BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Leitlinie

für eine gute Hygienepraxis in Schutzhütten in Extremlage (einfache Bergsteiger-Unterkünfte im Gebirge) sowie in saisonal bewirtschafteten Almen

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75220/0051-II/B/7/2009 vom 12.1.2009

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite:
PRÄAMBEL		3
I. Ziel		**3**
II. Rechtslage		**4-5**
1. Rechtsquelle		4
2. Verantwortung und Zuständigkeit		4
3. Geltungsbereich		4
4. Begriffsbestimmungen		4-5
III. Betriebsstätten		**5-7**
1. Räume und Geräte		5-7
IV. Allgemeine Hygiene		**7-12**
1. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten		7-8
2. Persönliche Hygiene		8
3. Anlieferung und Lagerung von Lebensmitteln		8-9
4. Behandlung von speziellen Lebensmitteln		10-12
5. Wasserversorgung		12
6. Abfälle		12
7. Tierische Schädlinge		12
8. Schulung		12
V. Eigenkontrolle/Sicherheitsmaßnahmen		**12-15**
Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen		12-13
Gefahrenanalyse, Gefahrenbeherrschung und Festlegen von „Kritischen Steuerungspunkten (Kontrollpunkten – CCP)“		13
Beilage 1	Checkliste für Räume, Einrichtungen und Geräte	16-17
Beilage 2	Reinigungsplan	18
Beilage 3	Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen	19-24
Beilage 4	Schädlingsbekämpfungsplan	25-26
Beilage 5	Merkblätter	27-35
Beilage 5	Gefahrenbeherrschung – „kalte Küche“	36-38
Beilage 6	Gefahrenbeherrschung – „warme Küche“	39-41

PRÄAMBEL

Die Betreiber alpiner Schutzhütten und saisonal bewirtschafteter Almen möchten ihren Gästen und Mitarbeitern ein Maximum an Sicherheit und Wohlbefinden bieten. Selbstverständlich ist auf höchste Reinlichkeit und Hygiene auch auf der höchstgelegenen Hütte zu achten. Umwelt-, Sicherheits- und Hygienebestimmungen werden daher prinzipiell begrüßt und eingehalten.

Die Voraussetzungen dafür sind in diesen Extremlagen aber z.T. wesentlich schwieriger und meist viel kostenintensiver als in den Tallagen und so manche Bestimmung ist nicht oder nur mit unverhältnismäßig hohem Aufwand einzuhalten.

Durch die Insel- bzw. Höhenlage vieler Schutzhütten und saisonal bewirtschafteten Almen ist oft die Wasserversorgung aber auch die Versorgung mit Energie stark eingeschränkt. Hand in Hand damit geht allerdings auch ein eingeschränktes Angebot an Speisen.

Meist haben Schutzhütten in Extremlage (siehe Begriffsbestimmung und Anwendungsbereich) eher den Charakter einer Almhütte als jenen eines Hotels im Tal. So sollten hier auch „bodenständigere“ Maßstäbe und eine differenzierte Betrachtungsweise angelegt werden.

Gleiches gilt naturgemäß auch für saisonal bewirtschaftete Almhütten (siehe Begriffsbestimmung und Anwendungsbereich).

Jeder Bergtourist, der eine Schutzhütte oder eine saisonal bewirtschaftete Alm besucht und die Besonderheiten dieser erlebt, wird in Anbetracht der alpinen Umgebung Einschränkungen akzeptieren und sicher dazu angeregt, über die Umwelt und deren Ressourcenkreisläufe nachzudenken.

I. Ziel

Das Ziel der Leitlinie für Schutzhütten und saisonal bewirtschaftete Almen ist die Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Gewährleistung eines hohen Verbraucherschutzniveaus hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit bei der Anwendung traditioneller Methoden in Gebieten mit schwierigen topographischen Verhältnissen.

II. Rechtslage

1. Rechtsquelle

Die Rechtsquelle für diese Leitlinie ist die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.

2. Verantwortung und Zuständigkeit

Für die Umsetzung des Hygienerechts sind der Eigentümer der Schutzhütte und der Bewirtschafter (Hüttenwirt) bzw. der Eigentümer der saisonal bewirtschafteten Alm und der Bewirtschafter (Almbewirtschafter) verantwortlich.

3. Geltungsbereich

Die Leitlinien gelten für Schutzhütten in Extremlage, die als einfache Bergsteigerunterkunft Schutz und Verpflegung bieten soll und für saisonal bewirtschaftete Almen, die als einfache Almhütten auch Verpflegung für Wanderer bieten sollen

4. Begriffsbestimmungen

A) Schutzhütten in Extremlage

In **Extremlage** situiert ist ein Einzelobjekt**,** wenn es

1. im Wohn- oder Bewirtschaftungszeitraum für den Gast weder mit einem motorisierten Fahrzeug noch mit einer Aufstiegshilfe erreichbar ist (vom nächst gelegenen mit einem Fahrzeug oder einer Aufstiegshilfe erreichbaren Punkt eine Wegstrecke, für die ein gesunder Erwachsener bei mittlerem Gehtempo eine Gehzeit von mehr als einer halben Stunde benötigt, entfernt) oder
2. weder mit elektrischer Energie (ausgenommen einer solchen, die in eigener Erzeugung durch alleinige oder kombinierte Ausnutzung von Flüssiggas, Lichtenergie, Pflanzenölkraftstoffen, Wasserkraft oder Windenergie gewonnen wird) noch mit sonstiger Energie (ausgenommen mit Flüssiggas, festen Brennstoffen oder der unmittelbaren Nutzung der Sonneneinstrahlung) versorgt ist oder
3. ein spezifischer Wasserverbrauch von nicht mehr als 75 Liter pro Einwohnerwert und Tag möglich ist.

Schutzhütten haben üblicherweise folgende Aufgaben:

1. sie müssen jede Person, die die Hütte betrifft, verpflegen und beherbergen
2. während des Bewirtschaftungszeitraumes haben sie keinen Ruhetag, auch wenn manchmal tagelang kein Gast auf die Hütte kommt,
3. sollen zu jeder Tageszeit ein warmes Essen und Getränk zur Verfügung haben,

4. sollen den Gegebenheiten der besonderen Höhenlage entsprechend von der Ausstattung her einfach und effizient sein,
5. sind eine Meldestelle für Bergunfälle,
6. sind ein besonderes Gebäude, das – wenn es die Technik erlaubt – im Einklang mit der Natur stehen soll (Photovoltaik, Windenergie, Pflanzenöl statt Diesel, energiesparende Logistik, Abfall- und Abwasserentsorgung nach ökologischen Richtlinien, die Energiekennzahl ist normalerweise gegenüber Gastbetrieben halbiert),
7. bewahren ihren ursprünglichen Charakter als Stützpunkt für Bergsteiger und Bergwanderer. Ihre Ausstattung ist meist schlicht, einfache Verköstigung ist üblich. Nach Möglichkeit ist auf die Verwendung von besonders sensiblen Lebensmitteln zu verzichten. Der Hüttenwirt leistet Erste Hilfe, verfolgt Unfallmeldungen und leitet diese weiter,
8. meist sind die Öffnungszeiten nur von Mai bis Ende Oktober.

Der Hüttenwirt beobachtet jegliche Art von Veränderungen um die Hütte und Landschaft (Erhaltung, Wetterauskunft, Messstellen). Naturphänomene wie Felsstürze, Lawinen, besondere Wettererscheinungen, Muren oder besondere Tiere werden gemeldet.

B) Saisonal bewirtschaftete Almen

Almen sind Betriebsstätten in alpenländischen Regionen, die nur saisonal von frühestens Mai bis spätestens Oktober bewirtschaftet werden. Die durchgehende Weidezeit beträgt jedoch mindestens 60 Tage pro Vegetationsperiode. Almen müssen im Almkataster erfasst sein. Normalerweise liegen sie auf einer Seehöhe von 800 bis 2.500 Metern. Die Almflächen werden von dem auf die Alm aufgetriebenen Vieh beweidet.

Die Leitlinie soll diesen Aspekten unter Gewährleistung der gebotenen Sauberkeit und Sicherheit für die Gäste gerecht werden.

III. Betriebsstätten

1. Räume und Geräte

1.1

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

Beilage 1 – Checkliste

1.2
Arbeitsflächen, Wände im Arbeitsbereich und Fußböden bestehen aus abwaschbarem und desinfizierbarem Material. Türen, Fenster und Stöcke müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben. Decken und Wände müssen in einwandfreiem Zustand sein und dürfen keine Schlupflöcher für Ungeziefer bieten. Trockenlagerräume (Speisekammern) sind mit abwaschbaren Fußböden auszuführen (**Interpretation**: Türen, Fenster und Stöcke sowie Decken und Wände können aus Holz sein, wenn diese eine unbeschädigte und saubere Oberfläche (z.B. imprägniert oder lackiert) aufweisen. Weiters ist Vorsorge gegen Schimmelbildung zu treffen.).

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

1.4
Es sind Handwaschbecken entsprechend dem Arbeitsablauf in ausreichen-der Zahl (zumindest eines) vorzusehen. Bei Neu- oder Umbauten sind die Waschbecken mit Armaturen auszustatten, die nach Möglichkeit nicht mit der Hand zu betätigen sind (z.B. Fuß oder Kniebedienung). Warmwasser sowie Seifenspender (Flüssigseife und Desinfektionsmittel) und geeignete Einmalhandtücher sind vorzusehen.

1.5
Es müssen geeignete Einrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln und Arbeitsgeräten mit Warm- und Kaltwasser – wenn möglich getrennt vom Handwaschbecken – vorhanden sein. Ist kein Handwaschbecken vorhanden, ist jedenfalls eine zeitlich getrennte Reinigung durchzuführen.

1.6
Alle Gegenstände, Geräte und Geschirre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen rein gehalten und gegebenenfalls desinfiziert werden können. Für die Reinigung des Geschirres sind Spülmaschinen mit Heißwasser und Reinigungsmitteln oder eine andere – aus hygienischer Sicht gleichwertige – Möglichkeit zur Reinigung und Desinfektion vorzusehen. Können in Ausnahmefällen (z.B. mangels Strom) Spülmaschinen nicht betrieben werden, ist auch eine händische Geschirrwäsche gleichwertig zu betrachten, wenn mit heißem Wasser (min. 80° C) nachgespült wird.

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

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

1.9
Unter Berücksichtigung der vorhandenen baulichen Möglichkeiten (jedenfalls bei Neubauten) sind getrennte Personal- und Gästetoiletten einzurichten.

IV. Allgemeine Hygiene

1. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten

Beilage 2 – Reinigungsplan

1.1
Räume und deren Einrichtungen [Arbeitsflächen, Kühlschränke, Regale und Schubladen (innen und außen), Fußböden, Abfallbehälter, Wände, Türen, Fenster, Beleuchtungskörper, Be- und Entlüftungsanlagen] sind einwandfrei sauber zu halten.

1.2
Unter Reinigung ist die Entfernung von Schmutz zu verstehen. Es kann eine Vorreinigung trocken (zusammenschieben, abwischen, aufnehmen; aufkehren nach Möglichkeit vermeiden) oder nass (vorspülen, abwischen, aufnehmen) erfolgen. Die eigentliche Reinigungstätigkeit erfolgt mit warmem Wasser, Reinigungsmittel (in geeigneter Konzentration) und Hilfsmitteln. Die manuelle Reinigung (z.B. Bürste oder Schwamm) kann z.B. mit der 2-Eimer-Methode oder Dampfstrahler (Niederdruck)erfolgen. Es erfolgt eine Nachspülung mit warmem Wasser, um Reinigungsmittelrückstände von den gereinigten Stellen zu entfernen. Gegebenenfalls wird mit Einmaltüchern oder mit frischen, sauberen Tüchern, die zumindest nach jeder Verwendung zu wechseln sind, getrocknet.

1.3
Gegebenenfalls ist an die Reinigung eine Desinfektion anzuschließen. Für die chemische Desinfektion werden Desinfektionsmittel verwendet, die toxikologisch unbedenklich und für den Verwendungszweck geeignet sind. Die Anwendungsvorschriften werden genau eingehalten. Erforderlichenfalls wird das Desinfektionsmittel von jenen Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, durch Spülen mit Wasser sorgfältig entfernt. Soweit erforderlich, wird mit Einmalhandtüchern trocken gewischt.

1.5
Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind von Lebensmitteln getrennt zu lagern und müssen deutlich als solche gekennzeichnet sein.

2. Persönliche Hygiene

Die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln ist zu beachten.

Beilage 3 – Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen

2.1
Alle Beschäftigten halten sich und ihre Arbeitskleidung sauber.

2.2
Bereiche, in denen Lebensmittel gelagert oder verarbeitet werden dürfen von betriebsfremden Personen nicht betreten werden. In diesen Bereichen darf nicht geraucht werden.

2.3
Personen mit über Lebensmittel übertragbaren Krankheiten wie Durchfall, Hautausschlägen oder mit eitrigen Entzündungen, wie Abszessen, Furunkeln, mit eiternden Wunden oder Verletzungen im Bereich der Hände, Arme, des Halses oder des Kopfes und mit starken Erkältungskrankheiten im akuten Stadium werden nicht beschäftigt. Nicht eiternde Verletzungen sind mit einem sauberen, Wasser abweisenden, festsitzenden Verband abzudecken und z.B. mit Einweghandschuhen oder Fingerlingen zu schützen.

2.4
Vor Arbeitsbeginn werden Hände und Unterarme gründlich mit Wasser und Seife gereinigt. In gleicher Weise werden nach jeder Toilettenbenützung bzw. nach Verrichtung von Schmutzarbeit die Hände einschließlich der Unterarme gereinigt und allenfalls desinfiziert. Zum Trocknen der Hände und Arme sind stets saubere Handtücher bzw. Einmalhandtücher zu verwenden.

2.5
Die Beschäftigten achten beim Umgang mit Lebensmitteln auf eine gute persönliche Hygiene (auch Haare und Fingernägel).

3. Anlieferung und Lagerung von Lebensmitteln

3.1
Bei Anlieferung und vor der Verarbeitung (nach Lagerung) werden Lebensmittel auf einwandfreie Beschaffenheit geprüft (eine Sinnesprüfung ist in der Regel

ausreichend) sowie auf deren Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum. Bei gekühlten/tiefgekühlten Lebensmitteln wird regelmäßig, jedenfalls aber im Verdachtsfall, eine Temperaturkontrolle vorgenommen.

3.2
Werden Lebensmittel angeboten, die besondere Lagerbedingungen erfordern, sind diese einzuhalten. Für Lebensmittel, die gekühlt zu lagern sind, müssen entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sein. Für nachstehende Produkte sind folgende maximale Produkt-Temperaturen empfohlen:

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

3.3
Lebensmittel müssen in Transportmitteln oder Behältern so aufbewahrt und geschützt sein, dass eine hygienisch nachteilige Beeinflussung vermieden wird. Die Einhaltung allfälliger Kühl- oder Tiefkühltemperaturen muss gewährleistet sein.

3.4
Unter kühl Lagern ist eine Temperatur bis zu +15° C zu verstehen. Eine Überschreitung bis zu +18° C ist zulässig.

3.5
Unter gekühlt Lagern ist eine Temperatur von 0° C bis +4° C, jedenfalls aber unter +6°C, zu verstehen.

3.6
Unter tiefgekühlter Lagerung ist eine Temperatur von -18° C oder kälter zu verstehen. Lebensmittel sind verpackt tiefgekühlt zu lagern, um eine Kontamination oder Gefrierbrand zu vermeiden. Es ist darauf zu achten, dass die Verpackungen nicht verletzt sind.

3.7
Auch bei gekühlter Lagerung wird streng darauf geachtet, dass sich Lebensmittel nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen können.

4. Behandlung von speziellen Lebensmitteln

4.1 Vermeidung von Kontaminationen

4.1.1

Speisenreste von Gästen gelten als Abfälle.

4.1.2

Es ist darauf zu achten, dass keine Mikroorganismen von Rohwaren auf fertig zubereitete Speisen übertragen werden. Nach der Bearbeitung von Rohware (insbesondere – wenn nicht grundsätzlich darauf verzichtet wird – von Geflügel und Faschiertem, aber auch nach der Verwendung von Eiern) werden die Hände einschließlich der Unterarme gründlich gewaschen.

4.1.3

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

4.2 Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

4.2.1

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

4.2.2

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

4.2.3

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

4.2.4

Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren werden nicht neuerlich eingefroren.

4.3 Faschiertes wird auf Schutzhütten und saisonal bewirtschafteten Almen grundsätzlich nicht verwendet. Sollte dies doch der Fall sein gilt:

4.3.1

Faschiertes wird nur aus gut durchgekühlten, frischen und großen Fleischstücken hergestellt. Die Qualität dieser Fleischstücke muss einwandfrei sein (sensorische Prüfung auf Aussehen, Druck, Konsistenz). Abschnitte fallen durch Entfernung derjenigen Teile eines Fleischstückes (z.B. Bindegewebe, Sehnen, angetrocknete Oberflächen) an, die qualitativ für die vorgesehene Verwendung des Fleisches nicht geeignet sind. Abschnitte werden zur Herstellung von Faschiertem nicht verwendet. Stücke reinen Muskelfleisches, die z.B. beim Aufschneiden von Schnitzeln etc. anfallen, können jedoch für die Herstellung von Faschiertem und Fleischzubereitungen verwendet werden.

4.3.2

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

4.3.3

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

4.4 Eier

4.4.1

Eier sind grundsätzlich gekühlt zu lagern.

4.4.2

Knick-, Bruch- oder Schmutzeier werden nicht verwendet.

4.4.3

Beim Aufschlagen von Eiern soll der Eiinhalt mit der Außenseite der Schale möglichst nicht in Berührung kommen. Die Eimasse ist raschest weiter zu verarbeiten. Auch bei Herstellung von Panier mit Ei wird auf rascheste Verarbeitung geachtet. Bereits einmal gebrauchte Panierflüssigkeit sowie Rückstände an Mehl und Brösel von früheren Speisenzubereitungen werden nach Arbeitsschluss entsorgt.

4.4.4

Speisen mit Eiern sollten grundsätzlich mit einer ausreichend hohen Kerntemperatur durcherhitzt werden, um das Risiko einer Salmonellenvergiftung auszuschließen.

4.4.5

Hart gekochte Eier werden gekühlt in der Schale aufbewahrt.

4.5 Frittieren

4.5.1

Beim Frittieren werden die Fette (Öle) nicht über +175°C erhitzt (überhitzt). Das Frittierfett wird täglich auf seine einwandfreie Beschaffenheit geprüft. Bei Auftreten von Geruchs- und Geschmacksabweichungen wird das gesamte Fett (Öl) erneuert. Vor Neubefüllung ist die Fritterwanne sorgfältig zu reinigen.

5. Wasserversorgung

Für die Lebensmittelverarbeitung sowie für alle damit im Zusammenhang stehenden Reinigungsarbeiten wird ausschließlich Trinkwasser bzw. entsprechend aufbereitetes (z.B. UV-Desinfektion oder Chlorierung, in Notfällen Abkochen) Wasser verwendet.

6. Abfälle

Die Abfälle werden in abgedeckten Abfalleimern oder in entsprechenden ähnlichen Vorrichtungen gesammelt und zumindest täglich nach Arbeitsschluss aus dem Arbeitsbereich entfernt. Werden keine abgedeckten Abfalleimer verwendet, müssen Abfälle zumindest nach jedem abgeschlossenen Arbeitsgang aus der Küche entfernt werden.

7. Tierische Schädlinge

Das mögliche Vorhandensein von Ungeziefer ist mit geeigneten Mitteln zu kontrollieren. Das Auftreten von Ungeziefer ist zu bekämpfen. Wo Lebensmittel gelagert oder verarbeitet werden sind zu öffnende Fenster mit Insektengittern und Türen mit Schließern zu versehen.

Beilage 4 – Schädlingsbekämpfungsplan

8. Schulung

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

V. Eigenkontrolle/Sicherheitsmaßnahmen Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen

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

Spezielle Produkte (z.B. Beef Tartare) werden auf Schutzhütten in Extremlage und saisonal bewirtschafteten Almen nicht angeboten. Sollten trotzdem erhöhte Risken gegeben sein, kann es erforderlich sein, auf Basis spezieller Gefahrenanalysen kritische Steuerungspunkte festzulegen und entsprechende Grenzwerte, Überwachungsverfahren und Korrekturmaßnahmen vorzusehen.

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

Zum genaueren Verständnis finden Sie zunächst die Begriffe „Gefahr“, „Risiko“ und „Kritischer Steuerungspunkt “ näher erläutert:
„Gefahren“ *sind z.B. Fremdkörper, Mikroorganismen oder chemische Substanzen in einem Lebensmittel oder aber ein Zustand eines Lebensmittels, die geeignet sind, unter normalen Bedingungen der Verwendung des Lebensmittels eine Gesundheitsbeeinträchtigung zu verursachen.*

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

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

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

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

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

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

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

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

Beispiele für Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis:
Diese Leitlinie enthält in der Anlage Beispiele für Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis für die Bereiche „kalte Küche“ und „warme Küche“ für unterschiedliche Produktgruppen.

Der Bewirtschafter passt die Maßnahmen an die Gegebenheiten der Schutzhütte bzw. der saisonal bewirtschafteten Alm an. Für Bereiche, die hier nicht beispielhaft angeführt sind, werden – sofern nötig – eigene Sicherheitsmaßnahmen nach HACCP-Grundsätzen nach diesem Muster erstellt.

BEISPIELE für die UMSETZUNG von Sicherheitsmaßnahmen nach Grundsätzen des HACCP-Konzeptes

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

Beilage 1

CHECKLISTE FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE

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

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

2. Angemessene natürliche oder mechanische Belüftung:

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

3. Angemessene Beleuchtung:

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

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

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

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

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

6. Transportmittel und Behälter sauber und instandgehalten:

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

7. Lebensmittel in Transportmitteln vor Kontamination geschützt:

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

8. Transportmittel, je nach angeliefertem Produkt, temperiert:

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

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

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

10. Temperaturüberwachung in gekühlten Einrichtungen funktions-fähig:

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

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

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

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

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

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

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

Beilage 2

REINIGUNGSPLAN FÜR SCHUTZHÜTTEN UND ALMEN

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 ▫		

Beilage 3

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

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

1. Tätigkeitshindernisse

1.1. Personen, die

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

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

1.1.3. bestimmte Krankheitserreger[1)] ausscheiden,

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

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

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

2.1. Belehrung und Dokumentation

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

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

Der Tätigkeit darf kein Hindernis im Sinne der Leitlinie entgegenstehen.

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

2.2. Mitteilungspflicht des Arbeitsnehmers

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

2.3. Prüfung und Maßnahmen durch den Arbeitgeber

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

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

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

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

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

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

3. Anhang
„Schriftliche Belehrung“

Fa.
(Firmenwortlaut)(Adresse)

Die belehrte Person,
(Name, Geburtsdatum)

1. Meldung an die vorgesetzte Person

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

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

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

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

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

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

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

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

2. **Erklärung der belehrten Person**

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

_____	_____
Datum	**Unterschrift**

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

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

Typhus abdominalis, Paratyphus

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

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

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

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

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

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

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

Andere Salmonellen-Infektionen

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

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

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

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

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

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

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

Cholera

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

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

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

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

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

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

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

Hepatitis A oder E

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

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

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

Vor Hepatitis A kann man sich durch Impfung schützen.

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSPLAN

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

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			

Beilage 5

L E I T L I N I E N FÜR DIE EIGENKONTROLLE IN SCHUTZHÜTTEN UND IN ALMEN

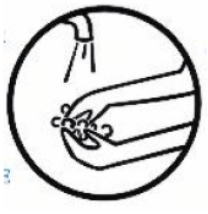
PERSONAL

Merkblätter zu:

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

PERSÖNLICHE HYGIENE

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



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

KÖRPER UND HAARPFLEGE

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

ERKRANKUNGEN

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

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

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

REINIGUNGS- UND ABTAUINTERVALLE UND TEMPERATUREN BEACHTEN

LEBENSMITTEL THERMOMETER

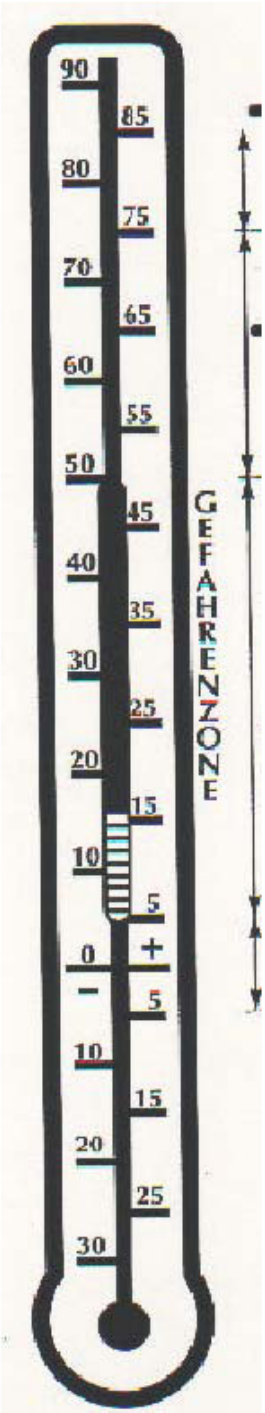
LEBENSMITTEL – THERMOMETER °C

22 °C Raumtemperatur

18 bis 4°C: kühl lagern

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

ab – 18°C: Tiefkühltemperaturen



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

TEMPERATUREN BEACHTEN

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

- ➔ **Schädlingsbefall sofort melden**
- ➔ **Beim Auftreten von Schädlingen folgende Maßnahmen ergreifen:**
  - λ **umfassende Reinigung**
  - **und** λ **Einsatz von geeigneten lebensmitteltauglichen Bekämpfungsmitteln (durch befugte Schädlingsbekämpfer oder in Eigenregie – Anleitung und Sicherheitsmaßnahmen beachten!)**
  - **und** λ **abschließende sowie wiederkehrende Kontrolle**

- ➔ **Durch Schädlinge verdorbene Lebensmittel sofort entfernen und entsorgen**
- ➔ **Schädlingsbekämpfungsmittel deutlich kennzeichnen und von Lebensmitteln getrennt lagern**
- ➔ **Schädlingszugangsmöglichkeiten verschließen**
- ➔ **Tiere (Hunde, Katzen, Vögel und dgl.) fernhalten**

SCHÄDLINGE MELDEN – BEKÄMPFEN - KONTROLLE

SENSIBLE LEBENSMITTEL

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

DAHER:

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

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

KREUZKONTAMINATION VERMEIDEN

Gefahrenbeherrschung -„kalte Küche“

Prozess-Stufe: Prüfungen: Grenzwert: Maßnahmen bei Überschreiten:

Prozess-Stufe:	Prüfungen:	Grenzwert:	Maßnahmen bei Überschreiten:
Warenübernahme	-Dokumente, MHD/VD -Unversehrtheit -Stichprobenweise Temperaturkontrolle von Kühl- und TK-Ware	Geforderte Angaben vorhanden - VD nicht überschritten Grenztemperatur	Dokumentenmangel beheben lassen oder Ware zurückweisen
LM-Lagerung	Temperaturkontrolle von Kühl- und TK-Einrichtungen	Grenztemperatur	Ware prüfen; ggf. Ware umlagern, sofort verarbeiten oder aus dem Verkehr ziehen
Be- und Verarbeitung	- Rezepte prüfen - Sichtprüfung - Stichprobenweise Sinnesprüfung	- Zutaten mit hohem Gefahrenpotential - Augenscheinliche negative Veränderungen	- Rezept abändern - ggf. Ware aus dem Verkehr ziehen
Zwischenlagerung	Temperaturkontrolle von Kühl- und TK-Einrichtungen	Grenztemperatur	Ware / Speise aus dem Verkehr ziehen
Verkauf/Speisenausgabe	-Zeit des Feilbietens - Temperaturkontrolle von Kühl- und TK-Einrichtungen	unter Umständen kurzfristig ungekühlt	Ware / Speise aus dem Verkehr ziehen

Gefahrenanalyse und -Beherrschung „Kalte Küche“

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

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

Gefahrenbeherrschung:

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

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

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

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

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

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

Wenn im Bereich „Kalte Küche“ mit Maßnahmen der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden wird, kann – sofern auf Grund spezieller Produkte oder Abnehmer keine erhöhten Risken gegeben sind – auf die Festlegung und Überprüfung von allfälligen kritischen Steuerungspunkten verzichtet werden.

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

Gefahrenbeherrschung „ warme Küche“

Prozess-Stufe:	Prüfungen:	Grenzwerte:	Maßnahmen bei Überschreiten:
Warenübernahme	-Dokumente, MHD/VD -Unversehrtheit - Stichprobenweise Temperaturkontrolle von Kühl- und TK-Ware	- geforderte Angaben vorhanden - VD nicht überschritten Grenztemperatur	-Dokumentenmangel beheben lassen - ggf. Ware zurück weisen
LM-Lagerung	Temperaturkontrolle von Kühl- und TK-Einrichtungen	Grenztemperatur	- Ware prüfen; - ggf. Ware umlagern, sofort verarbeiten oder aus dem Verkehr ziehen
Be- und Verarbeitung	- Rezepte prüfen - Sichtprüfung -Stichprobenweise Sinnesprüfung	- Zutaten mit hohem Gefahrenpotential - Augenscheinliche negative Veränderungen	-Rezept abändern - ggf. LM aus dem Verkehr ziehen*)
Erhitzen	Stichprobenweise Kontrolle der Temperatureinstellung od. sonstiger Merkmale z.B. Aufwallen	Temperatur/Zeit-Relation oder andere Parameter	ggf. Speise nacherhitzen
ggf. Umhüllen / Verpacken	Sichtprüfung	Verschmutzungen	Verschmutztes Verpackungs-material ausscheiden
ggf. Heißhalten	- Stichprobenweise Kontrolle der Temperatureinstellung am Gerät - Zeitdauer	Grenztemperatur	ggf. Speise nacherhitzen
Speisenausgabe	- Sichtprüfung -Stichprobenweise Sinnesprüfung	Keine Fremdkörper	ggf. Speise aus dem Verkehr ziehen

Gefahrenanalyse und -Beherrschung „warme Küche“

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

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

Gefahrenbeherrschung:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wenn im Bereich „Warme Küche“ mit Maßnahmen der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden wird, kann – sofern auf Grund spezieller Produkte oder Abnehmer keine erhöhten Risken gegeben sind – auf die Festlegung und Überprüfung von allfälligen kritischen Steuerungspunkten verzichtet werden.