

# Evaluierung und Betriebsbeschreibung von Gast- und Lebensmittelgewerbebetriebe für Lebensmittelhygiene

<b>Standort:</b>	Postleitzahl		Ort	
	Strasse		HausNr	
	Katastral-gemeinde	.	Gst.Nr	

<b>Vorgesehene Betriebsart:</b>	<b>Gastgewerbe mit umfangreichem Angebot:</b> <input type="checkbox"/> Hotel <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Gasthof <input type="checkbox"/> Catering <input type="checkbox"/> Buschenschank <input type="checkbox"/> Pizzeria <input type="checkbox"/> Imbiss <input type="checkbox"/>	<b>Gastgewerbe mit kleinem Speisenangebot:</b> <input type="checkbox"/> Bar, Diskothek Pub <input type="checkbox"/> Büffet <input type="checkbox"/> Imbissbetrieb klein <input type="checkbox"/> Schutzhütte <input type="checkbox"/> Hühner Grill <input type="checkbox"/> Cafe <input type="checkbox"/> Schirmbar <input type="checkbox"/> Tankstelle <input type="checkbox"/> Kebabstand
	<input type="checkbox"/> Gemeinschaftsverpflegung produzierend	<input type="checkbox"/> Gemeinschaftsverpflegung nur Speisenausgabe

<b>Vorgesehene Bezeichnung</b>	
<b>Eigentümer des Betriebes (Name -Gesellschaft, Ort, Strasse)</b>	
<b>Eventueller Pächter (Name, Strasse, Ort)</b>	
<b>Anzahl Personal Gesamt:</b>	<b>Anzahl Personal Küche:</b>

<b>Betriebsräume</b>	<b>Gesamtfläche (einschl. Nebenräumen):</b>		
<b>Raumaufteilungen</b>	<b>Geschoß</b>	<b>Nutzfläche</b>	
<b>Produktionsraum/Küche</b>		m <sup>2</sup>	
<b>Lager gesamt</b>		m <sup>2</sup>	
<b>Gastraum gesamt</b>		m <sup>2</sup>	<b>Sitzplatzanzahl:</b>
<b>Gastgarten/Terrasse</b>	<input type="checkbox"/> ja / <input type="checkbox"/> nein	<b>Sitzplatzanzahl:</b>	
<b>Beherbergung</b>	<input type="checkbox"/> ja / <input type="checkbox"/> nein	<b>Zimmeranzahl:</b>	<b>Bettenanzahl:</b>

<b>Toilettenanlagen</b>  Diese dürfen nie unmittelbar in Gasträume oder in Produktionsräume für Lebensmittel führen. Abtrennung durch Vorraum	<b>Herrensitzzellen Anzahl:</b>		<input type="checkbox"/> Bei nach innen führender Türe 1,5 m Tiefe vorsehen Bei nach außen aufgehender Türe mindestens 1,2 m
	<b>Damensitzzellen Anz.</b>		
	<b>Pissoir Anzahl:</b>		<input type="checkbox"/> Mindestabstand zur gegenüberliegenden Wand 1,5 m Trennung zwischen den Pissoirs und insbesondere zum Handwaschbecken mit sogenannten Schamschutzwänden
	<b>Behinderten WC</b>		

<b>Personaleinrichtung</b> (Für jeden im Betrieb beschäftigten ist ein Umkleideschrank zur Verfügung zu stellen)	<input type="checkbox"/> Personaltoilette	<input type="checkbox"/> Damen/Herren getrennt	<input type="checkbox"/> Handwaschbecken mit kontaktloser Armatur, Warm/Kaltwasser, in diesem Bereich werden Flüssigseife und Einmalhandtücher bereitgehalten
	<input type="checkbox"/> Umkleideschranke	<b>Anzahl:</b>	<input type="checkbox"/> Getrennt Arbeits-/Straßenkleidung
	<input type="checkbox"/> Aufenthaltsraum	<input type="checkbox"/> Umkleideraum	<input type="checkbox"/> Personaldusche

**Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg**

Montfortstraße 4 A-6901 Bregenz Tel: +43(0)5574/511-42099 Fax: +43(0)5574/511-42095

E-Mail: umweltinstitut@vorarlberg.at www.vorarlberg.at/umweltinstitut DVR 0639745 ATU 36867707

*Evaluierung und Betriebsbeschreibung von Gast- und Lebensmittelgewerbebetriebe für Lebensmittelhygiene*

<b>Lagermöglichkeiten</b>	<input type="checkbox"/> Trockenlager	<input type="checkbox"/> Schrank	<input type="checkbox"/> Raum
	<input type="checkbox"/> Reinigungsmittel	<input type="checkbox"/> Schrank	<input type="checkbox"/> Raum
	<input type="checkbox"/> Reinigungsgeräte	<input type="checkbox"/> Schrank	<input type="checkbox"/> Raum
	<input type="checkbox"/> Getränke	<input type="checkbox"/> Schrank	<input type="checkbox"/> Raum
	<input type="checkbox"/> Leergut	<input type="checkbox"/> Schrank	<input type="checkbox"/> Raum
	<input type="checkbox"/> Allg. Lager	<input type="checkbox"/> Schrank	<input type="checkbox"/> Raum
	<input type="checkbox"/> Abfälle	<input type="checkbox"/> Lagerung im Freien	
	<input type="checkbox"/> Sonstige		

<b>Beschaffenheit der Lagerräume</b> Lebensmittellager ohne offene Lebensmittel müssen leicht zu reinigende, hellfarbene Böden und Wandflächen aufweisen. Diese müssen den Kriterien wasserabstoßend und abriebfest entsprechen.	<input type="checkbox"/> Böden / <input type="checkbox"/> Wände werden mit einem leicht zu reinigendem, fugenlosen und wasserundurchlässigem Belag ausgeführt. <input type="checkbox"/> Beschreibung:
	<input type="checkbox"/> Regale werden mit glatten, abwaschbaren, leicht zu reinigenden und nötigenfalls desinfizierenden Oberflächen ausgestattet. <input type="checkbox"/> Metallregal <input type="checkbox"/> Kunststoffregal <input type="checkbox"/> Sonstiges

<b>Kühlung</b>	<input type="checkbox"/> Tiefkühl	<input type="checkbox"/> Raum	<input type="checkbox"/> Eigene Zelle	<input type="checkbox"/> Eigener Schrank
	<input type="checkbox"/> Tageskühl	<input type="checkbox"/> Raum	<input type="checkbox"/> Eigene Zelle	<input type="checkbox"/> Eigener Schrank
	<input type="checkbox"/> Fleisch	<input type="checkbox"/> Raum	<input type="checkbox"/> Eigene Zelle	<input type="checkbox"/> Eigener Schrank
	<input type="checkbox"/> Milch/Käse	<input type="checkbox"/> Raum	<input type="checkbox"/> Eigene Zelle	<input type="checkbox"/> Eigener Schrank
	<input type="checkbox"/> Obst/Gemüse	<input type="checkbox"/> Raum	<input type="checkbox"/> Eigene Zelle	<input type="checkbox"/> Eigener Schrank
	<input type="checkbox"/> Eier	<input type="checkbox"/> Raum	<input type="checkbox"/> Eigene Zelle	<input type="checkbox"/> Eigener Schrank
	<input type="checkbox"/> Getränke	<input type="checkbox"/> Raum	<input type="checkbox"/> Eigene Zelle	<input type="checkbox"/> Eigener Schrank
	<input type="checkbox"/> Geflügel	<input type="checkbox"/> Raum	<input type="checkbox"/> Eigene Zelle	<input type="checkbox"/> Eigener Schrank
	<input type="checkbox"/> Fische	<input type="checkbox"/> Raum	<input type="checkbox"/> Eigene Zelle	<input type="checkbox"/> Eigener Schrank
	<input type="checkbox"/> Biogene Abfälle	<input type="checkbox"/> Raum	<input type="checkbox"/> Eigener Raum	<input type="checkbox"/> Eigener Schrank

<b>Kühlräume Ausführung</b>	<input type="checkbox"/> Fußböden und Wände von Kühlräumen/ TK- Räumen müssen den Kriterien leicht reinigend, wasserabweisend und nötigenfalls desinfizierend entsprechen (z.B. Fliesen, Kunststoffpaneele, Metallverkleidung);
	<input type="checkbox"/> Kühlräume mit mehr als 10 m <sup>3</sup> Inhalt müssen über ein fix installiertes Gerät mit laufender Aufzeichnung der Temperatur verfügen. Kleinere Kühleinrichtungen müssen laufend mit mobilen Temperaturmesseinrichtungen überprüft werden.

<b>Lüftung</b>  Nehmen Sie rechtzeitig Kontakt mit einem Lufthygieniker beim Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit in Bregenz (Tel 05574.511-42099) Kontakt auf	<input type="checkbox"/> Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einem reinen Bereich sind zu vermeiden. Dies kann z.B. durch einen sogenannten Luftvorhang erwirkt werden (mechanische Belüftung zwischen reinen und unreinem Bereich).
	<input type="checkbox"/> Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind
	<input type="checkbox"/> Alle innen liegenden Räume sind mechanisch entlüftbar einzurichten <input type="checkbox"/> Die Küchendämpfe werden über eine Dunstabzugshaube - die sich über alle Kochgeräte erstreckt - über <input type="checkbox"/> Fettfilter <input type="checkbox"/> Fettabscheidefilter abgesaugt; <input type="checkbox"/> Zwischen Kochbereich und Abzug dürfen keine weiteren Geräte oder Ablageflächen montiert werden

**Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg**

Montfortstraße 4 A-6901 Bregenz Tel: +43(0)5574/511-42099 Fax: +43(0)5574/511-42095

E-Mail: umweltinstitut@vorarlberg.at www.vorarlberg.at/umweltinstitut DVR 0639745 ATU 36867707

*Evaluierung und Betriebsbeschreibung von Gast- und Lebensmittelgewerbebetriebe für Lebensmittelhygiene*

<b>Küchenausstattung</b> Flächen die mit Lebensmitteln unmittelbar in Berührung kommen, müssen leicht reinig- und desinfizierbar sein. Sie müssen aus glattem, abrieb- und korrosionsfesten, sowie nichttoxischem Material bestehen.	<input type="checkbox"/> Kalt/Warmwasser Handwaschbecken mit kontaktlosen Armaturen Anzahl: ____ mit Flüssigseife und Einmalhandtücher stehen zur Verfügung	
	<input type="checkbox"/> Waschbecken zu Reinigungszwecken	<input type="checkbox"/> Waschbecken, bzw. eigene Wasserentnahmestelle für Lebensmittel
	<input type="checkbox"/> Kontaktlose Armatur: darf nicht mit der Hand zu betätigen sein, (Mischfunktion mit Annäherungsschaltung, Fuß- / Kniebedienung, Sensor, Armhebel uä.	

<b>Geräteausstattung</b>	<input type="checkbox"/> Mikrowellenherd	kW	<input type="checkbox"/> Kombidämpfer	kW
	<input type="checkbox"/> Saladette	kW	<input type="checkbox"/> Konditoreibereich	kW
	<input type="checkbox"/> Grillplatte	kW	<input type="checkbox"/> Friteusen Anzahl ____	kW
	<input type="checkbox"/> Herd <input type="checkbox"/> Elektrisch <input type="checkbox"/> Gas Plattenanzahl ____	kW	<input type="checkbox"/> Div. Kühlgeräte	kW
	<input type="checkbox"/> Toaster	kW	<input type="checkbox"/> Brotausbackofen	kW
	<input type="checkbox"/> Salamander	kW	<input type="checkbox"/>	kW

<b>Geschirrbereich</b>	<input type="checkbox"/> Einfachbecken	<input type="checkbox"/> Doppelwaschbecken mit Spüle
	<input type="checkbox"/> Geschirrspülmaschine	<input type="checkbox"/> Haubenspüler
	<input type="checkbox"/> Bandspülmaschine	<input type="checkbox"/> Gläserspülmaschine

<b>Büffet</b>	<input type="checkbox"/> Kalt/Warmwasser Waschbecken mit Flüssigseife und Einmalhandtücher			
	<input type="checkbox"/> Kühleinrichtungen	<input type="checkbox"/> Gläserspüle	<input type="checkbox"/> Zapfhahn	<input type="checkbox"/>

<b>Küche</b> Bodenbeläge, sowie Wandflächen bis zu einer Mindesthöhe von 2m in Bereichen mit offenen Lebensmitteln und Nassbereichen müssen hellfarben, leicht reinig- und desinfizierbar sein. Sie müssen zudem den Kriterien wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest entsprechen.	<input type="checkbox"/> Der <b>Fußboden</b> der Küche wird verflies
	<input type="checkbox"/> mit einem rutschfestem, wasserundurchlässigem, nicht saugendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material ausgeführt Beschreibung: <input type="checkbox"/> Die <b>Wände</b> der Küche werden bis zur <input type="checkbox"/> Decke / bis zur Höhe von <input type="checkbox"/> ..... verflies <input type="checkbox"/> Die <b>Wände</b> werden bis zur Höhe von ..... mit folgendem Belag versehen (Beschreibung) : <input type="checkbox"/> Die <b>Decke</b> der Küche wird <input type="checkbox"/> glatt und mit einem hellen, leicht reinigbaren Anstrich versehen <input type="checkbox"/> mit kunststoffbeschichteten Aluplatten ausgeführt. <input type="checkbox"/> Zur Bearbeitung von hygienisch sensiblen Lebensmitteln stehen getrennte Arbeitsplätze zur Verfügung. Stehen keine eigene, getrennte Arbeitsplätze zur Verfügung sind auch verschieden farbige Plastikbretter oder klare zeitliche Trennungen möglich. Es wird auf eine strikte rein/unrein Trennung geachtet. Dies gilt insbesondere bei der Lagerung oder Verarbeitung von rohem Geflügel, rohem Fleisch, rohen Eiern, rohem Fisch, rohem Geflügel, ungewaschenem Gemüse, aber auch Schmutzgeschirrbereiche.

<b>Abfallbereich</b>	<input type="checkbox"/> Die Lagerung von anfallendem Bio-Rest- und Plastikmüll erfolgt in dicht schließenden Behältnissen in einem eigenen Abfallbereich (Abfallraum) und müssen nötigenfalls gekühlt werden. Täglich anfallende Abfälle sind in den Betriebsräumen laufend, zumindest nach Betriebsschluss in den vorgesehenen Müllraum zu bringen. In den Betriebsräumen sind die Abfälle in Behältnissen mit Deckel zwischen zu lagern. Der Deckel darf nicht mit der Hand zu betätigen sein. Die Behältnisse sind laufend innen wie außen zu reinigen und nötigenfalls zu desinfizieren.		
	<input type="checkbox"/> Eigener Raum	<input type="checkbox"/> mechanisch entlüftet	<input type="checkbox"/> gekühlt
	<input type="checkbox"/> Lagerung im Freien		
	Getrennte Lagerung von <input type="checkbox"/> Papier <input type="checkbox"/> Metallen <input type="checkbox"/> Glas <input type="checkbox"/> Restmüll		<input type="checkbox"/> 300 Liter Behälter <input type="checkbox"/> 100 Liter Behälter <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Biogene Abfälle: tägliche Entfernung aus der Küche; Aufbewahrung in Behältnissen mit Deckel die nicht mit der Hand zu betätigen sind.		
	<input type="checkbox"/> Aufbewahrung in dicht schließenden Behältnissen <input type="checkbox"/> Entsorgung über Fachunternehmen <input type="checkbox"/> Entsorgung über befugten Landwirt		

<b>Abfallraum</b>	<input type="checkbox"/> Der Bodenbelag des Abfallraumes (Abfallbereiches) muss leicht zu reinigen, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Die Wände müssen zumindest den Kriterien leicht reinigend und wasserabstoßend entsprechen. Eine Wasserentnahmestelle im Nahbereich wird empfohlen
<b>Abfalllagerung im Freien (ländliche Bereiche)</b>	<input type="checkbox"/> Der Bodenbelag muss befestigt, leicht zu reinigen und Wasser abstoßend sein. Zudem ist der Bereich vor intensiver Sonneneinstrahlung zu schützen (nordseitige Lagerung, Überdachung)

<b>Putzlager</b>	<input type="checkbox"/> Zur Aufbewahrung von Reinigungsgeräten und Reinigungsmittel ist ein eigener Raum, bzw. allenfalls ein verschließbarer Schrank vorzusehen. Ein Nahbereich zur Küche bzw. Produktionsraum ist anzustreben. Reinigungsgeräte dürfen nicht am Boden stehen, sondern sind zum Trocknen aufgehängt zu verwahren. Reinigungsmittel dürfen nicht offen zusammen mit Lebensmitteln gelagert werden. Steht ein Raum zur Verfügung empfiehlt sich ein Waschbecken mit Kalt/Warmwasser.
------------------	--

<b>Beleuchtung</b>	<input type="checkbox"/> Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen. Beleuchtungen in Bereichen mit offenen Lebensmitteln müssen einen Berstschutz aufweisen (Feuchtraumlampen, spezielle Neonlampen mit Splitterschutz, andere Umhüllungen)
--------------------	---

<b>Fenster Öffnungen</b>	<input type="checkbox"/> In Lager und Produktionsräume sind vor zu öffnenden Fenster und anderen Öffnungen Insektenschutzgitter anzubringen.
--------------------------	--