BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

# Leitlinie

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

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMGF-75210/0054-IV/B/10/2005 vom 19.12.2005

# INHALTSVERZEICHNIS


| | | Seite: |
|---|---|---|
| 1. | Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte | 3 |
| 2. | Umgang mit Rohmaterialien | 3 |
| 3. | Spezielle Beispiele für die Gute Hygienepraxis | 4 |
| 4. | Abfalllagerung und –beseitigung | 4 |
| 5. | Schädlingsbekämpfung/Schädlingsmonitoring | 4 |
| 6. | Reinigung und Desinfektion | 5 |
| 7. | Wasserversorgung | 5 |
| 8. | Kühlkette | 5 |
| 9. | Personalgesundheit | 5 |
| 10. | Personalhygiene | 6 |
| 11. | Personalschulung | 6 |
| 12. | Gefahrenanalyse | 6 |
| Beilage 1 | Hygienecheck | 7-12 |
| Beilage 2 | Beispiele aus der Guten Hygienepraxis in einer gewerblichen Konditorei | 13-14 |
| Beilage 3 | Schädlingsbekämpfungsplan | 15 |
| Beilage 4 | Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation | 16 |
| Beilage 5 | Reinigungsplan für gewerbliche Konditoreien | 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 | 29-35 |
| Merkblatt 1 | Persönliche Hygiene | 36 |
| Merkblatt 2 | Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln | 37 |
| Merkblatt 3 | Verhalten auf dem WC | 38 |
| Merkblatt 4 | Verhalten im Verkauf | 39 |
| Merkblatt 5 | Expedit | 40 |
| Merkblatt 6 | Lager | 41 |
| Merkblatt 7 | Kühleinrichtungen und Kühlräume | 42 |
| Merkblatt 8 | Lebensmittelthermometer | 43 |
| Merkblatt 9 | Schädlingsbekämpfung | 44 |
| Merkblatt 10 | Sensible Lebensmittel | 45 |

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

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

Die Leitlinien gliedern sich in folgende Abschnitte:

1. **Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte**

   Es wird jährlich, mindestens jedoch alle 2 Jahre, überprüft, ob die Betriebsanlage den Hygieneanforderungen entspricht.

   Die **Checkliste** dient als Kopiervorlage. Der jeweilige zu prüfende Bereich (Raum) wird in der Überschrift (z.B. Hygienecheck für Bereich: Backstube) eingetragen. Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter, überprüft, ob der Betrieb den Hygieneanforderungen entspricht (Feststellung der Ausgangssituation). Ergibt sich ein Mangel, wird überprüft, ob dieser kritisch ist, und eine allfällige Frist für die Behebung gesetzt. Die Behebung des Mangels wird mit der Unterschrift bestätigt.

   Zwischenzeitlich aufgetretene Mängel werden in angemessener Zeit behoben.

   *Beilage 1 – Hygienecheck*

2. **Umgang mit Rohmaterialien**

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

   Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird entsprechend der betrieblichen Erfordernisse überprüft. Nicht entsprechende Ware wird zurückgewiesen.

   Vor der Einlagerung werden die Rohmaterialien, soweit als möglich, augenscheinlich auf Verderb kontrolliert. Die Lagerbedingungen werden festgestellt und die Ware unter diesen Bedingungen nach dem Prinzip von first-in/first-out gelagert.

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

   *Merkblatt 6 – Lager*

## 3. Spezielle Beispiele für die Gute Hygienepraxis

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

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

## 4. Abfalllagerung und -beseitigung

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

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

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

## 5. Schädlingsbekämpfung/Schädlingsmonitoring

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

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

## 6. Reinigung und Desinfektion

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

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

*Beilage 5 – Reinigungsplan für gewerbliche Konditoreien*
*Beilage 6 – Dokumentation der Reinigung*

## 7. Wasserversorgung

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

## 8. Kühlkette

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

*Merkblatt 7 – Kühleinrichtungen und Kühlräume*
*Merkblatt 8 – Lebensmittelthermometer*

## 9. Personalgesundheit

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

*Beilage 7 – Leitlinie zur Sicherhung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmittel*

## 10. Personalhygiene

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

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

## 11. Personalschulung:

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

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

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

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

## 12. Gefahrenanalyse

Die Leitlinie enthält drei **Gefahrenanalysen** der einzelnen Prozessstufen für unterschiedliche Produktgruppen einer gewerblichen Konditorei. Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter passt die Muster der Gefahrenanalysen an die Gegebenheiten seines Betriebes an.
In einer durchschnittlichen gewerblichen Konditorei werden die Risken durch die Maßnahmen im Rahmen der **Guten Hygienepraxis** abgedeckt. Deshalb wurde in den Muster - Gefahrenanalysen kein kritischer Steuerungspunkt (= CCP) festgelegt.
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*

## Hygienecheck für Bereich:

| | ok | Mangel | Bewertung (kritisch, nicht kritisch) | Frist für Behebung | behoben am | Unterschrift (Durchführung) | Unterschrift (Überprüfung der Durchführung) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Boden:** | | | | | | | |
| sauber (z.B. Ecken, Hohlkehlen, verstellte Flächen) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| leicht reinigbar (Hohlkehle) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht uneben (Pfützenbildung) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| | | | | | | | |
| **Wände:** | | | | | | | |
| sauber (z.B. hinter verstellten Flächen) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| leicht reinigbar | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft (z.B. Fliesen ausgeschlagen, Fugenmasse ausgebrochen, Löcher) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| Verputz bzw. Farbe blättert nicht ab | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| Keine Schimmelbildung | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |

Hygienecheck durchgeführt am von

## Hygienecheck für Bereich:

| | ok | Mangel | Bewertung (kritisch, nicht kritisch) | Frist für Behebung | behoben am | Unterschrift (Durchführung) | Unterschrift (Überprüfung der Durchführung) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Fenster:** | | | | | | | |
| sauber (z.B. Rahmen, Dichtungen, Griffe) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft (z.B. Lack blättert ab, Scheibe gebrochen, schließt nicht) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| Insektengitter | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| | | | | | | | |
| **Türen:** | | | | | | | |
| sauber (z.B. Türschnallen) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft (z.B. Lack blättert ab, schließt nicht) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| **Decke:** | | | | | | | |
| sauber (z.B. Spinnweben, Gespinste) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| Verputz bzw. Farbe blättert nicht ab | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| keine Schimmelbildung | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| **Beleuchtungskörper:** | | | | | | | |
| sauber | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft (z.B. Leuchtmittel, Abdeckung) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |

Hygienecheck durchgeführt am von

## Hygienecheck für den Bereich:

| | ok | Mangel | Bewertung (kritisch, nicht kritisch) | Frist für Behebung | behoben am | Unterschrift (Durchführung) | Unterschrift (Überprüfung der Durchführung) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Leitungen/Trassen/Armaturen/Schalter:** | | | | | | | |
| sauber | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft (z.B. rostig, nicht mehr in Funktion) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| | | | | | | | |
| **Lüftungen, Lüftungsgitter und - filter:** | | | | | | | |
| sauber | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft (z.B. Funktionskontrolle) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| | | | | | | | |
| **Arbeitstische:** | | | | | | | |
| sauber (z.B. Umleimer, Unterseiten, Laden) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| leicht reinigbar (Niro, Holz weil ...) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft (z.B. Risse) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |

Hygienecheck durchgeführt am von

## Hygienecheck für den Bereich:

| | ok | Mangel | Bewertung (kritisch, nicht kritisch) | Frist für Behebung | behoben am | Unterschrift (Durchführung) | Unterschrift (Überprüfung der Durchführung) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Schränke, Regale, Vitrinen, Stellagen, Rechen, Wagerl:** | | | | | | | |
| sauber (z.B. Räder, Fächer) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft (z.B. Rost) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| | | | | | | | |
| **Maschinen, Geräte:** | | | | | | | |
| sauber (z.B. Schalter, Armaturen) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft (z.B. abblätternder Lack, Funktionskontrolle) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| **Werkzeuge:** | | | | | | | |
| sauber | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft (z.B. gesprungene Handgriffe) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| ordnungsgemäß (z.B. keine Holzgriffe) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |

Hygienecheck durchgeführt am von

## Hygienecheck für den Bereich:

| | ok | Mangel | Bewertung (kritisch, nicht kritisch) | Frist für Behebung | behoben am | Unterschrift (Durchführung) | Unterschrift (Überprüfung der Durchführung) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Transportmittel (Gebinde):** | | | | | | | |
| sauber | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft (z.B. ausgebrochen) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| ordnungsgemäß (z.B. keine Citrusfrüchtekartons, keine Bananenschachteln) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| **Handwaschbecken (Seifenspender, Einweghandtuchspender, Desinfektionsmittelspender, Abfallbehälter):** | | | | | | | |
| sauber | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft<br>(z.B. Seifenspender funktioniert nicht) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| ordnungsgemäß (berührungslose Armatur, getrennt von Abwäsche) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |

Hygienecheck durchgeführt am von

## Hygienecheck für den Bereich:

| | ok | Mangel | Bewertung (kritisch, nicht kritisch) | Frist für Behebung | behoben am | Unterschrift (Durchführung) | Unterschrift (Überprüfung der Durchführung) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Abwäsche/Geschirrspüler:** | | | | | | | |
| sauber | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| nicht schadhaft (z.B. mangelnde Temperaturen, Funktionskontrolle) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| Waschtemperatur (...mindestens) .....°C | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| Nachspültemperatur (...mindestens) ....°C | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| | | | | | | | |
| **Abfallbehälter:** | | | | | | | |
| sauber | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |
| ordnungsgemäß (z.B. regelmäßige Entleerung) | | | □ kritisch<br>□ nicht kritisch | | | | |

Hygienecheck durchgeführt am von

# BEISPIELE AUS DER GUTEN HYGIENEPRAXIS IN EINER GEWERBLICHEN KONDITOREI

## 1. Umgang mit Eiern und Eiprodukten

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

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

Für nicht durchgebackene Konditorprodukte (z.B. Tiramisu) werden ausschließlich pasteurisierte oder abgezogene (erhitzte) Eier (Dotter) verwendet.

Nach durchgeführter Tätigkeit wird der Aufschlagplatz unverzüglich gereinigt und desinfiziert.

## 2. Pasteurisieren

**Erhitzte Crèmen** („gekochte" Crèmen) und **Speiseeismix** mit heißer Führung werden zumindest pasteurisiert. Beim Pasteurisationsvorgang werden folgende **Zeit-Temperaturdiagramme** eingehalten:

| Temperatur | notwendige Zeit |
|---|---|
| 70 ° C | 10 Minuten |
| 77 ° C | 1 Minute |
| 80 ° C | 22 Sekunden |
| 85 ° C | 4 Sekunden |
| 100 ° C | nur aufkochen lassen |

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

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

## 4. Dressiersäcke

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

## 5. Kreuzkontaminationen

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

## 6. 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.

# SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSPLAN

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

siehe auch Merkblatt Nr. 9

# SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGS-DOKUMENTATION

## 3-MONATS-DOKUMENTATION

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

siehe auch Merkblatt Nr. 9

# REINIGUNGSPLAN FÜR GEWERBLICHE KONDITOREIEN

| **WAS**<br>(Raum/Gerät) | **WIE OFT**<br>(Rhythmus) | **WIE**<br>(Methode) | **WOMIT**<br>(Reinigungsmittel, Type, ev. Dosie-rung) | **WER**<br>Verantwortliche(r) bzw. Stellvertreter |
|---|---|---|---|---|
| | | □ Vorreinigen<br>□ Hauptreinigen<br>□ Desinfizieren<br>□ Nachspülen<br>□ Trocknen<br>□ | | |
| | | □ Vorreinigen<br>□ Hauptreinigen<br>□ Desinfizieren<br>□ Nachspülen<br>□ Trocknen<br>□ | | |
| | | □ Vorreinigen<br>□ Hauptreinigen<br>□ Desinfizieren<br>□ Nachspülen<br>□ Trocknen<br>□ | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | □ Vorreinigen<br>□ Hauptreinigen<br>□ Desinfizieren<br>□ Nachspülen<br>□ Trocknen<br>□ | | |
| | | □ Vorreinigen<br>□ Hauptreinigen<br>□ Desinfizieren<br>□ Nachspülen<br>□ Trocknen<br>□ | | |
| | | □ Vorreinigen<br>□ Hauptreinigen<br>□ Desinfizieren<br>□ Nachspülen<br>□ Trocknen<br>□ | | |
| | | □ Vorreinigen<br>□ Hauptreinigen<br>□ Desinfizieren<br>□ Nachspülen<br>□ Trocknen<br>□ | | |
| | | □ Vorreinigen<br>□ Hauptreinigen<br>□ Desinfizieren<br>□ Nachspülen<br>□ Trocknen | | |

**Beilage 6**

# DOKUMENTATION DER REINIGUNG

| **WAS**<br>(Raum/Gerät) | **WANN** | **WER**<br>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

# VORGANGSWEISE BEI DER GEFAHRENANALYSE

Folgende **Grundsätze** sind anzuwenden:

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

Das bedeutet:

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

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

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

1. Gefahrenanalyse für **Konditorwaren mit Crèmen und nicht durchgebackenen Füllungen** (z.B. Crèmeschnitten)

2. Gefahrenanalyse für **Kalte Küche** (z.B. Brötchen, Salate)

3. Gefahrenanalyse für **Speiseeis**

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".

## GEFAHRENANALYSE FÜR KONDITORWAREN MIT CREMEN UND NICHT DURCHGEBACKENEN FÜLLUNGEN (z.B. Crèmeschnitten)

| PROZESS-STUFE | MÖGLICHE GEFAHR | MASSNAHMEN ZUR ÜBERPRÜFUNG | GRENZ-WERTE | ANMERKUNGEN |
|---|---|---|---|---|
| Warenübernahme | Fremdkörper | Sichtprüfung | - | |
| | Schädlinge | Sichtprüfung | - | |
| | Verderb | Sinnesprüfung | - | |
| | zu hohe Temperatur bei Kühlprodukten | Temperaturüberwa-chung (Thermometer) | 4-6 ° C | |
| | zu hohe Temperatur bei Tiefkühlprodukten | Temperaturüberwa-chung (Thermometer) | - 18 °C (- 15 °C) | |
| Rohstofflager | Fremdkörper | Sichtprüfung | - | |
| | Schädlinge | Sichtprüfung | - | |
| | Verderb | Sinnesprüfung | - | |
| | zu hohe Temperatur bei Kühlprodukten | Temperaturüberwa-chung (Thermometer) | 4-6 ° C | |
| | zu hohe Temperatur bei Tiefkühlprodukten | Temperaturüberwa-chung (Thermometer) | - 18 °C (- 15 °C) | |
| Produktion | Kontamination und Ver-derb | Sinnesprüfung (z.B. Geschmack, Geruch) sowie Sichtprüfung (z.B. Feststellung von Schimmel) | - | ● auf Kreuzkontaminationen achten<br>● zu kühlende Produkte möglichst rasch wieder kühlen<br>● Beilage 2 „Beispiele aus der Guten Hygienepraxis" beachten |
| | Fremdkörper (z.B. Glas) | Sichtprüfung | - | |

| PROZESS-STUFE | MÖGLICHE GEFAHR | MASSNAHMEN ZUR ÜBERPRÜFUNG | GRENZ-WERTE | ANMERKUNGEN |
|---|---|---|---|---|
| Verpackung | Verschmutzung des Verpa-ckungsmaterials | Sichtprüfung | - | |
| Lagerung und Expedit | Verderb | Temperaturkontrolle | 4-6 ° C bei Kühl-produkten<br>- 18 °C bei Tief-kühlprodukten | |

# GEFAHRENANALYSE FÜR KALTE KÜCHE (z.B. Brötchen, Salate)

| PROZESS-STUFE | MÖGLICHE GEFAHR | MASSNAHMEN ZUR ÜBERPRÜFUNG | GRENZ-WERTE | ANMERKUNGEN |
|---|---|---|---|---|
| Warenübernahme | Fremdkörper | Sichtprüfung | - | |
| | Schädlinge | Sichtprüfung | - | |
| | Verderb | Sinnesprüfung | - | |
| | zu hohe Temperatur bei Kühlprodukten | Temperaturüberwachung (Thermometer) | 4-6 ° C | |
| | zu hohe Temperatur bei Tiefkühlprodukten | Temperaturüberwachung (Thermometer) | - 18 °C (- 15 °C) | |
| Rohstofflager | Fremdkörper | Sichtprüfung | - | |
| | Schädlinge | Sichtprüfung | - | |
| | Verderb | Sinnesprüfung | - | |
| | zu hohe Temperatur bei Kühlprodukten | Temperaturüberwachung (Thermometer) | 4-6 ° C | |
| | zu hohe Temperatur bei Tiefkühlprodukten | Temperaturüberwachung (Thermometer) | - 18 °C (- 15 °C) | |
| Produktion | Kontamination und Verderb | Sinnesprüfung (z.B. Geschmack, Geruch) sowie Sichtprüfung (z.B. Feststellung von Schimmel) | - | • auf Kreuzkontaminationen achten<br>• zu kühlende Produkte möglichst rasch wieder kühlen<br>• Beilage 11„Beispiele aus der Guten Hygienepraxis“ beachten |
| | Fremdkörper (z.B. Glas) | Sichtprüfung | - | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Verpackung | Verschmutzung des Verpa-ckungsmaterials | Sichtprüfung | - | |
| **PROZESS-STUFE** | **MÖGLICHE GEFAHR** | **MASSNAHMEN ZUR ÜBERPRÜFUNG** | **GRENZ-WERTE** | **ANMERKUNGEN** |
| Lagerung und Expedit | Verderb | Temperaturkontrolle | 4-6 ° C bei Kühlprodukten - 18 °C bei Tiefkühlpro-dukten | |

# GEFAHRENANALYSE FÜR SPEISEEIS

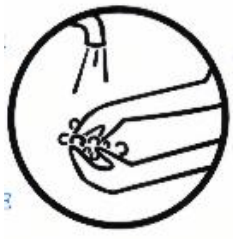
| PROZESS-STUFE | MÖGLICHE GEFAHR | MASSNAHMEN ZUR ÜBERPRÜFUNG | GRENZ-WERTE | ANMERKUNGEN |
|---|---|---|---|---|
| Warenübernahme | Fremdkörper | Sichtprüfung | - | |
| | Schädlinge | Sichtprüfung | - | |
| | Verderb | Sinnesprüfung | - | |
| | zu hohe Temperatur bei Kühlprodukten | Temperaturüberwa-chung (Thermometer) | 4-6 ° C | |
| | zu hohe Temperatur bei Tiefkühlprodukten | Temperaturüberwa-chung (Thermometer) | - 18 °C (- 15 °C) | |
| Rohstofflager | Fremdkörper | Sichtprüfung | - | |
| | Schädlinge | Sichtprüfung | - | |
| | Verderb | Sinnesprüfung | - | |
| | zu hohe Temperatur bei Kühlprodukten | Temperaturüberwa-chung (Thermometer) | 4-6 ° C | |
| | zu hohe Temperatur bei Tiefkühlprodukten | Temperaturüberwa-chung (Thermometer) | - 18 °C (- 15 °C) | |

| PROZESS-STUFE | | MÖGLICHE GEFAHR | MASSNAHMEN ZUR ÜBERPRÜFUNG | GRENZ-WERTE | ANMERKUNGEN |
|---|---|---|---|---|---|
| Herstellen des Eismix | kalte Herführung | Rohstoff bakteriell nicht einwandfrei | Sinnesprüfung (nur erlaubte Rohstoffe verwenden, Verpackung kontrollieren, MHD[1] kontrollieren) | - | |
| | heiße Herführung | erhöhte Keimzahl | Temperatur- und Zeitkontrolle | - | Temperatur-/Zeitdiagramm beachten (siehe Beilage 2 „Beispiele aus der Guten Hygienepraxis“)<br>Mix darf max. 72 h bei + 4 °C gelagert werden, nach abermaliger Pasteurisierung Lagerung noch einmal max. 72 h |
| Frieren | | zu hohe Temperaturen | Temperaturkontrolle | - 5 °C | |
| Verpackung | | Verschmutzung des Verpackungsmaterials | Sichtprüfung | - | |
| Lagerung und Expedit | | Verderb | Temperaturkontrolle | - 5 °C | |

[1] MHD – Kontrolle = Kontrolle des Mindesthaltbarkeitsdatums

# 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 ARBEITSWEISE

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

- ➔ **Nicht rauchen**
- ➔ **Keine Mahlzeiten einnehmen**

- ➔ **Abnehmbaren Schmuck und Armbanduhr ablegen**
- ➔ **Arbeitsplatz/Geräte/ Arbeitsflächen/Laden und Regale sauber halten**

- ➔ **Unsaubere Rohwaren nicht mit Fertigwaren in Berührung bringen**
- ➔ **Nicht mehr benötigte Rohwaren und Fertigprodukte rasch richtig lagern**
- ➔ **Reinigungs- und Desinfektionsmittel gekennzeichnet und von Lebensmitteln getrennt lagern**

**SAUBERKEIT – VORAUSSETZUNG FÜR QUALITÄT**

# VERHALTEN AUF DEM WC

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

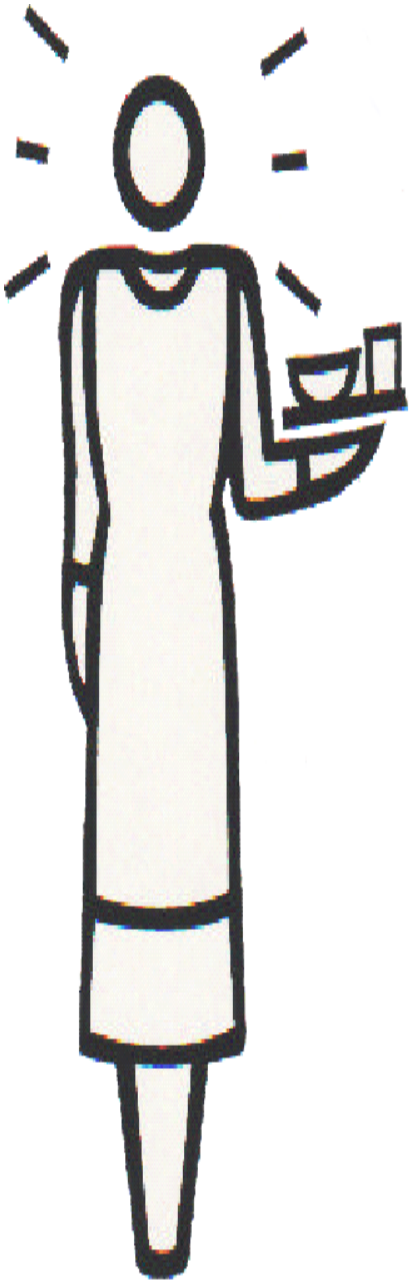
- ➔ **Falls mechanische Armaturen vorhanden, diese nach Händewaschen nur mit Papierhandtuch betätigen**
- ➔ **Händewaschen bis zum Ellbogen, Flüssigseife verwenden, wenn erforderlich desinfizieren**

**VOR VERLASSEN DER TOILETTE – HÄNDE WASCHEN**

# VERHALTEN IM VERKAUF

## PERSÖNLICHE SAUBERKEIT

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



## HYGIENISCH – SICHERE ARBEITSWEISE

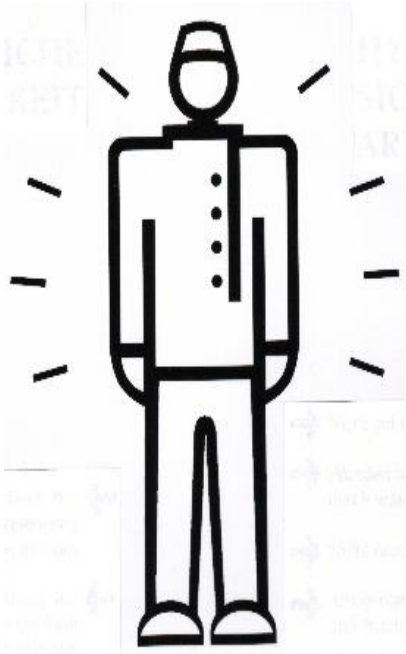
- Unverpackte Lebensmittel hygienisch sicher handhaben
- Verkaufshilfsmaterial sauber halten, vor Verstaubung schützen
- Geräte und Werkzeuge sauber und in Ordnung halten
- Verkaufspult sauber und in Ordnung halten (keine persönlichen Gegenstände herumliegen lassen)
- Abfälle sofort in Abfallbehälter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

**PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUM KUNDEN**

# EXPEDIT

## PERSÖNLICHE SAUBERKEIT

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



## HYGIENISCH – SICHERE ARBEITSWEISE

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

## PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

# LAGER

## WAREN-EINGANG

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

## LAGERUNG

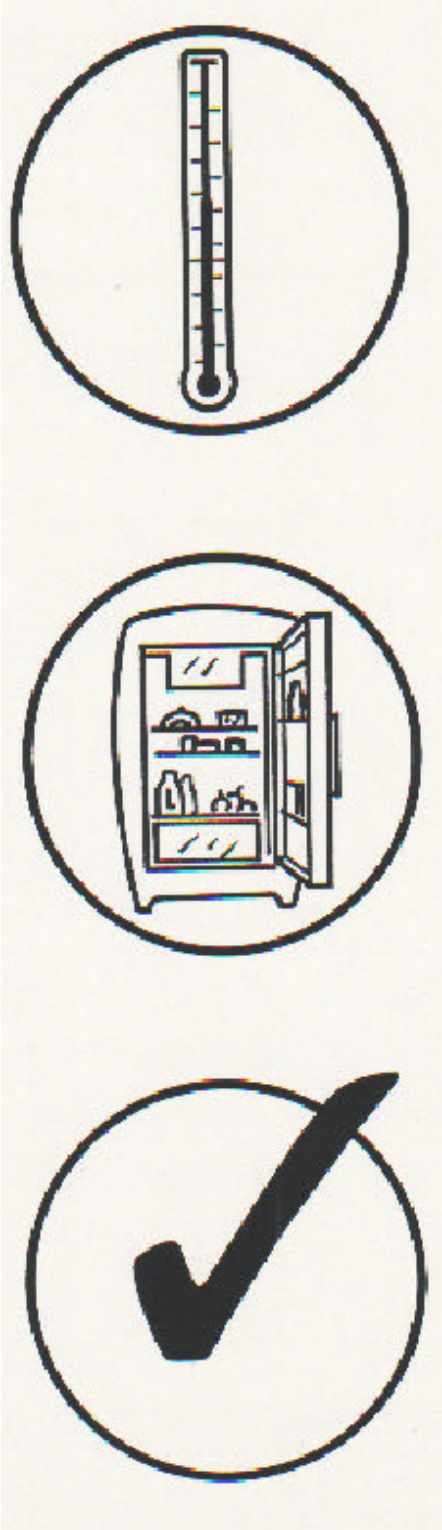
- ➔ **Räume, Regale und Abstellflächen sauber und in Ordnung halten, Wandabstände einhalten**
- ➔ **Geöffnete Packungen wieder verschließen**
- ➔ **Leeres Verpackungsmaterial und Abfälle entfernen**
- ➔ **Offene Lebensmittel nicht am Boden lagern!**
- ➔ **Auftreten von Schädlingen (Motten, Gespinste,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

## WAREN-ENTNAHME

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

**REINIGUNGSINTERVALLE UND ZUSTAND DER WARE BEACHTEN**

# KÜHLEINRICHTUNGEN UND KÜHLRÄUME



- ➔ **Soll – Temperatur beachten**
- ➔ **Störung sofort melden**
- ➔ **Kühlraum sauber halten**
- ➔ **Türen zu den Kühlräumen und Kühlgeräten nicht unnötig offen lassen**
- ➔ **Vorratsgefäße abdecken**
- ➔ **Lebensmittel vor Weiterverwendung oder Verkauf kontrollieren**
- ➔ **Verdorbene oder abgelaufene Ware aus-sortieren, kennzeichnen und sofort melden**
- ➔ **Länger lagernde Ware zuerst verwenden (first in – first out)**

# LEBENSMITTEL THERMOMETER

## LEBENSMITTEL – THERMOMETER °C

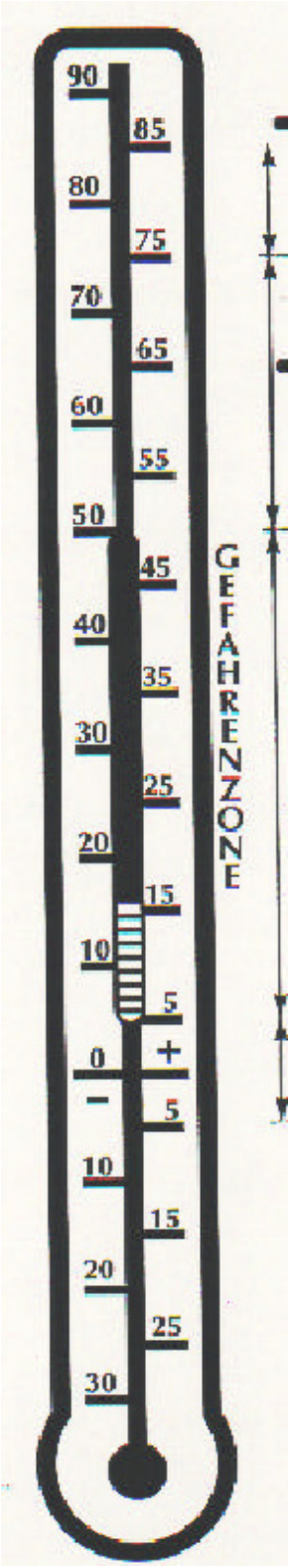
22 °C Raumtemperatur

18 bis 4°C: kühl lagern

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

ab – 18°C:

Tiefkühltemperaturen




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

**TEMPERATUREN BEACHTEN**

# SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

➔ **Schädlingsbefall sofort melden**

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

- λ **umfassende Reinigung**

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

**und** λ **abschließende sowie wiederkehrende Kontrolle**

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

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

➔ **Schädlingszugangsmöglichkeiten verschließen**

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

**SCHÄDLINGE MELDEN – BEKÄMPFEN - KONTROLLE**

# SENSIBLE LEBENSMITTEL

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

**DAHER:**

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

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

**KREUZKONTAMINATION VERMEIDEN**