

INFORMATION für Lebensmittelunternehmen auf Messen und sonstigen vergleichbaren Veranstaltungen

Gesetzliche Grundlagen (ua):

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz BGBl. I Nr. 13/2006 idgF (LMSVG)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (insbesondere die im Anhang II angeführten Kapitel III bis XII)
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung BGBl. Nr. 72/1993 idgF (LMKV)
- Preisauszeichnungsgesetz BGBl. Nr. 146/1992 idgF (PrAG)
- Maß- und Eichgesetz BGBl. Nr. 152/1950 idgF (MEG)

Hygieneanforderungen für Lebensmittelbetriebe:

- Betriebsstätten bzw Messestände, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, müssen sauber und in Stand gehalten sein. Sie sind so anzuordnen und zu bauen, dass die Gefahr einer Kontamination von Lebensmitteln und die Einnistung von Ungeziefer vermieden wird (zB Zelt).
- Die Böden müssen eine leicht zu reinigende (abwaschbare) Oberfläche aufweisen. Sollte sich der Messestand in einem Bereich mit unbefestigtem Boden (Schotter, Rasen oder Hackschnitzel) befinden, so muss der Boden im Be- und Verarbeitungsbereich trotzdem eine befestigte und leicht reinigbare Oberfläche aufweisen. Gleiches gilt für die Zugangswege zu Bereichen, wo Lebensmittel gelagert, be- und oder verarbeitet werden.
- Lebensmittelunternehmen, welche Speisen zubereiten (zB Schupfnudeln mit Kraut, Grillhendl), Lebensmittel bearbeiten (Schneiden von Fleisch etc) bzw mit offenen Lebensmitteln hantieren (Ausgabebereich), müssen mit einem Waschbecken mit fließend Kalt- und Warmwasser ausgestattet sein. Neben dem Waschbecken sind Seifenspender und Papierhandtücher zu installieren. Es sind Abfallkübel für gebrauchte Papierhandtücher bereitzustellen.
- Für das Reinigen der Hände und der Arbeitsgeräte ist ausschließlich Trinkwasser zu verwenden. Gegebenenfalls ist die Entnahme von Trinkwasser aus mitgebrachten Behältern zulässig. Zur Warmwasserzubereitung sind geschlossene Behältnisse zu installieren (Glühweinkessel oder ähnliches).
- Wand- und Arbeitsflächen im Be- und Verarbeitungsbereich, sowie bei der Ausgabe von Lebensmitteln sind in einwandfreiem Zustand zu halten, sie müssen glatt, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein.
- Für die Reinigung der Trinkgläser und Geschirre sind gesonderte Gläser- und Geschirrspülmaschinen mit Heißwasseraufbereitung zu verwenden (Temperatur mind. +65°C). Kann die Voraussetzung nicht erfüllt werden, dürfen nur einmalig benützbare Wegwerfgeschirre, -becher und -bestecke verwendet werden.
- Für die Zubereitung und Verarbeitung von Geflügel ist ein getrennter Arbeitsplatz vorzusehen. Laufend muss eine gründliche Reinigung sowie nach Abschluss der

Arbeiten eine Desinfektion der Hände, Flächen und Arbeitsgeräte durchgeführt werden (Gefahr der Übertragung von Salmonellen).

- Lebensmittel dürfen sich nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen.
- Unverpackte Lebensmittel (zB Brot, Käse, Konditoreiwaren, Süßwaren) sind wirksam gegen Verunreinigungen (Berühren durch Kunden, Anhusten, Verstaubung u. dgl) geschützt darzubieten (zB durch Plexiglasaufsatz).
- Für die Abgabe unverpackter Lebensmittel (Mehlspeisen etc) sind Gabeln, Zangen oder Schaufeln zu verwenden.
- Lebensmittel müssen entsprechend ihren Lagerbedingungen aufbewahrt werden.
- Es sind Kühlvorrichtungen einzurichten, die in ihrer Leistungsfähigkeit in einem angemessenen Verhältnis zur Art und Menge des Angebotes stehen müssen. Die Temperaturen sind mittels geeigneter Thermometer zu überwachen und richten sich nach dem im Kühlbereich befindlichen Warengruppen:
 - Faschiertes, Geflügel, Frischfleisch: max. +4°C
 - Wurst und Wurstwaren, Milch und Milchprodukte: max. +6°C
 - Fisch und Meeresfrüchte in rohem Zustand bei einer Temperatur von schmelzendem Eis -1 bis +1°C
 - Tiefkühlprodukte -18°C
- Das Abstellen von Lebensmitteln direkt auf dem Boden ist verboten. Die Lagerung muß mindestens im Abstand von 50 cm über dem Boden erfolgen.
- Für die Beförderung und Lagerung von Lebensmitteln sind hygienisch einwandfreie Behältnisse zu verwenden. Diese müssen so beschaffen sein, dass eine Reinigung und Desinfektion leicht möglich ist.
- Tiere sind von den Bereichen, welche der Be- und Verarbeitung von Lebensmittel dienen, fernzuhalten.
- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen in geeigneten, verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Entsorgung und Reinigung der Abfallbehältnisse hat möglichst rasch zu erfolgen.
- Die Beseitigung sämtlicher Abwässer hat in die öffentliche Kanalisation zu erfolgen.
- Personalhygiene: Alle mit der Herstellung und Ausgabe von Speisen und Getränken beschäftigten Personen haben eine saubere und möglichst helle Kleidung zu tragen. Diese Personen müssen frei von ansteckenden Krankheiten sein und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen sein. Personen mit Durchfall oder Erkältungskrankheiten in akutem Zustand dürfen weder in der Küche noch in der Speisenausgabe beschäftigt werden.
- Das Rauchen im Be- und Verarbeitungs- sowie Ausgabenbereich ist verboten.