkaufsraum (wie etwa Gewürz-Kräuter), so muss darauf geachtet werden, dass dadurch keine Kontamination von Lebensmitteln erfolgen kann. In Bereichen, in denen be- und verarbeitet wird, dürfen Topfpflanzen nicht aufgestellt werden.
Es muss sicher gestellt sein, dass Haustiere keinen Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden, ausgenommen die zuständige Behörde gestattet dies in Sonderfällen dort, wo ein solcher Zugang zu keiner Kontamination von Lebensmitteln führt.
Ausgenommen vom Verbot ist die Begleitung von Kunden/Innen mit besonderen Bedürfnissen durch deren Begleithunde in Verkaufsräumen.

10. Kühlkette

Es ist darauf zu achten, dass bei Lebensmitteln, die gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden müssen, die Kühlkette nur in einem aus praktischen Gründen erforderlichen Ausmaß und nur für begrenzte Zeit unterbrochen wird. Bereits beim Wareneingang sind diese Lebensmittel regelmäßig einer stichprobenartigen Temperaturüberprüfung zu unterziehen. Die Funktionstüchtigkeit der Kühleinrichtungen wird regelmäßig überprüft. Sind für verschiedene Lebensmittel, die in der gleichen Kühleinrichtung gelagert werden, unterschiedliche Temperaturen vorgegeben, so ist die Kühleinrichtung auf die niedrigste Temperatur im geforderten Bereich einzustellen.
Es empfiehlt sich, wenn möglich Lebensmittel mit gleichen Temperaturvorgaben gemeinsam in einer Kühleinrichtung zu lagern, sofern sie einander nicht nachteilig beeinflussen.

Folgende maximale Produkt-Temperaturen werden für den Gastronomiebereich empfohlen bzw. sind für die anderen Einzelhandelsunternehmen verpflichtend:

- Fleisch von Geflügel, Kaninchen und Kleinwild	+ 4°C
- Fleisch von anderen Tieren	+ 7°C
- Innereien	+ 3°C
- rohes Faschiertes	+ 4°C
- rohe Fische und Fischereierzeugnisse	Schmelzeis-Temperatur
- gegarte, gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse	Schmelzeis-Temperatur
- Tiefkühlprodukte	-18°C

Maßgebend ist die Produkttemperatur und nicht die Umgebungstemperatur. Während der Bearbeitung verstehen sich die oben angegebenen Temperaturen als Produkt-Innentemperaturen.
Für andere Lebensmittel, die kühl oder gekühlt gelagert werden müssen, ist der vom Hersteller auf der Verpackung angegebene Temperaturbereich der Lagerung einzuhalten. Siehe dazu auch Beilagen 14a, 15a und 16a.

Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird.

Jedes Unternehmen setzt für sich einen über den angegebenen Soll-Temperaturen liegenden Toleranzbereich fest, bei dessen Überschreiten die Ware nicht mehr übernommen bzw. in Verkehr gebracht wird (Grenzwert). In der Arbeitsanweisung für die Warenannahme ist festzuhalten, mit welchem Gerät auf welche Weise kontrolliert wird. Beispiele dazu bieten die Anlagen 14 bis 16a.

11. Umgang mit Schankanlagen

Vor dem Kontakt mit Oberflächen, die mit dem Getränk in Berührung kommen (z.B. Schankgefäße, Zapfhahn, …) sind die Hände gründlich zu reinigen.

Zapfhähne sind nicht an der Tülle anzufassen und nicht mit schmutzigem Lappen abzuwischen (Verunreinigungsgefahr für Schankanlage und Getränke!).

Verschüttetes oder verspritztes Getränk ist unverzüglich aufzuwischen bzw. zu beseitigen.

Vor sehr langen Schankpausen bzw. Stilllegung sind die Getränkeleitungen nach Möglichkeit zu reinigen. An Stelle der Reinigung können diese auch mit Wasser gefüllt oder abgeschlossen unter CO2-Atmosphäre gehalten werden.

Getränke in den Leitungen vom Getränkebehälter sind bis zum Zapfhahn möglichst kühl zu halten, damit eine Vermehrung von Mikroorganismen hintangehalten wird.

Betreffend Details zur Reinigung und Desinfizierung von Schankanlagen siehe auch Beilage 6.

12. Geschirrwaschmaschine:

Wenn Geschirrwaschmaschinen eingesetzt werden ist darauf zu achten, Geräte zu verwenden, die eine Temperatur von 65°C einhalten können. Werden gewerbliche Geschirrwaschmaschinen (nicht Haushaltsgeräte) eingesetzt, sollte die Nachspültemperatur mindestens 80°C betragen.

Prüfung von Prüfmitteln

Für viele Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis sind verschiedene Prüfmittel einzusetzen. Deren Funktionstüchtigkeit ist regelmäßig zu überprüfen (z.B. Thermometer: Messung in Eiswasser ca. 0°C, Messung in kochendem Wasser ca. 100°C; das Thermometer muss beide Werte richtig anzeigen). Die Überprüfung ist, wenn möglich, zu dokumentieren.

Zusätzliche Anforderungen aus der Guten Hygienepraxis für Betriebe mit umfangreichem Speiseangebot

Für Betriebe mit umfangreichem Speisenangebot gelten zusätzlich die folgenden Anforderungen:

Inhaltsverzeichnis:

1. Räumlichkeiten
2. Verhinderung von Keimverschleppung
3. Einrichtung, Geräte, Geschirr
4. Empfohlene Reinigungsintervalle
5. Lagerung von Lebensmitteln
6. Gute Hygienepraxis in der Küche
    - Verkosten
    - Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln
    - Behandlung spezieller Lebensmittel
    - Behandlung von Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind
    - Behandlung von Speisen, die zum Verkehr im kalten Zustand bestimmt sind

1. Räumlichkeiten:

In der Küche sind Handwaschbecken entsprechend dem Arbeitsablauf in ausreichender Zahl vorhanden. Diese sind nach Möglichkeit mit Armaturen auszustatten, die nicht mit der Hand betätigt werden können (z.B. Annäherungsschaltung, Fuß- oder Kniebedienung).
Bei Neu- oder Umbauten sind die Waschbecken jedenfalls mit solchen Armaturen auszustatten. Es werden Warmwasser, sowie Seifenspender (Flüssigseife und Desinfektionsmittel) und geeignete Einmalhandtücher angeboten.

Unter Berücksichtigung der baulichen Möglichkeiten (jedenfalls bei Neubauten) sind getrennte Personal- und Gästetoiletten einzurichten.

Es ist für angemessene Umkleidemöglichkeiten zu sorgen.

Für Arbeits- und Privatkleidung sind jeweils getrennte Aufbewahrungsplätze vorzusehen.

2. Verhinderung von Keimverschleppung:

In der Küche, aber auch in allen anderen dazugehörigen Betriebs- und Vorratsräumen, ist vorzusorgen, dass Lebensmittel nicht hygienisch nachteilig beeinflusst werden können. Dies gilt insbesondere für die Verarbeitung und Lagerung von rohem Fleisch, rohem Geflügel, rohem Wild, rohem Fisch, rohen Schalen- und Krustentieren sowie ungewaschenem rohen Gemüse und rohen Eiern.

Es wird empfohlen, bestimmten Lebensmitteln (roher Fisch, rohes Fleisch, rohes Geflügel) Arbeitsgeräte in jeweils verschiedenen Farben zuzuordnen (z.B. blau für rohen Fisch, rot für rohes Fleisch, gelb für rohes Geflügel). Nach Möglichkeit sind für diese Lebensmittel eigene Arbeitsplätze und eigene Arbeitsgeräte vorhanden.

Wenn dies nicht möglich ist, können diese Lebensmittel am selben Arbeitsplatz, jedoch zeitlich streng getrennt, verarbeitet werden. In diesem Fall müssen Arbeitsplätze und Geräte nach jeder Verarbeitung der genannten Lebensmittel gründlich gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden. Diese Anforderungen gelten selbstverständlich nicht für die gemeinsame Verarbeitung zu einer Speise.

3. Einrichtung, Geräte, Geschirr:

Arbeitsflächen bestehen aus rostfreiem Stahl, Kunststoff oder Stein.

In der Mehlspeisküche können für die Teigzubereitung Arbeitsflächen aus Holz verwendet werden. Diese Arbeitsflächen bestehen aus glattem und fugenfreien Hartholz. Alle verwendeten Arbeitsflächen, Geräte und Geschirr sind leicht zu reinigen und weisen keine Beschädigungen auf, die Lebensmittel beeinträchtigen können.

4. Empfohlene Reinigungsintervalle:

- Arbeitsflächen einschließlich der angrenzenden Wände: Entsprechend den Arbeitsgängen
- Kühlschränke und Kühlräume: so oft als notwenig, mind. jedoch einmal monatlich nass
- Tiefkühleinrichtungen: zumindest einmal jährlich (abtauen, reinigen und desinfizieren)
- Fußböden im Küchenbereich: zumindest nach Arbeitsschluss, je nach Bedarf und Arbeitseinteilung auch mehrmals täglich nass

5. Lagerung von Lebensmitteln:

Bei der Ausführung und Montage von Regalen ist darauf zu achten, dass eine ordnungsgemäße Reinigung erfolgen kann.

Auch bei gekühlter Lagerung ist streng darauf zu achten, dass sich Lebensmittel gegenseitig nicht hygienisch nachteilig beeinflussen können.
Wenn für die Aufbewahrung nachstehender Lebensmittel kein eigener Kühlschrank oder Kühlraum vorhanden ist, wird durch eine entsprechende Verpackung, Abdeckung oder räumliche Trennung vorgesorgt, dass sich die gelagerten Lebensmittel nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen.

- ❖ fertig zubereitete Speisen
- ❖ unverpacktes Fleisch
- ❖ rohes Geflügel
- ❖ rohes Wild
- ❖ rohe Eier
- ❖ Obst und Gemüse in ungereinigtem Zustand – sofern dieses gekühlt aufbewahrt wird.

Geflügel im Federkleid und Wild in der Decke werden getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert.

Bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln in Regalen ist darauf zu achten, dass keine negative Beeinflussung oder Kontamination der in den unteren Etagen gelagerten Lebensmittel durch darüber gelagerte Waren erfolgt.

Retourware, bzw. ausgeschiedene Ware ist getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und eindeutig zu kennzeichnen (z.B. „Ware nicht zum Verkehr bestimmt“).

- **Gute Hygienepraxis in der Küche:**
  Verkosten:
  Speisen dürfen nur mit frisch gereinigten Bestecken verkostet werden.

- **Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln:**
  Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren empfiehlt sich vor allem bei portionierten Lebensmitteln oder kleinen Fleischstücken. Werden Lebensmittel in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt, erfolgt dies direkt aus dem tiefgefrorenen Zustand heraus in heißem Fett, kochendem Wasser, mit Heißdampf, heißer Luft oder im Mikrowellenherd. Auch Druckkochgeräte und Konvektomaten sind zum Auftauen und Durcherhitzen von Lebensmitteln geeignet.

- **Behandlung spezieller Lebensmittel:**
  Hartgekochte Eier und gekochte Kartoffeln werden gekühlt aufbewahrt. In geschältem Zustand sind sie innerhalb von 24 Stunden zu verwenden.

Für die Zubereitung von Fleischsalaten, Gemüsesalaten und ähnlichen Gerichten mit Majonäse empfiehlt sich die Verwendung industriell erzeugter Majonäse.

Wird Majonäse selbst hergestellt, muss diese ausreichend gesäuert werden (pH-Wert unter 4,5). Es wird empfohlen, zur Herstellung pasteurisierten Eidotter zu verwenden.

- **Behandlung von Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind:**
  - ❖ Nach dem Erhitzen oder Kochen werden die Speisen so heiß wie möglich, jedenfalls aber bei Temperaturen über 70°C gehalten. Eine kurzfristige Temperaturunterschreitung kann toleriert werden, sofern die Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt.

  - ❖ Speisen die nicht unmittelbar verzehrt werden, werden rasch auf 0 – 4°C (Toleranz bis 6°C) abgekühlt (möglichst innerhalb von 2 Stunden) und bei dieser Temperatur gelagert.

  - ❖ Gekühlte Speisen werden vor Abgabe nochmals durcherhitzt, wobei eine Kerntemperatur von mindestens 75°C für mehrere Minuten erreicht werden muss.

- **Behandlung von Speisen, die zum Verkehr im kalten Zustand bestimmt sind:**
  - ❖ Auf heißem Wege hergestellte, leicht verderbliche Speisen (Puddings, Cremen) werden nach Fertigstellung unverzüglich abgekühlt.

  - ❖ Auf kaltem Wege hergestellte Speisen werden unmittelbar nach Fertigstellung gekühlt aufbewahrt.

Werden Lebensmittel selbst tiefgekühlt, wird empfohlen, das Einfrierdatum und – falls von außen nicht erkennbar – dem Inhalt auf der Packung zu kennzeichnen. Die Ware muss möglichst rasch auf die erforderliche Temperatur von -18 °C oder darunter abgekühlt werden. Es empfiehlt sich, Lebensmittel in kleineren Portionen einzufrieren, um die Einfrierdauer kurz zu halten.
Lebensmittel die anschließend tiefgekühlt in Verkehr gebracht werden, müssen entsprechend der Tiefkühlverordnung gekennzeichnet werden.

- **Reinigung und Desinfektion von Schlagobersautomaten**
  Schlagobersautomaten sind täglich nach Betriebsschluss zu entleeren und gemäß der Reinigungs- und Desinfektionsvorschriften des Geräteherstellers sowie der Gebrauchsanweisung des Reinigungs- und Desinfektionsmittels zu reinigen und zu desinfizieren.

Der Reinigungsvorgang umfasst bei elektrischen Schlagobersautomaten jedenfalls folgende Schritte:

1. Entleeren des im Gerät verbliebenen Obers.
2. Allfällige Demontage und Reinigung von Garniertülle, Absaugrohr bzw. –schlauch, Sahnebehälter und Regulierventil mittels warmen Wassers.
3. Gerät wieder zusammensetzen, mit warmem Wasser befüllen und dieses durch das Gerät pumpen.
4. Gerät mit heißem Wasser sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel befüllen und nochmals durchspülen.
5. Gerät mit kaltem Wasser befüllen und gründlich durchspülen.

SCHÄDLINGSMONITORINGSPLAN

WO (Räume/Bereiche)	**WOMIT** (z.B. Anzahl der Fallen) für				**WIE OFT** kontrollieren	**WELCHE MASSNAHMEN**	**WER** Verantwortliche(r)
	Flug-Insekten (welche)	Kriech-Insekten (welche)	Mäuse	Ratten			

siehe auch Merkblatt Nr. 9

Beilage 3

FALLEN- UND KÖDERAUFSTELLPLAN

(hier Skizze oder Plan einfügen)

Häufigkeit der Kontrolle	
Fluginsekten	
Kriechinsekten	
Ratten	
Mäuse	
Sonstige	

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGS-DOKUMENTATION

3-MONATS-DOKUMENTATION

WO (Räume/Bereiche)	**WOMIT** (z.B. Anzahl der Fallen) für				**BEFALL**	**GESETZTE MASSNAHMEN**	**WANN/WER** Datum/ Unterschrift
	Flug-Insekten (welche)	Kriech-Insekten (welche)	Mäuse	Ratten			

siehe auch Merkblatt Nr. 9

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN FÜR EINZELHANDELSGESCHÄFTE

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 □		

Reinigung und Desinfektion von Schankanlagen:

Grundsätzlich ist auch die Schankanlage in die Erstellung des Reinigungs- und Desinfektionsplans (Beilage 5) mit einzubeziehen. Folgende Anforderungen gelten darüber hinaus:

Tägliche Reinigung:

- Anlagenteile, die abwechselnd mit Getränken und Luft in Berührung kommen, sind täglich mindestens einmal gründlich mit warmem Wasser zu reinigen (z.B. Schankhähne und Ansticharmaturen, Tropftasse, Spülbecken und Bürsten).

- Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben und soll eine Temperatur von mindestens 65 °C aufweisen.

- Werden Reinigungsmittel verwendet, ist mit Trinkwasser nachzuspülen.

Zwischenreinigung:

Nach Bedarf wird eine Zwischenreinigung vorgenommen, bei der wie folgt vorzugehen ist:

- In einer geeigneten 5-Liter-Reinigungsflasche (Kunststoffbehälter mit Fitting und Sicherheitsventil bis 3 bar) wird z.B. eine Kristallsoda-Lösung bereitet: ¼ L Glas mit Kristallsoda in ca. 4 Liter Wasser mit 40 °C lösen. Dann den Zapfkopf an die Reinigungsflasche anschließen.

- Den Zapfhahn so lange öffnen bis die Reinigungslösung gefördert wird – die gesamte Bierleitung ist mit Reinigungslösung gefüllt.

- Die Lösung 20 Minuten einwirken lassen und anschließend die Reinigungsflasche durch öfteres „auf den Kopf stellen“, bei geöffnetem Schankhahn, leerzapfen.

- Zapfkopf von der Reinigungsflasche abschließen, die Flasche über das Sicherheitsventil entlüften und auswaschen.

- Unter weiterer Zuhilfenahme der Reinigungsflasche die Bierleitung mindestens zweimal mit kaltem, klarem Wasser spülen.

- Durchlaufkühler müssen während des gesamten Reinigungsvorganges ausgeschaltet sein.

Periodische Reinigung:

Die gesamte Schankanlage ist nach Bedarf, mindestens jedoch in dreimonatigen Abständen, einer Generalreinigung (Sanitation) und einer Überprüfung zu unterziehen. Darüber sind Aufzeichnungen zu führen. Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste sind durch Spülen mit Trinkwasser sorgfältig zu entfernen.

So wird beispielsweise nach jedem längeren Stillstand der Anlage, bei vorübergehend geringem Getränkeabsatz, bei Getränkewechsel u. dgl. im Interesse des ausgeschenkten Produktes eine Generalreinigung empfehlenswert sein.

Wann eine Generalreinigung notwendig ist hängt von der Beschaffenheit der Anlage, ihren hygienischen Zustand sowie den Einsatzbereich ab.

Ursachen dafür, dass eine Reinigung in kürzeren Abständen als drei Monate erforderlich ist, können sein:

- geringer Getränkeausstoß
- längere Schankpausen (z.B. Betriebsurlaub)
- höhere Lagertemperaturen
- lange Getränkeleitungen

Anzeichen dafür, dass zusätzliche Reinigungen notwendig sind, können sein:

- untypische Gerüche, z.B. Essiggeruch an den Zapfarmaturen, Milchsäuregeruch am Zapfkopf
- geschmackliche Abweichung der Getränke
- andere Auffälligkeiten z.B. Eintrübung sonst klarer Getränke, Schleimbildung an Zapfarmaturen und Fassanschlüssen

ABWEICHUNGS-DOKUMENTATION

KÜHLKETTE

WO (Räume/Bereiche/ betroffenes Kühlgerät)	**DATUM DER ABWEICHUNG**	**GESETZTE MASSNAHMEN**	**WANN/WER** Datum/ Unterschrift

siehe auch Merkblätter Nr. 7 und 8

Soll-Temperatur	Soll-Temperatur
von ..... bis.....	von ..... bis.....
Soll-Temperatur	Soll-Temperatur
von ..... bis.....	von ..... bis.....
Soll-Temperatur	Soll-Temperatur
von ..... bis.....	von ..... bis.....
Soll-Temperatur	Soll-Temperatur
von ..... bis.....	von ..... bis.....
Soll-Temperatur	Soll-Temperatur
von ..... bis.....	von ..... bis.....

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 Vorge-setze/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 Vorausset-zungen 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.

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 er fassen 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 Lebensmittelsicherheit, 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“.

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:

VORGANGSWEISE BEI DER GEFAHRENANALYSE, DER RISIKOBEWERTUNG UND DER FESTLEGUNG VON KRITISCHEN STEUERUNGSPUNKTEN (CCPS)

Folgende **Grundsätze** sind anzuwenden:

1. *Ermittlung von relevanten Gefahren, die vermieden, beseitigt oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen;*
2. *Bestimmung der Kritischen Steuerungspunkte (CCPs) auf den Prozessstufen, auf denen eine Steuerung notwendig ist, um die ermittelten relevanten Gefahren zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren;*
3. *Festlegung von Grenzwerten für diese Steuerungspunkte, die helfen, zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten zu unterscheiden;*
4. *Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung dieser Steuerungspunkte;*
5. *Festlegung von Korrekturmaßnahmen, falls sich bei der Überwachung zeigt, dass ein Steuerungspunkt nicht unter Kontrolle ist;*
6. *Festlegung von Überprüfungsverfahren, um festzustellen, ob den Punkten 1-5 entsprochen wurde;*
7. *Erstellung einer – der Größe des Unternehmens angemessenen - Dokumentation der Einhaltung dieser Schritte;*

Das bedeutet in der praktischen Umsetzung:

Zu Punkt 1:

a) Auflisten der unterschiedlichen Produktgruppen im Unternehmen;
b) Darstellung des Produktionsablaufes bzw. des Warenflusses für diese Gruppen;
c) *Mit welchen Gefahren werden Lebensmittel angeliefert und welche* Gefahren treten an welcher Stufe *im Unternehmen* auf?
d) *Welche dieser* Gefahr*en sind* relevant, d.h. *ist das von ihnen ausgehende* ***Risiko unannehmbar*** und *werden diese* Gefahr*en* **auf nachfolgenden Stufen** *innerhalb und außerhalb den Betriebs* beseitigt oder auf ein akzeptables Maß reduziert?
e) *Werden diese Gefahren durch Maßnahmen der Guten Hygienepraxis und der Guten Herstellungspraxis bereits soweit beherrscht, dass das von ihnen ausgehende Risiko kein unannehmbares Maß erreicht?*

Reichen die Maßnahmen der Guten Hygienepraxis und der Guten Herstellungspraxis nicht aus, um eine festgestellte Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren, ist weiters wie folgt vorzugehen:

Zu Punkt 2-5:

f) Gibt es *ein* **Verfahren,** durch *das* diese Gefahr **vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert** werden kann?

g) *Sind Grenzwerte festlegbar zur Unterscheidung, ob das Verfahren die Gefahr ERFOLGREICH vermeidet, ausschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert?*

h) Können für dieses Verfahren **Korrekturmaßnahmen** festgelegt werden?

Zu Punkt 6:

i) *Unabhängig davon, ob die ermittelten Gefahren durch Maßnahmen der Guten Hygienepraxis, der Guten Herstellungspraxis oder durch CCPs beherrscht werden, ist festzustellen, ob*

- *das Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen dem aktuellen Betriebsablauf angemessen ist (hinsichtlich räumlicher und technischer Ausstattung, Abläufen und Produktpalette)*
- *die gewählten Maßnahmen und Verfahren ausreichend sind, die Gefahren zu beherrschen (z.B. durch Lebensmitteluntersuchungen, Prüfung von Messgeräten, …).*

Zu Punkt 7:

j) Die Anforderung einer angemessenen Dokumentation ist mindestens durch die in dieser Leitlinie vorgeschlagenen Dokumentationsformulare zu erfüllen.

Es muss davon ausgegangen werden, dass in bestimmten Lebensmittel-Unternehmen eine Identifizierung von Kritischen Steuerungspunkten (CCPs – Kritische Kontrollpunkte)nicht möglich ist und mit Maßnahmen der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden werden kann.

Eine Gefahrenanalyse wird nach den Grundsätzen des HACCP - Systems und unter Berücksichtigung der Guten Hygienepraxis jährlich, mindestens jedoch alle 2 Jahre und bei jeder Änderung der Produktionsprozesse bzw. Neueingliederung neuer Warengruppen überprüft und an neue Gegebenheiten angepasst.

Gefahren für die menschliche Gesundheit, die häufig in Zusammenhang mit Lebensmitteln auftreten

Zeichenerklärung:
Mensch …. können auch vom Menschen eingebracht werden.

Gefahren: Beherrschung durch:

BIOLOGISCHE GEFAHREN

Bakterien

Bacillus cereus		Kühlung vermindert od. verhindert Vermehrung Erhitzung reduziert od. tötet ab
Clostridium botulinum		
Clostridium perfringens		
Campylobacter jejuni	Mensch	
Escherichia coli (EPEC,EHEC,EIEC,ETEC)	Mensch	
Listeria monocytogenes		
Salmonella spec.	Mensch	
Shigella spec.	Mensch	
Staphylococcus aureus	Mensch	
Vibrio cholerae	Mensch	
Yersinia enterocolitica		

Viren

Hepatitis A-Virus	Mensch	Erhitzung inaktiviert
Rota-Virus	Mensch	
Noro-Virus	Mensch	

Parasiten

Toxoplasma gondii		Erhitzung reduziert od. tötet ab

PHYSIKALISCHE GEFAHREN

Fremdkörper

Glassplitter		Beherrschung durch GHP
Kunststoffsplitter und Beschichtungsteile bzw. Splitter vom Umhüllungsmaterial Haare	Mensch	
Knochensplitter		
Gräten		
Schmuck (falsche Fingernägel, Ringe, Armketterl, Ohrclips, Nagellack usw.)	Mensch	
Metallkleinteile (Transponder, Wurstclips, Schrauben, Muttern usw.)		

CHEMISCHE GEFAHREN

Mikrobielle Toxine

Staphylokokken-Enterotoxine		Beherrschung durch Kühlung
Escherichia Coli - Enterotoxine		
hitzestabiles Enterotoxin		Beherrschung durch Kühlung
hitzelabiles Enterotoxin		Inaktivierung durch Erhitzung
Clostridium botulinum - Toxin		Inaktivierung durch Erhitzung
Clostridium perfringens - Toxin		Beherrschung durch Kühlung; Vermeiden langer Warmhalteperioden
Bacillus cereus - Toxine:		
Diarrhoe - Toxin		Inaktivierung durch Erhitzung
Erbrechen - Toxin		Beherrschung durch Kühlung; Vermeiden langer Warmhalteperioden

Mycotoxine		Beherrschung durch Lieferantengarantien

Histamin		Beherrschung durch Kühlung

Phytotoxine (z.B. Solanin, Pilzgift)		Beherrschung durch optische Kontrolle

Pestizide und Umweltgifte		Beherrschung durch Lieferantengarantien

Reinigungs- und Desinfektionsmittel		Verwendung von R&D-Mittel für den LM-Bereich Einhalten der Konzentration Nachspülen

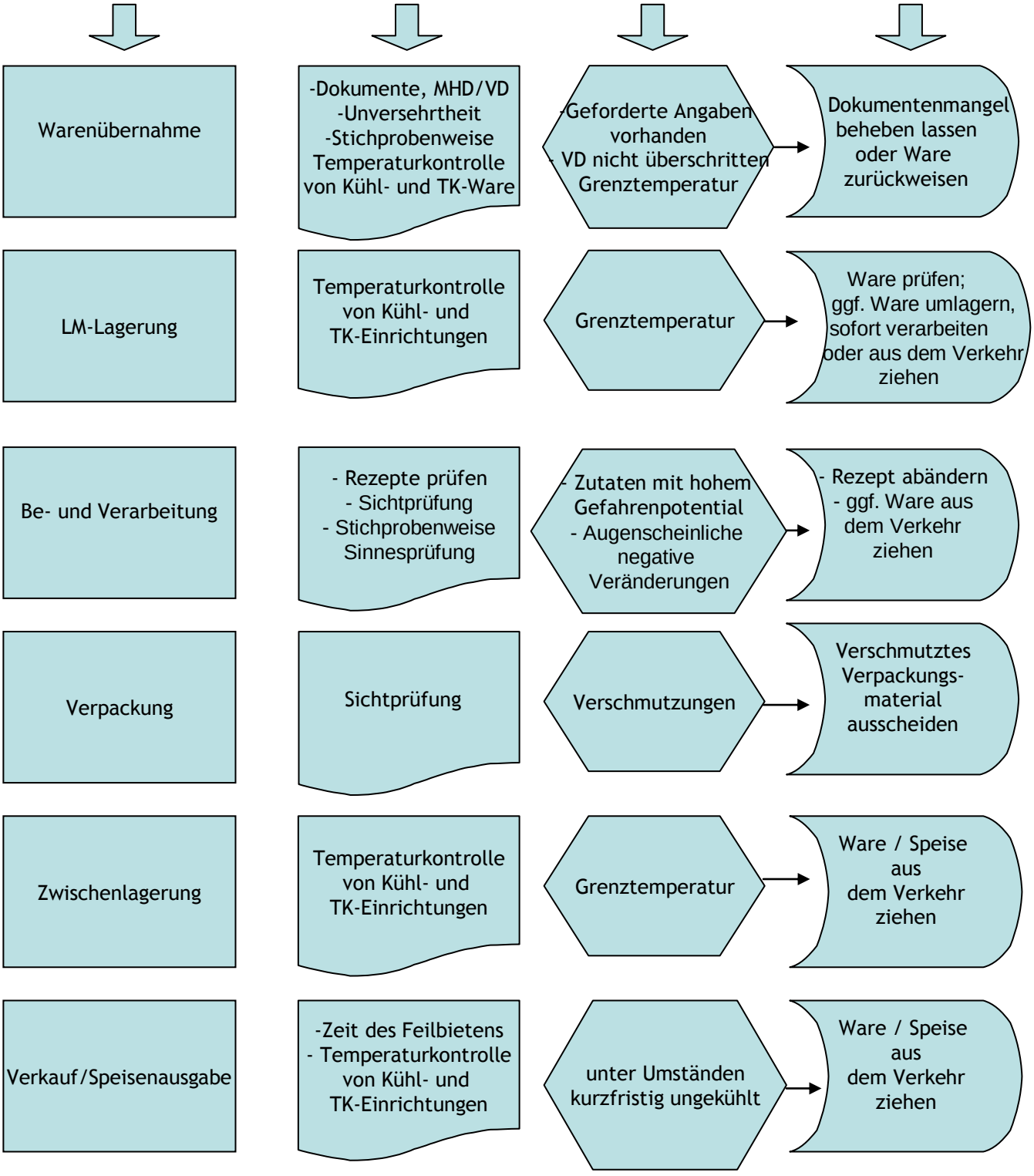
Technologie- und Erhitzungsprodukte

Benzpyrene		Indirekt grillen
Fettoxidationsprodukte		Überhitzung verhindern

Antibiotika und Chemotherapeutika		Beherrschung durch Lieferantengarantien

Leistungsförderer		Beherrschung durch Lieferantengarantien

Gefahrenbeherrschung - „Feinkost / kalte Küche“



Gefahrenanalyse und -Beherrschung „Feinkost / Kalte Küche“

Gefahren:
können bereits bei der Anlieferung auf/in der Ware vorhanden sein oder erst im Betrieb auf/in die Ware/Speise gelangen.

Relevante Gefahren:
Salmonella sp., Staphylokokkus aureus, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Yersinia enterocolitica, Escherichia coli, Shigella spec., Rota-Virus, Schimmelpilze, Fremdkörper

Gefahrenbeherrschung:

- Dokumentenprüfung
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bzw. Verbrauchsdatum (VD)
- Stichprobenartige Temperaturprüfung bei kühl- und tiefkühlpflichtiger Ware
- Stichprobenartige sensorische Prüfung
- Überprüfung der Rezepte (einmalig) auf Beherrschung der relevanten Gefahren (ausgehend von z.B. rohen Eiern, nicht ausreichender Säuerung von Salaten)
- Einhaltung der Kühlkette
- Einhaltung der Guten Hygienepraxis und der Guten Herstellungspraxis

Definition von Temperaturbereichen:

„Raumtemperatur“: über 15°C bis cirka 25°C
„Kühl“: über 4°C bis zu 15°C, Toleranz bis 18°C
„Gekühlt“: über 0°C bis 4°C, Toleranz bis 6°C
„Tiefgekühlt“: -18°C oder kälter, Toleranz bis -15°C

Klarstellung Grenztemperaturen:

Warenübernahme: Die Grenztemperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -15°C, bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur je nach Warengruppe, zuzüglich einer Toleranz von +3°C. Bei Überschreiten der Grenztemperatur ist die Ware zurückzuweisen.

Lagerung: Die Grenztemperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -15°C, bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur je nach Warengruppe, zuzüglich einer Toleranz von +3°C. Dabei ist zu berücksichtigen, dass bei relevanter, dauerhafter Überschreitung der Solltemperatur das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) verkürzt bzw. die Ware in angemessener Frist vor dem Ablauf des MHD verwendet werden muss. Bei Überschreiten der Grenztemperatur ist die Ware unverzüglich zu prüfen, gegebenenfalls umzulagern, sofort zu verarbeiten oder, falls sie als „nicht sicher“ einzustufen ist, aus dem Verkehr zu ziehen.

Unter „Solltemperatur“ ist die vom Hersteller vorgegebene Produkttemperatur zu verstehen.

Abgabe zum Verzehr: Kurzfristig ist unter Umständen auch das ungekühlte Anbieten zum Verzehr möglich. Die Dauer richtet sich nach den Anforderungen der verschiedenen Speisen.

Klarstellung für (fast) roh verzehrte Fleisch -und Fischprodukte wie beef tartare, Sushi, Sashimi, kaltgeräucherte Heringe, Makrelen, Sprotten und Lachs sowie marinierte und oder gesalzene Fischereierzeugnisse etc.

Bei nicht durcherhitztem Faschiertem und Fisch kann es zu einer Vermehrung von Bakterien, darunter auch Krankheitserregern wie Listerien und Salmonellen kommen. In rohen Fischereiprodukten können auch Parasiten vorkommen, welche bei Verzehr in nicht durcherhitztem Zustand eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.
Bei der Herstellung solcher Produkte wird im Rahmen der Guten Herstellungs- und Hygienepraxis besonders auf die Frische und durchgehende Kühlung der Rohstoffe geachtet.
Fische und Fischerzeugnisse, die vor dem Verzehr nicht durcherhitzt werden, wurden auf den Vorstufen gegebenenfalls einer entsprechenden Behandlung zum Schutz vor Parasiten unterzogen und diese Gefahr damit ausgeschaltet.
Auf die Vermeidung von Kreuzkontaminationen und auf besondere Sauberkeit im Umgang mit solchen Lebensmitteln wird besonders geachtet.

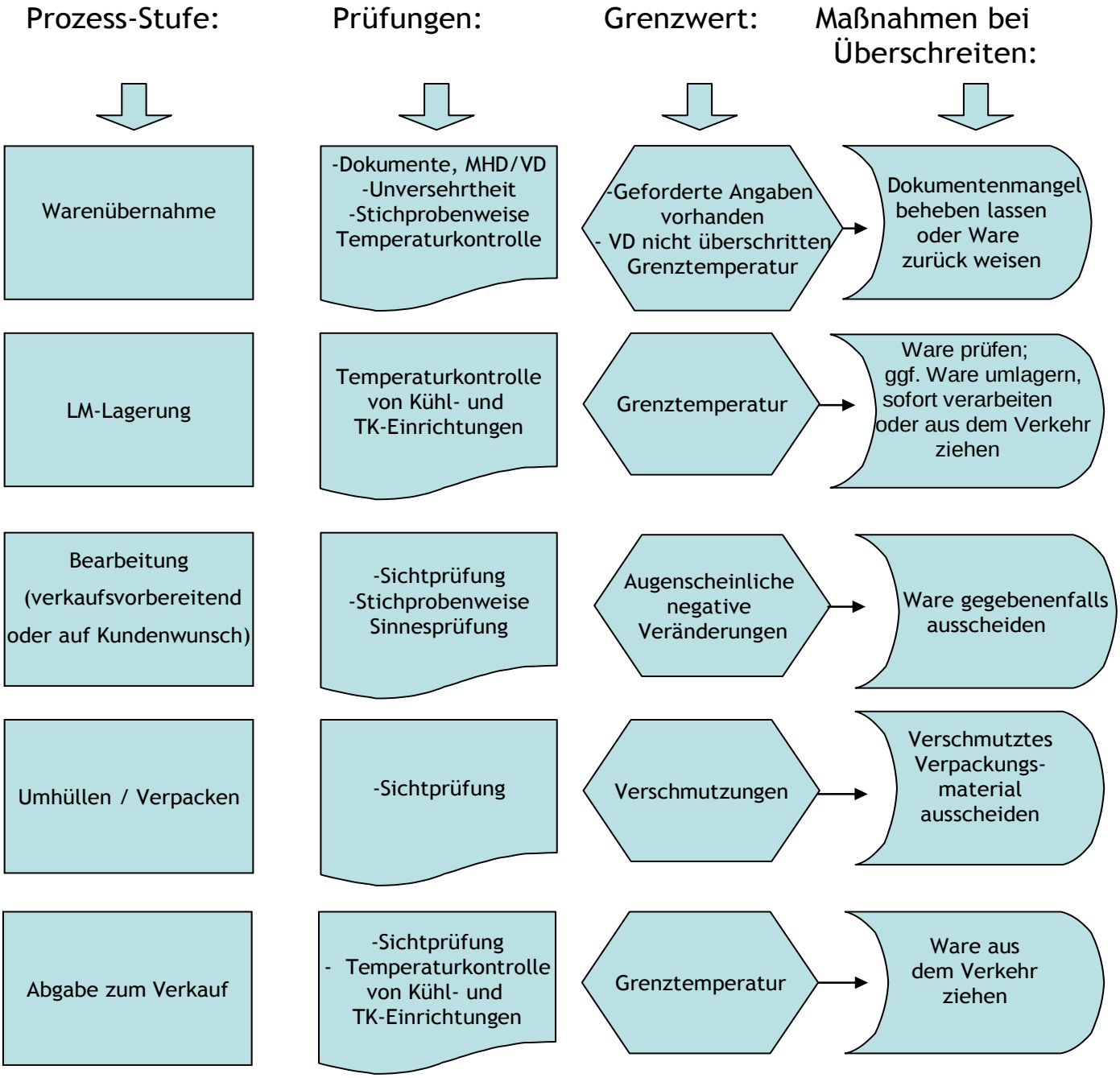
Bei Austern, welche roh verzehrt werden, handelt es sich um lebende Tiere, welche ebenfalls mit Salmonellen, aber auch mit Algentoxinen belastet sein können. Die Gefahr welche von Algentoxinen ausgeht, wird durch Kontrollen auf der Vorstufe gering gehalten. Die Vermehrung von ev. vorhandenen Salmonellen wird durch die Einhaltung der Kühlkette unterbunden, welche gleichzeitig das Überleben der Muscheln sicherstellt.

Durch die Summe dieser Maßnahmen kann das Risiko für die menschliche Gesundheit, welches von diesen Produkten ausgeht, zwar nicht ausgeschaltet, aber auf ein annehmbares Maß reduziert werden.

Unter Einhaltung dieser Maßnahmen der Guten Hygienepraxis und Guten Herstellungspraxis kann das von den genannten relevanten Gefahren ausgehende Risiko als gering eingestuft werden

Wenn im Bereich „Feinkost/Kalte Küche“ mit Maßnahmen der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden wird, kann – sofern auf Grund spezieller Produkte oder Abnehmer (z.B. Belieferung von Krankenhäusern, Kindergärten, etc.) keine erhöhten Risken gegeben sind – auf die Festlegung und Überprüfung von allfälligen kritischen Steuerungspunkten (CCPs – Kritischen Kontrollpunkten) verzichtet werden.

Gefahrenbeherrschung - „kühl- und tiefkühlpflichtige Lebensmittel im Handel“



Beilage 15a

Gefahrenanalyse und -Beherrschung „kühl- und tiefkühl-pflichtige Lebensmittel im Handel“

Gefahren:
können bereits bei der Anlieferung auf/in der Ware vorhanden sein oder erst im Betrieb auf/in die Ware/Speise gelangen.

Relevante Gefahren:
Salmonella sp., Staphylokokkus aureus, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Yersinia enterocolitica, Campylobacter jejuni, Escherichia coli Shigella spec., Schimmelpilze, Rota-Virus, Fischparasiten

Gefahrenbeherrschung:

- Dokumentenprüfung
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bzw. Verbrauchsdatum (VD)
- Stichprobenartige Temperaturprüfung bei kühl- und tiefkühlpflichtiger Ware
- Unversehrtheit der Verpackung
- Einhaltung der Kühlkette
- Einhaltung der Guten Hygienepraxis

Definition von Temperaturbereichen:
„Raumtemperatur“: über 15°C bis cirka 25°C
„Kühl“: über 4°C bis zu 15°C, Toleranz bis 18°C
„Gekühlt“: über 0°C bis 4°C, Toleranz bis 6°C
„Tiefgekühlt“: -18°C oder kälter, Toleranz bis -15°C

Klarstellung Grenztemperaturen:
Warenübernahme: Die Grenztemperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -15°C, bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur je nach Warengruppe, zuzüglich einer Toleranz von +3°C. Bei Überschreiten der Grenztemperatur ist die Ware zurückzuweisen.

Lagerung: Die Grenztemperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -15°C, bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur je nach Warengruppe, zuzüglich einer Toleranz von +3°C. Dabei ist zu berücksichtigen, dass bei relevanter, dauerhafter Überschreitung der Solltemperatur das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) verkürzt bzw. die Ware in angemessener Frist vor dem Ablauf des MHD verwendet werden muss. Bei Überschreiten der Grenztemperatur ist die Ware unverzüglich zu prüfen, gegebenenfalls umzulagern, sofort zu verarbeiten oder, falls sie als „nicht sicher“ einzustufen ist, aus dem Verkehr zu ziehen.

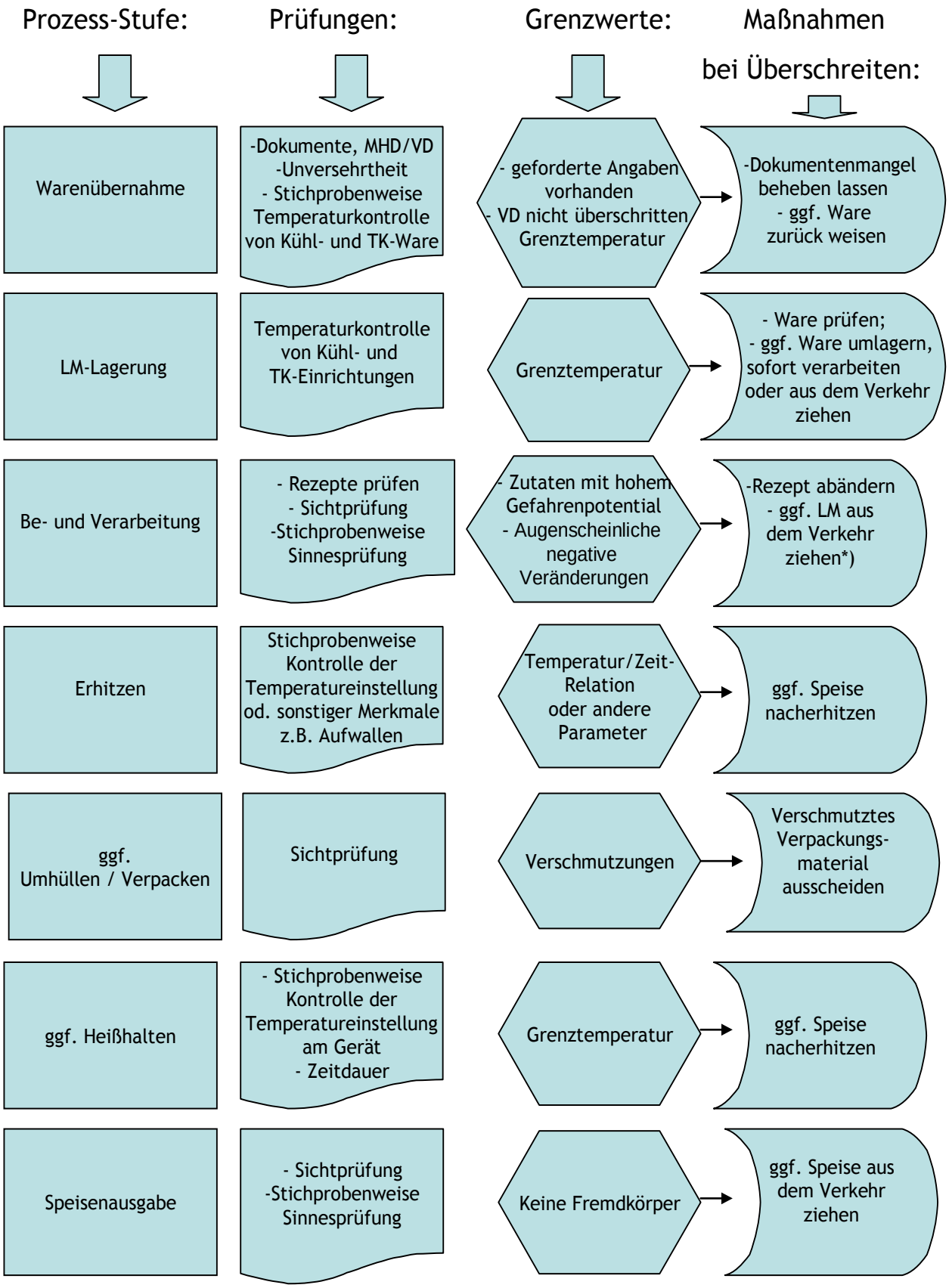
Unter „Solltemperatur“ ist die vom Hersteller vorgegebene Produkttemperatur zu verstehen.

Klarstellung zum Verfahren der Kühlung:
Kühlung ist kein geeignetes Verfahren, um bereits im Produkt enthaltene Keime oder Oberflächenkeime zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren. Durch Kühlung kann lediglich ein weiteres Wachstum dieser Keime verlangsamt werden. Die Kühlung ist eine essentielle Maßnahme der Guten Hygienepraxis.

Unter Einhaltung dieser Maßnahmen der Guten Hygienepraxis und Guten Herstellungspraxis kann das von den genannten relevanten Gefahren ausgehende Risiko als gering eingestuft werden.

Wenn im Bereich „kühl- und tiefkühlpflichtige Lebensmittel im Handel“ mit Maßnahmen der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden wird, kann – sofern auf Grund spezieller Produkte oder Abnehmer (z.B. Belieferung von Krankenhäusern, Kindergärten, etc.) keine erhöhten Risken gegeben sind – auf die Festlegung und Überprüfung von allfälligen kritischen Steuerungspunkten (CCPs – Kritischen Kontrollpunkten) verzichtet werden.

Gefahrenbeherrschung „ warme Küche / heiße Theke“



Gefahrenanalyse und -Beherrschung „warme Küche / heiße Theke“

Gefahren:
können bereits bei der Anlieferung auf/in der Ware vorhanden sein oder erst im Betrieb auf/in die Ware/Speise gelangen.

Relevante Gefahren:
Salmonella sp., Campylobacter jejuni, Staphylokokkus aureus, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Yersinia enterocolitica, Escherichia coli, Shigella spec., Rota-Virus, Schimmelpilz, Phytotoxine, Fremdkörper

Gefahrenbeherrschung:

- Dokumentenprüfung
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bzw. Verbrauchsdatum (VD)
- Stichprobenartige Temperaturprüfung bei kühl- und tiefkühlpflichtiger Ware
- Stichprobenartige sensorische Prüfung

- Überprüfung der Rezepte (einmalig) auf Beherrschung der relevanten Gefahren (ausgehend von z.B. rohen Eiern, nicht ausreichender Säuerung von Salaten)

- Einhaltung der Kühlkette
- Einhaltung der Guten Hygienepraxis und der Guten Herstellungspraxis

- Stichprobenartige Kontrolle der Temperatureinstellung am Gerät

Klarstellung Grenztemperaturen:
Warenübernahme: Die Grenztemperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -15°C, bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur je nach Warengruppe, zuzüglich einer Toleranz von +3°C. Bei Überschreiten der Grenztemperatur ist die Ware zurückzuweisen.

Lagerung: Die Grenztemperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -15°C, bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur je nach Warengruppe, zuzüglich einer Toleranz von +3°C. Dabei ist zu berücksichtigen, dass bei relevanter, dauerhafter Überschreitung der Solltemperatur das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) verkürzt bzw. die Ware in angemessener Frist vor dem Ablauf des MHD verwendet werden muss. Bei Überschreiten der Grenztemperatur ist die Ware unverzüglich zu prüfen, gegebenenfalls umzulagern, sofort zu verarbeiten oder, falls sie als „nicht sicher“ einzustufen ist, aus dem Verkehr zu ziehen.

Unter „Solltemperatur“ ist die vom Hersteller vorgegebene Produkttemperatur zu verstehen.

Heißhalten: Nach dem Erhitzen oder Kochen werden die Speisen so heiß wie möglich, jedenfalls aber bei Temperaturen über 70 °C gehalten. Eine kurzfristige Temperaturunterschreitung kann toleriert werden, sofern die Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt.

Klarstellung zu Fischgräten:
Da der Konsument davon ausgehen muss, dass Fischgerichte grundsätzlich Gräten enthalten können, stellen Fischgräten keine relevante Gefahr im Sinne der HACCP-Grundsätze dar.

Klarstellung zu biologischen Gefahren:
Bei gutem Durcherhitzen werden Keime, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können (= pathogene Keime), ausgenommen hitzestabile Dauerformen (=Sporen) abgetötet. Bei alsbaldigem Verzehr geht jedoch von diesen Sporen kein Risiko aus. Wenn Lebensmittel nicht alsbaldig verzehrt werden, müssen sie so rasch wie möglich auf die erforderliche Kühltemperatur gebracht oder heiß gehalten werden.

Im Rahmen der Guten Hygiene- und Herstellungspraxis ist der Erhitzungsprozess von sensiblen Lebensmitteln möglichst genau zu beschreiben und das notwendige Temperatur-Zeit-Verhältnis oder andere Prüf-Parameter (z.B. Aufwallen, Einstichprobe bei Kuchen) im Rezept festzulegen.

Klarstellung für nicht-durcherhitzte Produkte (z.B. Frühstücksei):
Es wird darauf hingewiesen, dass bei nicht voll durcherhitzten Eiern oder Speisen mit nicht voll durcherhitzten Eiern, z.B. Frühstücksei, ein mikrobiologisches Restrisiko besteht. Es ist besonders darauf zu achten, dass hier nur frische, durchgehend gekühlte Eier verwendet werden.

Bei nicht durch erhitzten Fleischstücken ist die Möglichkeit einer gesundheitlichen Gefährdung in Folge der Keimfreiheit im Fleischinneren und dem rasch folgenden Verzehr als gering anzusehen.

Klarstellung für Kebab:
Bei Kebab wird das Produkt durcherhitzt an den Konsumenten abgegeben, in Form von abgeschnittenen, durchgebratenen Stücken. Im Inneren des Spießes können sich durch die für die Keimvermehrung günstigen Temperaturverhältnisse unter Umständen erhöhte Keimzahlen oder hitzestabile Toxine bilden. Durch das Durcherhitzen vor der Abgabe ist jedoch die Wahrscheinlichkeit von (möglicher Weise) erhöhten Keimzahlen als gering zu bewerten. Hitzestabile Toxine sind durch den Erhitzungsprozess jedoch nicht beherrschbar, können jedoch – ebenso wie erhöhte Ausgangskeimzahlen – durch Maßnahmen der Guten Hygienepraxis bei der Herstellung, dem Transport und der Lagerung der Spieße gering gehalten werden.

Unter Einhaltung dieser Maßnahmen der Guten Hygienepraxis und Guten Herstellungspraxis kann das von den genannten relevanten Gefahren ausgehende Risiko als gering eingestuft werden.

Wenn im Bereich „Warme Küche / heiße Theke“ mit Maßnahmen der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden wird, kann – sofern auf Grund spezieller Produkte oder Abnehmer (z.B. Belieferung von Krankenhäusern, Kindergärten, etc.) keine erhöhten Risken gegeben sind – auf die Festlegung und Überprüfung von allfälligen kritischen Steuerungspunkten (CCPs – Kritischen Kontrollpunkten) verzichtet werden.

Checkliste A: Verkaufsraum / Gastraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behe-bung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Boden, Wände, Decke:					
sauber					
leicht reinigbar					
nicht schadhaft					
keine Schimmelbildung					
Fenster:					
sauber					
nicht schadhaft (z.B.Scheibe gebrochen)					
Insektengitter (vor geöffneten Fenstern)					

Checkliste A: Verkaufsraum / Gastraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behe-bung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Türen:					
sauber (z.B. Türschnallen)					
nicht schadhaft					
Beleuchtungskörper:					
ausreichend					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. Leuchtmittel, Abdeckung)					

Checkliste A: Verkaufsraum / Gastraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behe-bung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Leitungen/Trassen/Armaturen/Schalter:					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. rostig, nicht mehr in Funktion)					
Lüftungen, Lüftungsgitter und - filter:					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. Funktionskontrolle)					
leicht zu warten und zu reinigen					

Checkliste A: Verkaufsraum / Gastraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Regale, Vitrinen, Stellagen, Aufbauten:					
sauber (z.B. Räder, Fächer)					
nicht schadhaft (z.B. Rost)					
Kühl- od. TK-Möbel:					
sauber					
nicht schadhaft					
funktionstüchtig (z.B. nicht stark vereist)					
Temperaturüberwachung (fix oder mobil): funktionstüchtig					
Linie der maximalen Befüllung					

Checkliste A: Verkaufsraum / Gastraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Maschinen, Geräte (z.B. Kassen, Förderbänder, Waagen):					
sauber					
nicht schadhaft					
Abfallbehälter:					
sauber					
ordnungsgemäß (z.B. regelmäßige Entleerung)					
Schankanlage (wenn vorhanden):					
sauber					
Tropfmulde leicht herauszunehmen und zu reinigen					

Hygienecheck durchgeführt am: **durch:**

Checkliste B: Be- und Verarbeitungsraum / Küche

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Boden, Wände:					
sauber					
leicht reinigbar, abriebfest, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend,					
nicht schadhaft					
keine Schimmelbildung					
Wände glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bei der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).					
Gully:					
sauber					
nicht schadhaft					
nicht ausgetrocknet					

Checkliste B: Be- und Verarbeitungsraum / Küche

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Fenster:					
sauber (z.B. Rahmen, Dichtung, Griffe)					
nicht schadhaft (z.B.Lack blättert ab, Scheibe gebrochen, schließt nicht)					
Insektengitter (vor geöffneten Fenstern)					
Türen:					
sauber (z.B. Türschnallen)					
nicht schadhaft (z.B.Lack blättert ab, schließt nicht)					
Oberflächen glatt und wasserabstoßend					

Checkliste B: Be- und Verarbeitungsraum / Küche

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Decke:					
sauber (z.B. Spinnweben, Gespinste)					
nicht schadhaft					
Verputz bzw. Farbe blättert nicht ab					
keine Schimmelbildung					
keine Kondensation					
Beleuchtungskörper:					
ausreichend					
nicht schadhaft (z.B. Leuchtmittel, Abdeckung)					

Checkliste B: Be- und Verarbeitungsraum / Küche

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Leitungen/Trassen/Armaturen/Schalter:					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. rostig, nicht mehr in Funktion)					
Lüftungen, Lüftungsgitter und - filter:					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. Funktionskontrolle, Rost)					
leicht zu warten und zu reinigen					
Schränke, Regale, Vitrinen, Stellagen, Wagerl:					
sauber (z.B. Räder, Fächer)					
nicht schadhaft (z.B. Rost)					

Checkliste B: Be- und Verarbeitungsraum / Küche

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Arbeitstische:					
sauber (z.B. auch Umleimer, Unterseite, Laden)					
leicht reinigbar					
nicht schadhaft (z.B. Rost)					
Kühl- od. TK-Möbel:					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. Rost)					
funktionstüchtig (z.B. nicht stark vereist)					
Temperaturüberwachung (fix oder mobil): funktionstüchtig					
Linie der maximalen Befüllung					

Checkliste B: Be- und Verarbeitungsraum / Küche

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Maschinen, Geräte:					
sauber (z.B. Schalter, Armaturen, Stecker)					
nicht schadhaft (z.B. abblätternder Lack, Rost, Funktionskontrolle)					
Werkzeuge:					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. gesprungene Griffe, Rost)					
Transportmittel (Gebinde):					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. ausgebrochen)					

Checkliste B: Be- und Verarbeitungsraum / Küche

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Waschbecken:					
Kalt- und Warmwasserzufuhr					
Mittel zum Händewaschen					
Mittel zum hygienischen Händetrocknen (Papierhandtücher, Endlosrolle oder Warmlufttrockner)					
Abfallbehälter:					
sauber					
ordnungsgemäß (z.B. regelmäßige Entleerung)					

Checkliste B: Be- und Verarbeitungsraum / Küche

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Abwäsche / Geschirrspühler (wenn vorhanden):					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. zu geringe Temperaturen, Funktionskontrolle)					

Hygienecheck durchgeführt am: **durch:**

Checkliste C: Kühlraum / Tiefkühlraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Boden, Wände:					
sauber					
leicht reinigbar					
nicht schadhaft					
keine Schimmelbildung					
Türen:					
sauber (z.B. Türschnallen)					
nicht schadhaft					

Checkliste C: Kühlraum / Tiefkühlraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Decke:					
sauber					
nicht schadhaft					
keine Schimmelbildung					
Kondenswasserbildung hintangehalten					
Beleuchtungskörper:					
ausreichend					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. Leuchtmittel, Abdeckung)					

Checkliste C: Kühlraum / Tiefkühlraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Temperaturkontrolle:					
Anzeige funktionsfähig					
aufzeichnendes Thermometer im TK-Raum (wenn TK-Einrichtung >10m^3)					
Regale, Stellagen:					
sauber (z.B. Räder, Fächer)					
nicht schadhaft (z.B. Rost)					
Abfallbehälter für LM-Abfälle und ehemalige LM tierischen Ursprungs:					
sauber					
leicht zu reinigen					

Checkliste C: Kühlraum / Tiefkühlraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
nicht schadhaft					
verschlossen					
Kennzeichnung als Abfall **					
Kühlraum-Kapazität					
ausreichend					

**) bei ehemaligen LM tierischen Ursprungs

Hygienecheck durchgeführt am: **durch:**

Checkliste D: Lagerraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Boden, Wände, Decke:					
sauber					
leicht reinigbar					
nicht schadhaft					
keine Schimmelbildung					
Fenster (falls vorhanden):					
sauber					
nicht schadhaft (z.B.Scheibe gebrochen)					
Insektengitter (vor geöffneten Fenstern)					

Checkliste D: Lagerraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Türen:					
sauber (z.B. Türschnallen)					
nicht schadhaft					
Beleuchtungskörper:					
ausreichend					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. Leuchtmittel, Abdeckung)					

Checkliste D: Lagerraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Leitungen/Trassen/Armaturen/Schalter:					
sauber					
nicht schadhaft					
Lüftungen, Lüftungsgitter und - filter (wenn vorhanden):					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. Funktionskontrolle)					
leicht zu warten und zu reinigen					

Checkliste D: Lagerraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Schränke, Regale, Stellagen:					
sauber					
nicht schadhaft					
Tische:					
sauber					
leicht reinigbar					
nicht schadhaft					

Checkliste D: Lagerraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Maschinen, Geräte:					
sauber					
nicht schadhaft					
Kühl- od. TK-Möbel:					
sauber					
nicht schadhaft					
funktionstüchtig (z.B. nicht stark vereist)					
Temperaturüberwachung (fix oder mobil): funktionstüchtig					

Checkliste D: Lagerraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Werkzeuge:					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. gesprungene Griffe, Rost)					
Abfallbehälter:					
sauber					
leicht zu reinigen					
nicht schadhaft					

Checkliste D: Lagerraum

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungs-material (kein eigener Raum erforderlich):					
Lagerung hygienisch einwandfrei					
keine nachteilige Beeinflussung von LM					

Hygienecheck durchgeführt am: **durch:**

Checkliste E: Personal-, Sanitär- und sonstige Nebenräume

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Boden, Wände, Decke:					
sauber					
leicht reinigbar					
nicht schadhaft					
keine Schimmelbildung					
Fenster (falls vorhanden):					
sauber					
nicht schadhaft (z.B.Scheibe gebrochen)					
Insektengitter (vor geöffneten Fenstern)					
Türen					
leicht reinigbar					

Checkliste E: Personal-, Sanitär- und sonstige Nebenräume

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Toilette:					
kein direkter Zugang zu Räumen, in denen mit LM umgegangen wird					
Kleiderhaken für Arbeitskleidung					
Belüftung: nach außen					
Handwaschbecken:					
Kalt- und Warmwasserzufuhr					
Mittel zum Händewaschen					
Mittel zum hygienischen Händetrocknen (Papierhandtücher, Endlosrolle oder Warmlufttrockner)					
Mittel zum Desinfizieren oder desinfizierendes Handwaschmittel (Kombimittel)**					

Checkliste E: Personal-, Sanitär- und sonstige Nebenräume

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Abfallbehälter:					
leicht zu reinigen					
nicht schadhaft					
Aufbewahrung Arbeitskleidung					
Umkleidraum: vorhanden ***					
Aufbewahrung von Kleidung erfolgt so, dass eine negative Beeinflussung von Arbeitskleidung hintangehalten wird					

***) wenn sichergestellt ist, dass die Arbeitskleidung und Lebensmittel nicht verunreinigt werden, ist kein eigener Umkleideraum erforderlich.

Checkliste E: Personal-, Sanitär- und sonstige Nebenräume

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial (kein eigener Raum erforderlich):					
Lagerung hygienisch einwandfrei					
keine nachteilige Beeinflussung von LM					
Regale, Stellagen:					
sauber (z.B. Räder, Fächer)					
nicht schadhaft (z.B. Rost)					
Beleuchtung:					
Beleuchtung ausreichend					

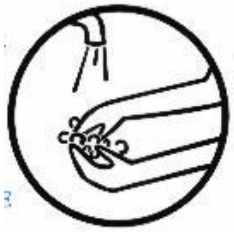
Checkliste E: Personal-, Sanitär- und sonstige Nebenräume

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Lagerung von Reinigungs- und Desinfektions-Mitteln:					
(kein eigener Lagerraum erforderlich, wenn diese Mittel abgegrenzt gelagert werden und keine Verwechslung mit LM möglich ist)					
abgegrenzte Lagerung					
Verwechslung mit LM nicht möglich					

Hygienecheck durchgeführt am: **durch:**

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**

ARBEITSKLEIDUNGSSTÜCKE

- **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**

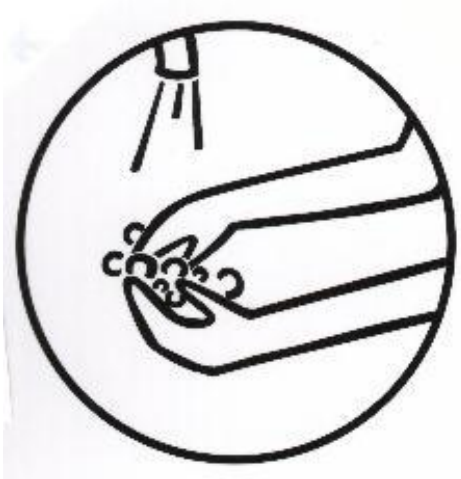
HYGIENISCH - SICHERE ARBEITS-WEISE

- ➔ **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**



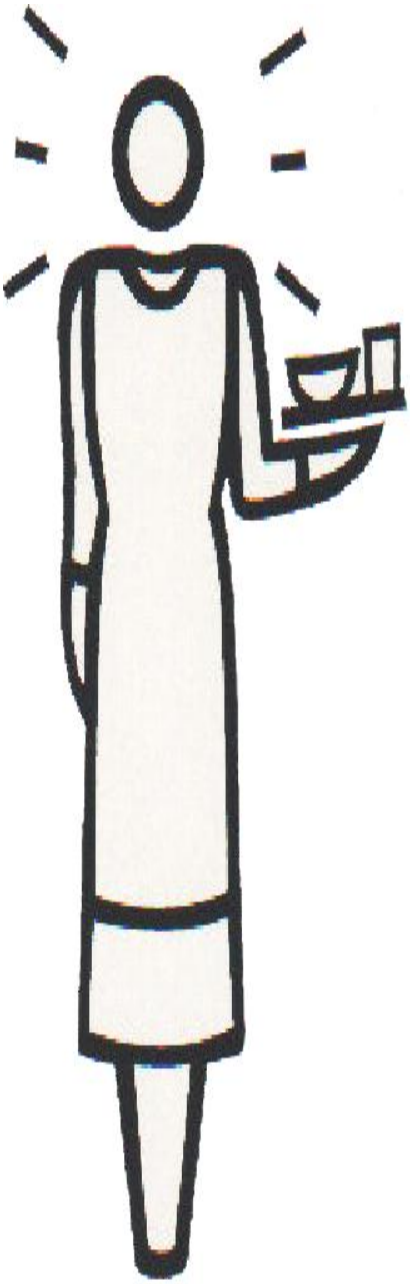
- ➔ **Falls mechanische Armaturen vorhanden, diese nach Händewaschen nur mit Papierhandtuch betätigen**
- ➔ **Händewaschen bis zum Ellbogen, Flüssigseife verwenden, wenn erforderlich desinfizieren**

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

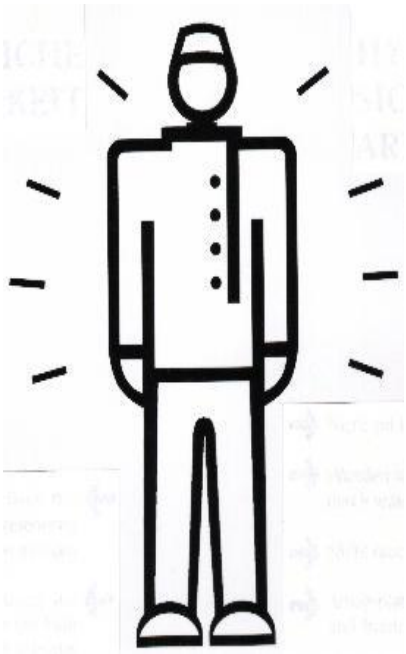
- ➔ Unverpackte Lebensmittel hygienisch sicher handhaben
- ➔ Verkaufshilfsmaterial sauber halten, vor Verstaubung schützen
- ➔ Geräte und Werkzeuge sauber und in Ordnung halten
- ➔ Verkaufspult sauber und in Ordnung halten (keine persönlichen Gegenstände herumliegen lassen)
- ➔ Abfälle sofort in Abfallbehälter 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**



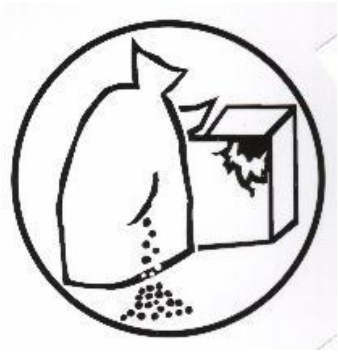
HYGIENISCH – SICHERE ARBEITSWEISE

- ➔ **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 Transportbehältnisse 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 aussortieren, kennzeichnen und sofort melden**
- ➔ **Länger lagernde Ware zuerst verwenden (first in – first out)**

REINIGUNGS- UND ABTAUINTERVALLE UND TEMPERATUREN BEACHTEN

LEBENSMITTEL THERMOMETER

LEBENSMITTEL – THERMOMETER °C

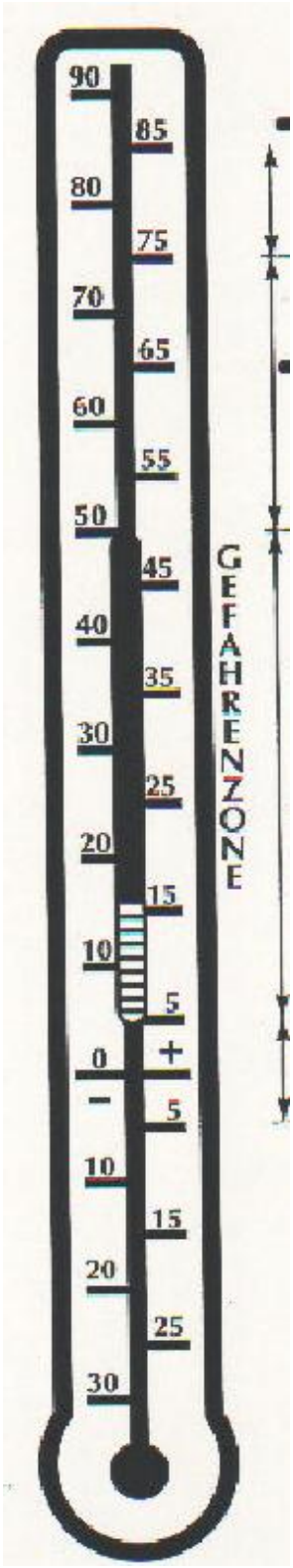
22 °C Raumtemperatur

18 bis 4°C: kühl lagern

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

ab - 18°C:

tiefgekühlt lagern



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

KREUZKONTAMINATION VERMEIDEN

Kopfbedeckungen im Verkaufsraum

Kopfbedeckungspflicht besteht:

- in Produktion, in Küche
- in eigenen Vorbereitungsräumen
- für MitarbeiterInnen, die ausschließlich be- und verarbeiten für die Vorbereitung zum Verkauf
- bei der Lebensmittelvorbereitung für den SB-Bereich
- wenn mehrere Tätigkeiten (wobei für mindestens eine Tätigkeit Kopfbedeckungspflicht besteht) von ein und derselben MitarbeiterIn in zeitlichem Zusammenhang im Verkaufsraum durchgeführt werden.

Keine Kopfbedeckungspflicht besteht:

- beim Reinigen und Desinfizieren
- beim Ein-/Ausräumen/Nachbefüllen der Theken
- bei reiner Verkaufstätigkeit oder Service (Verabreichung)
- bei Tätigkeiten auf direktes Verlangen im Beisein der/des KundIn und unverzüglicher Abgabe

  z.B. :

  - Belegen von Gebäck (Aufschneiden von Wurst/Käse/sonstigen Einlagen und Gebäck, Zusammenführen der Zutaten, Verpacken)
  - Anrichten von fertigen Speisen (wie z.B. Salate, Grillhuhn, Leberkäse, Schnitzeln usw.) und Verpacken zur Mitnahme durch den/die KundIn
  - usw.
- beim Aufbacken von Teiglingen