ANLAGE 2

LEITLINIE
FÜR KLEINSTBETRIEBE DES GASTGEWERBES
MIT GERINGEM SPEISENANGEBOT
(z.B. Frühstückspension, Buffet, Würstelstand, Kebabstand)
UND VERGLEICHBARE NICHT GEWERBLICHE EINRICHTUNGEN
(z.B. Buschenschank, Privatzimmervermietung)

1. Räume und Geräte

1.1. Räume, in denen Lebensmittel gelagert, bearbeitet, verarbeitet und zubereitet werden, müssen sauber und in Stand gehalten werden.

1.2. Arbeitsflächen, Wände im Arbeitsbereich und Fußböden bestehen aus abwaschbarem und desinfizierbarem Material.

1.3. Es ist vorzusehen, dass sich Lebensmittel nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen können. Dies gilt insbesondere für die Verarbeitung und Lagerung von rohem Fleisch, rohem Geflügel, rohem Fisch sowie ungewaschenem rohem Gemüse und rohen Eiern.
Wenn diese Lebensmittel am selben Arbeitsplatz verarbeitet werden, muss eine strenge zeitliche Trennung vorgenommen werden. Arbeitsplätze und Geräte müssen nach jeder Verarbeitung der genannten Lebensmittel gründlich gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden. Dies gilt selbstverständlich nicht für die gemeinsame Verarbeitung zu einer Speise.

1.4. Es sind Handwaschbecken entsprechend dem Arbeitsablauf in ausreichender Zahl (zumindest eines) vorzusehen, die nach Möglichkeit mit Armaturen auszustatten sind, die nicht mit der Hand zu betätigen sind (z.B. Annäherungsschaltung, Fuß- oder Kniebedienung, Armhebel). Bei Neu- oder Umbauten sind die Waschbecken jedenfalls mit solchen Armaturen auszustatten.
Für Betriebsstätten, die dem Abschnitt III des Anhanges der Lebensmittelhygiene-verordnung (ortsveränderliche oder nicht ständige Betriebsstätten, vorrangig als private Wohngebäude benutzte Betriebsstätten, gelegentlich als Gaststätten genutzte Betriebsstätten), unterliegen, müssen solche Handwaschbecken zumindest in unmittelbarer Nähe zur Verfügung stehen.
Es werden Warmwasser sowie Seifenspender (Flüssigseife und Desinfektionsmittel) und geeignete Einmalhandtücher angeboten. Erforderlichenfalls sind für die Aufnahme gebrauchter Papierhandtücher Behälter mit Einwegkunststoff- oder Papiersäcken vorzusehen, um beim Entleeren ein Anfassen der gebrauchten Handtücher zu vermeiden.

1.5. Es müssen geeignete Einrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln und Arbeitsgeräten mit Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein.

1.6. Alle Gegenstände, Geräte und Geschirre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen reingehalten und gegebenenfalls desinfiziert werden können.

Für die Reinigung des Geschirres sind Spülmaschinen mit Heißwasser und Reinigungsmitteln oder eine andere - aus hygienischer Sicht gleichwertige - Möglichkeit zur Reinigung und Desinfektion vorzusehen. Können die Voraussetzungen nicht erfüllt werden, dürfen nur einmalig benützbare Wegwerfgeschirre, -becher und -bestecke verwendet werden.

1.7. Transportmittel oder Behälter zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und in Stand gehalten werden. Sie müssen so gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und allfällige Desinfektion möglich ist.

1.8. In Produktions- und Lagerräumen befinden sich keine Tiere, Topfpflanzen und Schnittblumen.

2. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten

2.1. Räume und deren Einrichtungen [Arbeitsflächen, Kühlschränke, Regale und Schubladen (innen und außen), Fußböden, Abfallbehälter, Wände, Türen, Fenster, Beleuchtungskörper, Be- und Entlüftungsanlagen] sind einwandfrei sauber zu halten.

2.2. Unter Reinigung ist die Entfernung von Schmutz zu verstehen. Es kann eine Vorreinigung trocken (zusammenschieben, abwischen, aufnehmen; aufkehren nach Möglichkeit vermeiden) oder nass (vorspülen, abwischen, aufnehmen) erfolgen.

Die eigentliche Reinigungstätigkeit erfolgt mit warmem Wasser, Reinigungsmittel (in geeigneter Konzentration) und Hilfsmitteln. Die manuelle Reinigung (z.B. Bürste oder Schwamm) kann z.B. mit der 2-Eimer-Methode oder Dampfstrahler (Niederdruck) erfolgen.

Es erfolgt eine Nachspülung mit warmem Wasser, um Reinigungsmittelrückstände von den gereinigten Stellen zu entfernen.

Gegebenenfalls wird mit Einmaltüchern oder mit frischen, sauberen Tüchern, die zumindest nach jeder Verwendung zu wechseln sind, getrocknet.

2.3. Gegebenenfalls ist an die Reinigung eine Desinfektion anzuschließen.

Für die chemische Desinfektion werden Desinfektionsmittel verwendet, die toxikologisch unbedenklich und für den Verwendungszweck geeignet sind.

Die Anwendungsvorschriften werden genau eingehalten. Erforderlichenfalls wird das Desinfektionsmittel von jenen Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, durch Spülen mit Wasser sorgfältig entfernt. Soweit erforderlich, wird mit Einmal-handtüchern trocken gewischt.

2.4. Es wird ein Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellt. Für die Durchführung und Überwachung der Reinigung und Desinfektion werden einzelne Personen als Verantwortliche bestimmt.

2.5. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind von Lebensmitteln getrennt zu lagern.

3. Persönliche Hygiene

3.1. Alle Beschäftigten halten sich und ihre Arbeitskleidung (einschließlich Kopfbedeckung im Küchenbereich) sauber.

3.2. Personen mit über Lebensmittel übertragbaren Krankheiten wie Durchfall, Hautausschlägen oder mit eitrigen Entzündungen, wie Abzessen, Furunkeln, mit eiternden Wunden oder Verletzungen im Bereich der Hände, Arme, des Halses und des Kopfes und mit starken Erkältungskrankheiten im akuten Stadium werden nicht beschäftigt.

Nicht eiternde Verletzungen sind mit einem sauberen, Wasser abweisenden, festsitzenden Verband abzudecken und z.B. mit Einweghandschuhen oder Fingerlingen zu schützen.

3.3. Vor Arbeitsbeginn werden Hände und Unterarme gründlich mit Wasser und Seife gereinigt. In gleicher Weise werden nach jeder Toilettenbenützung bzw. nach Verrichtung von Schmutzarbeit die Hände einschließlich der Unterarme gereinigt und allenfalls desinfiziert. Zum Trocknen der Hände und Arme sind stets Einmalhand-tücher zu verwenden.

3.4. Die Beschäftigten achten beim Umgang mit Lebensmitteln auf eine gute persönliche Hygiene (auch Haare und Fingernägel).

4. Anlieferung und Lagerung von Lebensmitteln

4.1. Bei Anlieferung und vor der Verarbeitung (nach Lagerung) werden Lebensmittel auf einwandfreie Beschaffenheit geprüft (eine Sinnenprüfung ist in der Regel ausreichend) sowie auf deren Ablaufdatum kontrolliert. Auf Einhaltung allfälliger Kühltemperaturen ist zu achten.

4.2. Werden Lebensmittel angeboten, die besondere Lagerbedingungen erfordern, sind diese einzuhalten. Zum Beispiel müssen für Lebensmittel, die gekühlt zu lagern sind (z.B. Fleisch, einschließlich Faschiertes und Geflügel, bei höchstens 4° C), entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sein.

4.3. Lebensmittel müssen in Transportmitteln oder Behältern so aufbewahrt und geschützt sein, dass eine hygienisch nachteilige Beeinflussung vermieden wird. Die Einhaltung allfälliger Kühl- oder Tiefkühltemperaturen muss gewährleistet sein.

4.4. Unter kühl Lagern ist eine Temperatur unter +15° C, maximal +18° C, zu verstehen.

4.5. Unter gekühlt Lagern ist eine Temperatur von 0° C bis +4° C, jedenfalls aber unter +6° C, zu verstehen.

4.6. Unter tiefgekühlter Lagerung ist eine Temperatur von –18° C oder kälter zu verstehen. Lebensmittel sind verpackt tiefgekühlt zu lagern, um eine Kontamination oder Gefrierbrand zu vermeiden. Es ist darauf zu achten, dass die Verpackungen nicht verletzt sind.

4.7. Auch bei gekühlter Lagerung wird streng darauf geachtet, dass sich Lebensmittel nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen können.

5. Vorschriften für die Behandlung von speziellen Lebensmitteln

5.1 Vermeidung von Kontaminationen

5.1.1. Speisenreste von Gästen gelten als Abfälle.

5.1.2. Es ist darauf zu achten, dass keine Mikroorganismen von Rohwaren auf fertig zubereitete Speisen übertragen werden.

Nach der Bearbeitung von Rohware (insbesondere von Geflügel, Eier, Faschiertem) werden die Hände einschließlich der Unterarme gründlich gewaschen.

5.1.3. Speisen dürfen nur mit frisch gereinigten Bestecken verkostet werden (z.B. Zwei Löffel Methode).

5.2. Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

5.2.1. Ein Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren erfolgt vor allem bei portionierten Lebensmitteln oder kleinen Fleischstücken. Lebensmittel werden im tiefgefrorenen Zustand in heißem Fett, kochendem Wasser oder mit Heißdampf in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt. Das Auftauen und Durcherhitzen kann auch in Druckkochgeräten, Konvektomaten oder Mikrowellenherden erfolgen.

5.2.2. Werden Lebensmittel nicht in einem Zug aufgetaut und durcherhitzt, werden sie ausschließlich im Kühlraum, Kühlschrank oder im Mikrowellenherd aufgetaut.

5.2.3. Werden tiefgekühlte, sensible Lebensmittel im Kühlschrank oder Kühllager aufgetaut, muss dies in einem Gefäß geschehen, welches den allfällig auftretenden Auftausaft vollständig auffangen kann. Dieses Gefäß muss anschließend gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

5.2.4. Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren werden nicht neuerlich eingefroren.

5.3. Faschiertes

5.3.1. Faschiertes wird nur aus gut durchgekühlten, frischen und großen Fleischstücken hergestellt. Zuputzfleisch oder Fleischreste werden nicht verwendet.

5.3.2. Rohes Faschiertes wird möglichst unmittelbar nach der Anlieferung oder Herstellung, jedenfalls aber am gleichen Tag, verarbeitet.

5.3.3. Zubereitungen aus Faschiertem (z.B. Fleischlaibchen, Cevapcici, Hamburger) werden unmittelbar nach der Herstellung durcherhitzt oder tiefgefroren.

5.4. Eier

5.4.1. Knick-, Bruch- oder Schmutzeier werden nicht verwendet.

5.4.2. Beim Aufschlagen von Eiern soll der Eiinhalt mit der Außenseite der Schale möglichst nicht in Berührung kommen. Die Eimasse ist raschest weiter zu verarbeiten.

Auch bei Herstellung von Panier mit Ei wird auf rascheste Verarbeitung geachtet. Bereits einmal gebrauchte Panierflüssigkeit sowie Rückstände an Mehl und Brösel von früheren Speisenzubereitungen werden nach Arbeitsschluss entsorgt.

5.4.3. Speisen mit Eiern sollten grundsätzlich mit einer ausreichend hohen Kerntemperatur durcherhitzt werden um das Risiko einer Salmonellenvergiftung auszuschließen. Unter besonderen Vorsichtsmaßnahmen ist die Herstellung von Speisen mit rohen Eiern, die keiner Erhitzung unterzogen werden, gemäß den Vorschriften der Hühnereierverordnung, BGBl.Nr. 656/1995 denkbar.

5.4.4. Hart gekochte Eier werden gekühlt in der Schale aufbewahrt.

5.5. Beim Frittieren werden die Fette (Öle) nicht über +180°C erhitzt (überhitzt). Das Fritterfett wird täglich auf seine einwandfreie Beschaffenheit geprüft. Bei Auftreten von Geruchs- und Geschmacksabweichungen wird das gesamte Fett (Öl) erneuert. Vor Neubefüllung ist die Fritterwanne sorgfältig zu reinigen.

6. Wasserversorgung

Für die Lebensmittelverarbeitung sowie für alle Reinigungsarbeiten wird ausschließlich Trinkwasser verwendet.

7. Abfälle

Die Abfälle werden in abgedeckten Abfalleimern oder in entsprechenden ähnlichen Vorrichtungen gesammelt und zumindest täglich nach Arbeitsschluss aus dem Arbeitsbereich entfernt. Die Deckel dieser Abfalleimer dürfen nicht mit der Hand betätigt werden (z.B. Fußbedienung). Werden keine abgedeckten Abfalleimer verwendet, müssen Abfälle zumindest nach jedem abgeschlossenen Arbeitsgang aus der Küche entfernt werden.

8. Tierische Schädlinge

Das mögliche Vorhandensein von Ungeziefer ist mit geeigneten Mitteln zu kontrollieren. Das Auftreten von Ungeziefer ist zu bekämpfen.

9. Schulung

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit zu überwachen und in Hygienefragen zu schulen.

10. Eigenkontrolle/Sicherheitsmaßnahmen

10.1. Es sind Sicherheitsmaßnahmen nach den im § 3 der Lebensmittelhygieneverordnung, BGBl. II Nr. 31/1998 i.d.j.g.F., genannten Grundsätzen des HACCP-Systems einzurichten.

Das HACCP-System (hazard analysis and critical control point) ist ein **vorbeugendes Sicherheitssystem**, das die Herstellung **gesundheitlich unbedenklicher** Lebensmittel gewährleistet. Durch die Überwachung und Lenkung des gesamten Produktionsablaufes gilt es als die derzeit wirkungsvollste Möglichkeit, die mit Lebensmitteln verbundenen Gefahren unter Kontrolle zu halten und zu eliminieren.

10.2. Die folgenden Erläuterungen sollen die Umsetzung der Sicherheitsmaßnahmen nach § 3 der Lebensmittelhygieneverordnung erleichtern.

Die Einführung von Sicherheitsmaßnahmen nach einigen Grundsätzen des HACCP-Konzeptes umfasst mehrere Abschnitte:

- Durchführung einer **Gefahrenanalyse** (entsprechend der „Hazard Analysis“ - „Gefahrenanalyse und Risikobewertung“ bei HACCP):
  Mögliche Gefahren während der Speisenproduktion, die zu einer Gesundheitsgefährdung des Konsumenten führen können, werden im Zusammenhang mit den Lebensmitteln, von denen sie ausgehen können, aufgelistet.
  <u>Beispiel:</u>
  Die wichtigste Gefahr in der Gastronomie besteht im Überleben bzw. in der Vermehrung von Krankheitserregern (z.B.: Salmonellen bei Geflügel).

Arbeitsabläufe in Gastronomiebetrieben sind abhängig von räumlichen Gegebenheiten und Speisenangebot sehr unterschiedlich. Bei der Durchführung der Gefahrenanalyse bzw. der Festlegung der Lenkungspunkte (bei HACCP als „Kritische Kontrollpunkte“ englisch: „Critical Control Points“, abgekürzt: „CCPs“, bezeichnet) kann eine schematische Darstellung der Prozessabläufe hilfreich sein. Auch eine tabellarische Auflistung ist möglich.

- Festlegung der **Lenkungspunkte**:
  Lenkungspunkte (entsprechend den CCPs bei HACCP) sind Arbeitsschritte in der Speisenproduktion, bei denen es notwendig **und** möglich ist, eine Gefahr zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.
  Beispiele:
  - Durch das Erhitzen von Geflügelfleisch werden Salmonellen abgetötet. Dadurch wird die Gefahr (= überlebende Salmonellen) beseitigt.
  - Durch das Kalthalten von Cremen (Nachspeisen) bis zur Abgabe wird die Vermehrung von möglicherweise vorhandenen Krankheitserregern deutlich verlangsamt. Dadurch bleibt die Gefahr (= Krankheitserreger) für eine bestimmte (festzulegende) Zeit auf einem niedrigen, annehmbaren Niveau.

- Festlegung von **Grenzwerten bzw. Anforderungen:**

An jedem Lenkungspunkt werden
- Grenzwerte festgelegt, die nicht über- oder unterschritten werden dürfen oder
- Anforderungen festgelegt, die erfüllt werden müssen.

Beispiel:
Beim Erhitzen muss eine bestimmte Temperatur-Zeit-Relation eingehalten werden, damit Salmonellen mit Sicherheit abgetötet werden (z.B. weisen faschierte Laibchen dann nicht mehr die Eigenschaften des rohen Ausgangsmaterials auf).

- Festlegung von Verfahren zur **Überwachung der Lenkungspunkte**:
  Die Überwachung kann durch Beobachtung oder Messung geeigneter Parameter (z.B. Temperatur, Zeit, pH-Wert) erfolgen. Ziel ist es sicherzustellen, dass die Grenzwerte nicht über- oder unterschritten werden und bei Abweichungen rechtzeitig Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden können.
  Beispiel:
  - Wenn Geflügelfleisch nach dem Grillen nicht mehr die Eigenschaften von rohem Fleisch aufweist, ist davon auszugehen, dass die Erhitzung (=Temperatur-Zeit-Relation) auch zur Abtötung möglicherweise vorhandener Salmonellen ausreichend war.
  - Beim Aufwallen einer Suppe ist sichergestellt, dass die erforderliche Temperatur für die Abtötung von z.B. Salmonellen erreicht ist.

- Festlegung von **Korrekturmaßnahmen**:
  Wird bei der Überwachung festgestellt, dass die Grenzwerte bzw. Anforderungen nicht eingehalten werden (Über- bzw. Unterschreitung), müssen Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden.

- **Überprüfung der Eigenkontrolle:**
  Das Eigenkontrollsystem ist in regelmäßigen Abständen und bei jeder Änderung der Prozesse zu überprüfen und den aktuellen Gegebenheiten anzupassen.
  Das Ergebnis der Umsetzungsschritte einer Eigenkontrolle nach Grundsätzen von HACCP kann in einer Tabelle in der Art, wie sie nachstehend beispielhaft angeführt ist, zusammengefasst werden.

BEISPIELE
für die
UMSETZUNG von
§ 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Sicherheitsmaßnahmen nach
Grundsätzen des HACCP-Konzeptes

Beispiele für Lenkungspunkte	**Beispiele für Gefahren**	**Beispiele für Grenzwerte bzw. Anforderungen**	**Beispiele für Überwachungsverfahren**
Heißhalten im Warmhalteofen (Leberkäse)	Krankheitserreger	mindestens 75°C[1]	regelmäßige Temperaturkontrolle
Erhitzung mittels Grillplatte	Krankheitserreger	mindestens 75°C[2] 10 Minuten lang Das ist gewährleistet, wenn z.B. faschierte Laibchen nach der Erhitzung im Kern nicht mehr die Eigenschaften rohen Fleisches aufweisen.	Kontrolle von Zeit und Temperatur bzw. stichprobenweise Überprü der Schnittfläche

[1] Da es möglich ist, dass die Temperatur in einigen Erhitzungsgeräten nicht gleichmäßig verteilt ist bzw. auch bei konstanter Einstellung geringgradigen Schwankungen unterworfen sein kann, wird empfohlen, die Erhitzung bei einer höheren Temperatur (z.B. bei 80°C) vorzunehmen.

[2] Es kann auch bei einer anderen Zeit-Temperatur-Kombination (z.B: höhere Temperaturen für kürzere Zeit) erhitzt werden, mit der ebenfalls die gleiche Wirkung erzielt wird (Abtötung von Krankheitserregern).

10.3. Dokumentation

Die Lebensmittelhygieneverordnung schreibt keine zwingende Dokumentation vor. Für eine wirksame und nachvollziehbare Eigenkontrolle wird jedoch ein Mindestmaß an Dokumentation empfohlen.

Es ist zweckmäßig Aufzeichnungen zu führen über:

- Die Überwachung der Lenkungspunkte, wenn dies zur Gewährleistung sicherer Produkte notwendig ist
- Hygieneschulungen des Personals
- Wareneingangskontrollen
- Lagertemperaturen in Kühleinrichtungen
- Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- Vorsorge gegen Schädlingsbefall und gegebenenfalls Bekämpfungsmaßnahmen