BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Leitlinie

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

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMGF-75220/0032-IV/B/7/2007 vom 30.7.2007

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite:
1.	Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte	3
2.	Umgang mit Rohmaterialien	4
3.	Spezielle Beispiele für die Gute Hygienepraxis	4
4.	Abfalllagerung und –beseitigung	4
5.	Schädlingsbekämpfung	5
6.	Reinigung und Desinfektion	5
7.	Wasserversorgung	5
8.	Kühlkette	6
9.	Personalgesundheit	6
10.	Personalhygiene	6
11.	Personalschulung	6-7
12.	Gefahrenanalyse	7
Beilage 1	Hygienecheck	8-13
Beilage 2	Beispiele aus der Guten Hygienepraxis in einem gewerblichen Getränkeverarbeitungsbetrieb	14
Beilage 3	Schädlingsbekämpfungsplan	15
Beilage 4	Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation	16
Beilage 5	Reinigungsplan für gewerbliche Getränkeherstellungs-betriebe	17-18
Beilage 6	Dokumentation der Reinigung	19
Beilage 7	Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln	20-25
Beilage 8	Leitlinie für die Personalschulung	26-27
Beilage 9	Dokumentation über durchgeführte Hygieneschulung	28
Beilage 10	Vorgangsweise bei der Gefahrenanalyse	29-38
Beilage 11	Aufzeichnung des Unterschreitens des Grenzwertes beim Pasteurisierungsprozeß	39
Merkblatt 1	Persönliche Hygiene	40
Merkblatt 2	Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln	41
Merkblatt 3	Verhalten auf dem WC	42
Merkblatt 4	Lager	43
Merkblatt 5	Kühleinrichtungen und Kühlräume	44
Merkblatt 6	Lebensmittelthermometer	45
Merkblatt 7	Schädlingsbekämpfung	46

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

Die vorliegenden Leitlinien stellen ein **Modell** für die Erfüllung der erforderlichen Pflichten der o.a. Verpflichtungen dar und werden vom anwendenden Betrieb an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst. Unter Getränkeherstellern sind die gewerblichen Erzeuger von alkoholfreien Getränken, Frucht- und Gemüsesäfte (nicht erfasst: nicht pasteurisierte verzehrfertige Obst- und Gemüsesäfte), Spirituosen sowie Essig zu verstehen. Dieser Leitlinie unterliegen nicht bäuerliche Betriebe.

Die Leitlinien gliedern 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.
   Wartungen sind nach Möglichkeit außerhalb der laufenden Produktion 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.

   Beilage 1 – Hygienecheck

2. UMGANG MIT ROHMATERIALIEN

Bei der Warenübernahme werden die angelieferten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien auf Unversehrtheit sowie allfällige äußerliche Verschmutzungen der Verpackung kontrolliert.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird entsprechend der betrieblichen Erfordernisse überprüft. Nicht entsprechende Ware wird zurückgewiesen oder als gesperrt gekennzeichnet.

Vor der Einlagerung werden die Rohmaterialien, soweit als möglich, augenscheinlich auf Verderb kontrolliert. Die Lagerbedingungen werden festgestellt und die Ware unter diesen Bedingungen gelagert.

Um eine allfällige Kontamination der Rohstoffe zu verhindern, werden angebrochene Verpackungen wieder verschlossen.

Merkblatt 4 – Lager

3. SPEZIELLE BEISPIELE FÜR DIE GUTE HYGIENEPRAXIS

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

Beilage 2 – Beispiele aus der Guten Hygienepraxis in einem gewerblichen Getränkeverarbeitungsbetrieb
Merkblatt 2 – Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln

4. ABFALLLAGERUNG UND -BESEITIGUNG

Bei der Abfalllagerung ist zwischen dem Aufbewahren des Abfalls für die Entsorgung in geeigneten Behältnissen (biogene Abfälle in geschlossenen Behältnissen außerhalb der Produktionsräumlichkeiten) und der produktionsbedingten, kurzfristigen Sammlung in den Produktionsräumen zu unterscheiden.

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

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

5. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Schädlinge sind am Eindringen in die Betriebsräume zu hindern. Die Schädlingsbekämpfung erfolgt im Betrieb systematisch und regelmäßig. Es wird ein Plan erstellt, der festlegt, wann und wo Fallen/Indikatoren aufgestellt werden. Das Muster eines **Schädlingsbekämpfungsplanes** sowie ein Formular zur **Dokumentation der Schädlingsbekämpfung** sind angeschlossen.

Die Dokumentation der Schädlingsbekämpfung ist mindestens in einem Rhythmus von 3 Monaten vorzunehmen.

Beilage 3 – Schädlingsbekämpfungsplan
Beilage 4 – Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation
Merkblatt 7 – Schädlingsbekämpfung

6. REINIGUNG UND DESINFEKTION

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

Nach der Reinigung und Desinfektion von Abfüllanlagen müssen diese unbedingt gründlich mit Trinkwasser nachgespült werden!

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

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

7. WASSERVERSORGUNG

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

8. KÜHLKETTE

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

Merkblatt 5 – Kühleinrichtungen und Kühlräume
Merkblatt 6 – Lebensmittelthermometer

9. 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 und wird aufbewahrt.

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

10. PERSONALHYGIENE

Es ist eine dem Arbeitsbereich angemessen saubere Arbeitskleidung zu verwenden. Die personenbezogenen Hygiene-Leitlinien sind in Form von **Merkblättern** aufbereitet.

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

11. PERSONALSCHULUNG

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

Unabhängig davon werden die Arbeitnehmer einmal jährlich oder bei einer Änderung ihres Tätigkeitsbereiches auf die hygienischen Verhaltensregeln entsprechend ihres jeweiligen Verantwortungsbereiches hingewiesen. Der Arbeitnehmer bestätigt die Unterweisung am dafür vorgesehenen Formblatt.

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

Beilage 8 – Leitlinie für die Personalschulung
Beilage 9 – Dokumentation über die durchgeführte Hygieneschulung

12. GEFAHRENANALYSE

Die Leitlinie enthält vier **Gefahrenanalysen** der einzelnen Prozessstufen für unterschiedliche Produktgruppen bei der Getränkherstellung in kleinen und mittleren Betrieben. Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter passt die Muster der Gefahrenanalysen an die Gegebenheiten seines Betriebes an.
In einem kleinen und mittleren Getränkeherstellungsbetrieb werden in der Regel die Risken durch die Maßnahmen im Rahmen der **Guten Hygienepraxis** abgedeckt. Deshalb wurde in den Muster – Gefahrenanalysen kein kritischer Steuerungspunkt (= CCP) festgelegt, ausgenommen bei der Gefahrenanalyse für die Frucht- und Gemüsesafterzeugung.
Wenn aufgrund besonderer Kundenanforderungen oder spezieller Produktlinien erhöhte Risken gegeben sind, kann es erforderlich sein, kritische Steuerungspunkte festzulegen und entsprechende Überwachungseinrichtungen vorzusehen. In einem solchen Fall ist die Funktionstüchtigkeit dieser Einrichtungen zu dokumentieren.

Beilage 10 – Vorgangsweise bei der Gefahrenanalyse
Beilage 11 – Vorgangsweise des Unterschreitens des Grenzwertes Pasteurisierungsprozess

Hygienecheck für den Bereich: _____

	ok	Mangel	Bewertung	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)	Unterschrift (Überprüfung der Durchführung)
Boden:							
sauber							
leicht reinigbar							
nicht uneben							
Abflüsse							
Wände:							
sauber							
reinigbar							
nicht schadhaft							
Keine Schimmelbildung in den Abfüllräumen							

Hygienecheck durchgeführt am _____ von _____

Hygienecheck für den Bereich: _____

	ok	Mangel	Bewertung	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)	Unterschrift (Überprüfung der Durchführung)
Türen:							
sauber (Türschnallen)							
Decke:							
sauber							
nicht schadhaft							
Kein Schimmelbefall							
Beleuchtungskörper:							
sauber							
nicht schadhaft							
oberhalb offener Lebensmitteln: mit Abdeckungen							

Hygienecheck durchgeführt am _____ von _____

Hygienecheck für den Bereich: _____

	ok	Mangel	Bewertung	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)	Unterschrift (Überprüfung der Durchführung)
Leitungen/Trassen/Armaturen/ Schalter:							
sauber							
nicht schadhaft							
Lüftungen, Lüftungsgitter und - filter:							
sauber							
nicht schadhaft (z.B. Funktionskontrolle)							
Arbeitstische:							
sauber							
leicht reinigbar							

Hygienecheck durchgeführt am _____ von _____

Hygienecheck für den Bereich: _____

	ok	Mangel	Bewertung	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)	Unterschrift (Überprüfung der Durchführung)
Schränke, Regale, Stellagen, Rechen, Wagerl:							
sauber (z.B. Räder, Fächer)							
nicht schadhaft							
Maschinen, Geräte:							
sauber (z.B. Schalter, Armaturen)							
nicht schadhaft (z.B. abblätternder Lack, Funktionskontrolle)							
Werkzeuge:							
sauber							
nicht schadhaft (z.B. gesprungene Handgriffe)							

Hygienecheck durchgeführt am _____ von _____

Hygienecheck für den Bereich: _____

	ok	Mangel	Bewertung	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)	Unterschrift (Überprüfung der Durchführung)
Transportgebinde:							
sauber							
nicht schadhaft (z.B. leck geschlagen)							
Handwaschbecken (Seifenspender, Einweghandtuchspender, Desinfektionsmittelspender, Abfallbehälter):							
sauber							
nicht schadhaft (z.B. Seifenspender funktioniert nicht)							
ordnungsgemäß (getrennt von Abwäsche)							

Hygienecheck durchgeführt am _____ von _____

Hygienecheck für den Bereich: _____

	ok	Mangel	Bewertung	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)	Unterschrift (Überprüfung der Durchführung)
Toilette:							
kein direkter Zugang zu Räumen, in denen mit LM umgegangen wird							
Haken für Arbeitskleidung							
Belüftung: nach außen							
Abwäsche (z.B. für Gebrauchsgegenstände):							
sauber							
nicht schadhaft							
Abfallbehälter:							
sauber							
ordnungsgemäß (z.B. regelmäßige Entleerung)							

Hygienecheck durchgeführt am _____ von _____

Beilage 2

BEISPIELE AUS DER GUTEN HYGIENEPRAXIS IN EINEM GEWERBLICHEN GETRÄNKEVERARBEITUNGSBETRIEB

1. Reinigung und Desinfektion

Bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln wird auf die erforderliche Dosierung, Temperatur und Einwirkzeit Bedacht genommen.

Die Angaben des Herstellers des Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittels (z.B. Nachspülen mit klarem, kalten Wasser) werden eingehalten.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden getrennt von Lebensmitteln gelagert.

2. Reinigungstücher

Grundsätzlich wird empfohlen, Einweghandtücher zu verwenden. Dort, wo Reinigungstücher aus anderen Materialien unvermeidbar sind, ist besondere Vorsicht geboten:
Reinigungstücher stellen eine große Gefahrenquelle dar. Insbesondere die Kombination von Feuchtigkeit, Raumtemperatur, Nährstoffen und Zeit fördern das Keimwachstum. Um dies zu verhindern, werden Reinigungstücher regelmäßig gewechselt und fachgerecht (Kochwäsche mit anschließendem Trockenvorgang) gereinigt.

Beilage 3

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSPLAN

WO (Räume/Bereiche)	**WOMIT** (z.B. Anzahl der Fallen) für			**WIE OFT** kontrollieren	**WELCHE MASSNAHMEN**	**WER** Verantwortli-che(r)
	Flug-insekten	Kriech-insekten	Nager			

Siehe auch Merkblatt Nr. 7

Beilage 4

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGS-DOKUMENTATION

3-MONATS-DOKUMENTATION

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

REINIGUNGSPLAN FÜR GEWERBLICHE GETRÄNKEVERARBEITUNGSBETRIEBE

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 □		

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 □		

Beilage 6

DOKUMENTATION DER REINIGUNG

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

Beilage 7

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

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

1. Tätigkeitshindernisse

1.1. Personen, die

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

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

1.1.3. bestimmte Krankheitserreger[1)] ausscheiden,

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

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

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

2.1. Belehrung und Dokumentation

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

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

Der Tätigkeit darf kein Hindernis im Sinne der Leitlinie entgegenstehen.

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

2.2. Mitteilungspflicht des Arbeitsnehmers

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

2.3. Prüfung und Maßnahmen durch den Arbeitgeber

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

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

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

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

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

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

3. Anhang
„Schriftliche Belehrung“

Fa.
(Firmenwortlaut)(Adresse)

Die belehrte Person,
(Name, Geburtsdatum)

1. Meldung an die vorgesetzte Person

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

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

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

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

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

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

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

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

2. **Erklärung der belehrten Person**

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

_____	_____
Datum	**Unterschrift**

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

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

Typhus abdominalis, Paratyphus

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

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

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

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

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

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

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

Andere Salmonellen-Infektionen

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

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

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

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

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

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

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

Cholera

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

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

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

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

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

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

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

Hepatitis A oder E

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

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

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

Vor Hepatitis A kann man sich durch Impfung schützen.

Beilage 8

LEITLINIE FÜR DIE PERSONALSCHULUNG

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

1. Allgemeine Anforderungen

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

2. Schulungsplan und Schulungsthemen

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

Die Inhalte der Schulungen umfassen insbesondere:

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

3. Häufigkeit

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

4. Spezielle Erfordernisse

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

Dabei ist zu berücksichtigen, dass die Schulung entsprechend der Tätigkeit der Mitarbeiter und in verständlicher Sprache durchgeführt wird.

Zur Schulung interner Experten soll das Schulungsangebot der verschiedenen Anbieter genutzt werden. Interne Experten müssen über entsprechendes Fachwissen verfügen und in der Lage sein, Schulungsinhalte zu vermitteln.

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

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

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

   Der Schulungsnachweis muss mindestens 3 Jahre aufbewahrt werden.

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

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

Beilage 10

VORGANGSWEISE BEI DER GEFAHRENANALYSE

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:

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

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

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

1. Gefahrenanalyse unter Berücksichtigung der Grundsätze des HACCP "Gute Herstellungs- und Hygienepraxis" für die Spirituosenerzeugung
2. Gefahrenanalyse unter Berücksichtigung der Grundsätze des HACCP "Gute Herstellungs- und Hygienepraxis" für die Essigerzeugung

3. Gefahrenanalyse unter Berücksichtigung der Grundsätze des HACCP "Gute Herstellungs- und Hygienepraxis" für die Fruchtsafterzeugung
4. Gefahrenanalyse unter Berücksichtigung der Grundsätze des HACCP "Gute Herstellungs- und Hygienepraxis" für die Erzeugung von alkoholfreien Erfrischungsgetränken (gilt auch für abgefüllte Wässer)

GEFAHRENANALYSE unter Berücksichtigung der Grundsätze des HACCP "Gute Herstellungs- und Hygienepraxis" für die Spirituosenerzeugung

GEFAHR	WARE/BESONDERE RISKEN	URSACHE	ABHILFE/MASSNAME/KONTROLLE	MERKBLATT-LEITLINIEN
Fremdkörper:				
Steine Glas Metall Holz Kunststoff	Grundstoffe (Obst, Zucker, Wein) Konzentrate Fruchtmark	Verunreinigungen Glasbruch Maschinenteile Verpackungsreste (Kisten, Kunststoffbehälter)	Wareneingangskontrolle Waschen Optische Kontrolle Fremdkörper entfernen Maschinen warten Filtrieren	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 4 „Lager"
Verunreinigung	Verpackungsmaterial (z.B. Flaschen)	Verschmutzung fehlerhafter Verschlüsse	Verpackungsmaterial und Anlieferungsbehälter auf Reinheit überprüfen	
Mikrobiologische Gefahren:				
Bakterieller Verderb	Grundstoffe Essenzen Eier	falsche Lagerung Überlagerung Kreuzkontamination	Wareingangskontrolle Unsaubere Ware von Fertigware trennen	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 4 „Lager" No 5 „Kühleinrichtungen und Kühlräume" No 6 „Lebensmittel Thermometer"
	Maschinen und Geräte Pumpen, Leitungen und Filter Kunststoffbehälter, Container, Tank	Fehler bei Reinigung	Reinigungsplan erstellen	Reinigungsplan
	Verpackungsmaterial	Verschmutzung fehlerhafteVerschlüsse	Verpackungsmaterial und Anlieferungsbehälter auf Reinheit überprüfen	

GEFAHR	WARE/BESONDERE RISKEN	URSACHE	ABHILFE/MASSNAME/KONTROLLE	MERKBLATT-LEITLINIEN
Schimmel Hefen	Rohware (Obst/Fruchtmark)	Fehlgärung Defekter Verschluss oder Flaschenmündung	Verpackungsmaterial und Verschlüsse prüfen Lagerbedingungen einhalten Schimmelige Ware sofort ausscheiden	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 4 „Lager"
Chemische Gefahren:				
	Vergiftungen Verätzungen Überdosierungen	Rückstände von Reinigungs-, Desinfektions- und Vorratsschutzmitteln	Reinigungs-, Desinfektions- und Vorratsschutzmitteln kennzeichnen und getrennt von Lebensmitteln lagern Anleitungen beachten	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 7 „Schädlingsbekämpfung"
		Essenzen und Zusatzstoffe	Verarbeitungsvorschriften einhalten Konzentration beachten	

GEFAHRENANALYSE unter Berücksichtigung der Grundsätze des HACCP "Gute Herstellungs- und Hygienepraxis" für die Essigerzeugung

GEFAHR	WARE/BESONDERE RISKEN	URSACHE	ABHILFE/MASSNAME/KONTROLLE	MERKBLATT-LEITLINIEN
Fremdkörper:				
Steine Glas Metall Holz Kunststoff	Grundstoffe (Obst, Zucker, Wein) Konzentrate Fruchtmark	Verunreinigungen Glasbruch Maschinenteile Verpackungsreste (Kisten, Kunststoffbehälter)	Wareneingangskontrolle Waschen Optische Kontrolle Fremdkörper entfernen Maschinen warten Filtrieren	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 4 „Lager"
Verunreinigung	Verpackungsmaterial (z.B. Flaschen)	Verschmutzung fehlerhafter Verschlüsse	Verpackungsmaterial und Anlieferungsbehälter auf Reinheit überprüfen	
Mikrobiologische Gefahren:				
Bakterieller Verderb	Grundstoffe Essenzen Eier	falsche Lagerung Überlagerung Kreuzkontamination	Wareingangskontrolle Unsaubere Ware von Fertigware trennen Allenfalls Pasteurisieren (z.B. bei Fruchtessigen) - CCP mit Temperatur- und Zeitkontrolle sowie deren Aufzeichnung. Erfolgt das Pasteurisieren in einem Klein- und Mittelbetrieb ist lediglich eine Aufzeichnung des Unterschreitens des Grenzwertes beim Erhitzungsprozess und eine entsprechende Gegenmaßnahme vorzunehmen (Siehe Beilage 11).	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 4 „Lager" No 5 „Kühleinrichtungen und Kühlräume" No 6 „Lebensmittel Thermometer"

GEFAHR	WARE/BESONDERE RISKEN	URSACHE	ABHILFE/MASSNAME/KONTROLLE	MERKBLATT-LEITLINIEN
	Maschinen und Geräte Pumpen, Leitungen und Filter Kunststoffbehälter, Container, Tank	Fehler bei Reinigung	Reinigungsplan erstellen	Reinigungsplan
	Verpackungsmaterial	Verschmutzung fehlerhafte Verschlüsse	Verpackungsmaterial und Anlieferungsbehälter auf Reinheit überprüfen	
Schimmel Hefen	Rohware (Obst/Fruchtmark)	Fehlgärung Defekter Verschluss oder Flaschenmündung	Verpackungsmaterial und Verschlüsse prüfen Lagerbedingungen einhalten Schimmelige Ware sofort ausscheiden	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 4 „Lager"
Chemische Gefahren:				
	Vergiftungen Verätzungen Überdosierungen	Rückstände von Reinigungs-, Desinfektions- und Vorratsschutzmitteln	Reinigungs-, Desinfektions- und Vorratsschutzmitteln kennzeichnen und getrennt von Lebensmitteln lagern Anleitungen beachten	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 7 „Schädlingsbekämpfung"
		Essenzen und Zusatzstoffe	Verarbeitungsvorschriften einhalten Konzentration beachten	

GEFAHRENANALYSE unter Berücksichtigung der Grundsätze des HACCP
"Gute Herstellungs- und Hygienepraxis" für die Frucht- und Gemüsesafterzeugung

GEFAHR	WARE/BESONDERE RISKEN	URSACHE	ABHILFE/MASSNAME/KONTROLLE	MERKBLATT-LEITLINIEN
Fremdkörper:				
Steine Sand Erde Glas Metall Holz, Papier Kunststoff	Grundstoffe (Obst, Zucker, etc.) Konzentrate Fruchtmark	Verunreinigungen Maschinenteile Verpackungsreste (Kisten, Kunststoffbehälter, Papiersäcke) Glasbruch	Wareneingangskontrolle Waschen Sortieren Filtrieren Optische Kontrolle Fremdkörper entfernen Maschinen warten	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 4 „Lager"
Verunreinigung	Verpackungsmaterial (z.B. Flaschen)	Verschmutzung fehlerhafter Verschlüsse	Verpackungsmaterial und Anlieferungsbehälter auf Reinheit überprüfen	
Mikrobiologische Gefahren:				
Bakterieller Verderb	Grundstoffe	Überlagerung Kreuzkontamination Fehlgärung	Wareingangskontrolle Unsaubere Ware von Fertigware trennen Verdorbene Ware ausscheiden Pasteurisieren - CCP mit Temperatur- und Zeitkontrolle sowie deren Aufzeichnung. Erfolgt das Pasteurisieren in einem Klein- und Mittelbetrieb ist lediglich eine Aufzeichnung des Unterschreitens des Grenzwertes beim Erhitzungsprozess und eine entsprechende Gegenmaßnahme vorzunehmen (Siehe Beilage 11).	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 4 „Lager" No 5 „Kühleinrichtungen und Kühlräume" No 6 „Lebensmittel Thermometer"

GEFAHR	WARE/BESONDERE RISKEN	URSACHE	ABHILFE/MASSNAME/KONTROLLE	MERKBLATT-LEITLINIEN
	Maschinen und Geräte Pumpen, Leitungen und Filter Kunststoffbehälter, Container, Tank	Fehler bei Reinigung	Reinigungsplan erstellen	Reinigungsplan
	Verpackungsmaterial	Verschmutzung fehlerhafter Verschlüsse	Verpackungsmaterial und Anlieferungsbehälter auf Reinheit überprüfen	
Schimmel	Rohware (Obst/Fruchtmark)	Fehlgärung Defekter Verschluss oder Flaschenmündung	Verpackungsmaterial und Verschlüsse prüfen Lagerbedingungen einhalten Schimmelige Ware sofort ausscheiden	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 4 „Lager"
Chemische Gefahren:				
	Vergiftungen Verätzungen Überdosierungen	Rückstände von Reinigungs-, Desinfektions- und Vorratsschutzmitteln	Reinigungs-, Desinfektions- und Vorratsschutzmitteln kennzeichnen und getrennt von Lebensmitteln lagern Anleitungen beachten	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 7 „Schädlingsbekämpfung"
		Essenzen, Säuren und Zusatzstoffe	Verarbeitungsvorschriften einhalten Konzentration beachten	

GEFAHRENANALYSE unter Berücksichtigung der Grundsätze des HACCP "Gute Herstellungs- und Hygienepraxis" für die Erzeugung von alkoholfreien Erfrischungsgetränken

GEFAHR	WARE/BESONDERE RISKEN	URSACHE	ABHILFE/MASSNAME/KONTROLLE	MERKBLATT-LEITLINIEN
Fremdkörper:				
Steine Glas Metall Holz Kunststoff	Grundstoffe (Obst, Zucker, Wein) Konzentrate Fruchtmark	Verunreinigungen Glasbruch Maschinenteile Verpackungsreste (Kisten, Kunststoffbehälter)	Wareneingangskontrolle Waschen Optische Kontrolle Fremdkörper entfernen Maschinen warten Filtrieren	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 4 „Lager"
Verunreinigung		Verpackungsmaterial (z.B. Flaschen)	Verschmutzung fehlerhafter Verschlüsse	Verpackungsmaterial und Anlieferungsbehälter auf Reinheit überprüfen
Mikrobiologische Gefahren:				
Bakterieller Verderb	Grundstoffe Essenzen Eier		Wareingangskontrolle Unsaubere Ware von Fertigware trennen	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 4 „Lager" No 5 „Kühleinrichtungen und Kühlräume" No 6 „Lebensmittel Thermometer"
	Maschinen und Geräte Pumpen, Leitungen und Filter Kunststoffbehälter, Container, Tank	Fehler bei Reinigung	Reinigungsplan erstellen	Reinigungsplan

GEFAHR	WARE/BESONDERE RISKEN	URSACHE	ABHILFE/MASSNAME/KONTROLLE	MERKBLATT-LEITLINIEN
	Verpackungsmaterial	Verschmutzung fehlerhafte Verschlüsse	Verpackungsmaterial und Anlieferungsbehälter auf Reinheit überprüfen	Reinigungsplan
Schimmel Hefen	Rohware (Obst/Fruchtmark)	Fehlgärung Defekter Verschluss oder Flaschenmündung	Verpackungsmaterial und Verschlüsse prüfen Lagerbedingungen einhalten Schimmelige Ware sofort ausscheiden	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 4 „Lager"
Chemische Gefahren:				
	Vergiftungen Verätzungen Überdosierungen	Rückstände von Reinigungs-, Desinfektions- und Vorratsschutzmitteln	Reinigungs-, Desinfektions- und Vorratsschutzmitteln kennzeichnen und getrennt von Lebensmitteln lagern Anleitungen beachten	No 2 "Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln" No 7 „Schädlingsbekämpfung"
		Essenzen, Säuren und Zusatzstoffe	Verarbeitungsvorschriften einhalten Konzentration beachten	

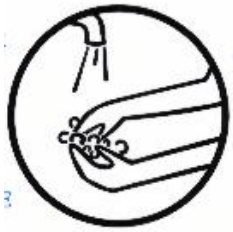
Beilage 11

AUFZEICHNUNG DES UNTERSCHREITENS DES GRENZWERTES BEIM PASTEURISIERUNGSPROZESS (für Klein- und Mittelbetriebe)

Datum	Produkt	Zeitpunkt der Messung und Messergebnis		Nach der Korrektur (Nacherhitzen)	
		Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur

PERSÖNLICHE HYGIENE

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



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

KÖRPER UND HAARPFLEGE

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

ERKRANKUNGEN

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

ARBEITSKLEIDUNGS-STÜCKE

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

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

VERHALTEN BEIM BE- UND VERARBEITEN VON LEBENSMITTELN

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT

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

HYGIENISCH - SICHERE ARBEITSWEISE

- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten Verband abdecken

- Nicht rauchen
- Keine Mahlzeiten einnehmen

- Abnehmbaren Schmuck und Armbanduhr bei direkter Arbeit mit offenen Lebensmitteln ablegen
- Arbeitsplatz/Geräte/Arbeitsflächen/Laden und Regale sauber halten

- 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 etc. oder Gebrechen sofort melden**

- ➔ **Falls mechanische Armaturen vorhanden, diese nach Händewaschen nur mit Papierhandtuch betätigen**
- ➔ **Händewaschen,**

  Flüssigseife verwenden, wenn erforderlich desinfizieren

VOR VERLASSEN DER TOILETTE – HÄNDE WASCHEN

LAGER

WAREN-EINGANG

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

LAGERUNG

- ➔ **Räume, Behälter, Regale und Abstellflächen sauber und in Ordnung halten**
- ➔ **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 dem Verantwortlichen melden**
- ➔ **Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt und verwechslungssicher lagern**

WAREN-ENTNAHME

- ➔ Waren vor der Entnahme kontrollieren
- ➔ Verdorbene Ware aussortieren, deutlich kennzeichnen und sofort dem Verantwortlichen 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

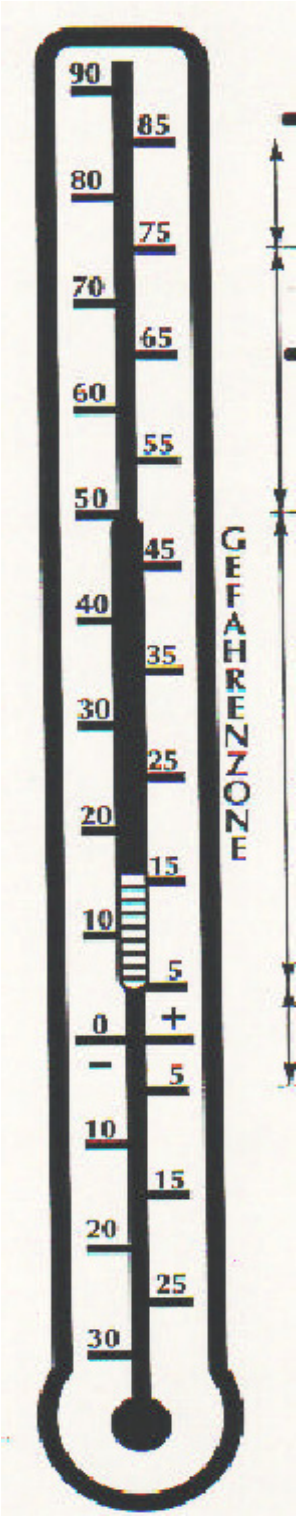
LEBENSMITTEL - THERMOMETER °C

22 °C Raumtemperatur

18 bis 4°C: kühl lagern

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

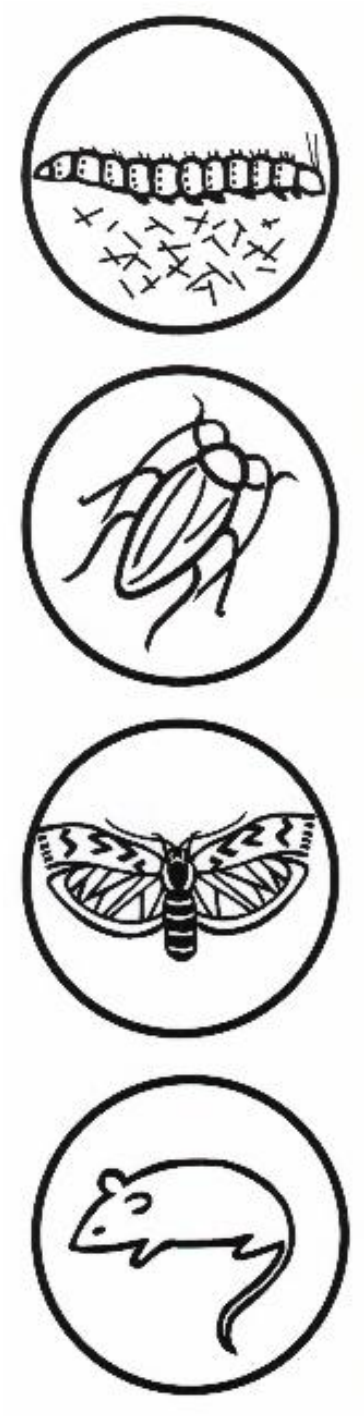
ab - 18°C:
tiefgekühlt lagern



➔	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 dem Verantwortlichen 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