Das Land Steiermark

ANFORDERUNGEN

an

ortsveränderliche oder nichtständige Betriebsstätten bei Veranstaltungen im Freien, in Zelten u.dgl.

GEMÄSS VO(EG) 852/04 über Lebensmittelhygiene

INHALTSVERZEICHNIS

1. Betriebsstätten/Sanitärbereich
2. Einrichtungen/Geräte/Geschirr
3. Beförderung/Lagerung/Verarbeitung/Verkauf
4. Personalhygiene/Hygieneschulung
5. Reinigung/Desinfektion
6. Eigenkontrolle/Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung
7. Abfälle/Abwässer

Amt Stmk. Landesregierung LMA: g.schweighofer/f.strempfl

Stand: Mai 2009

1. Betriebsstätten

1.1 Für **Trink**- und **Reinigungszwecke** darf nur Wasser verwendet werden, dessen Qualität als einwandfreies Trinkwasser nachgewiesen ist. (Trinkwasserverordnung, BGBl.Nr. 304/2001 in der Fassung vom 6.7.2006).

Eine **jährliche Probenentnahme und Untersuchung** (chemisch und bakteriologisch) inklusive Lokalaugenschein durch eine autorisierte Untersuchungsanstalt ist erforderlich, wenn das Wasser **nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgung** stammt. Ein Wasseruntersuchungsbefund einer autorisierten Untersuchungsanstalt ist während der Veranstaltung bereitzuhalten und bei einer Kontrolle vorzuweisen.

1.2 Der **Boden** im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln und Getränken muss staub- und weitgehendst fugenfrei sein und laufend sauber gehalten werden (d.h. kein Schotter, kein Rasen, verfaulte bzw. stark verschmutzte Bretter, usw.) Möglich sind Schaltafeln…

1.3 Die **Wände** und **Decken** im Bereich der Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatt, leicht zu reinigen und allenfalls desinfizierbar sein. (Keine Spinnweben oder Nester)

1.4 Es muss eine ausreichende **Beleuchtung** mit Splitterschutz im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln vorhanden sein. (Neonröhren, Glühbirnen, etc…)

1.5 **Mobile Koch**- und **Verkaufsstellen** müssen gegen äußere Einflüsse wie Staub, Regen, Sonne, aber auch gegen Kunden/Gäste etc. ausreichend geschützt sein. (d.h.: Überdachung, Wände, Spuckschutz oder ausreichende Entfernung zu den Gästen).

1.6 Zur Gewährleistung einer angemessenen **Personalhygiene** müssen zumindest in unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsplatzes **geeignete WC-Anlagen** und bei Bedarf Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen. Im Bereich der sanitären Anlagen müssen ausreichend hygienische **Handwaschmöglichkeiten** mit Fließwasser, Seifenspendern, Einweghandtüchern und Abfallbehältern vorhanden sein.

2. Einrichtungen/Geräte/Geschirr

2.1 Die **Arbeitsflächen** für die Zubereitung der Lebensmittel müssen aus glattem, abwaschbarem und leicht zu reinigendem Material bestehen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. **Arbeitsplätze bzw. -geräte** (Griller, Pfannen, Friteusen, etc.) sind **geschützt** vor Drittpersonen oder Kunden zu errichten.

2.2 Über Kochgelegenheiten, Grillplatten und Friteusen ist bei beengter Raumlage eine wirksame **Dunstabzughaube** mit **Fettfilter** zu installieren.
Gebrauchte Fette sind ordnungsgemäß zu entsorgen. (ASZ oder konzessionierte Firma)

2.3 Eine **Handwaschgelegenheit** mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, Seifenspendern und Einweghandtüchern ist direkt im Verarbeitungsbereich, beim

- Panieren, Braten, Backen, Abmischen, Anrühren, Frittieren sowie
- bei gleichzeitigem Hantieren mit offener Rohware und fertigen Speisen (rohes Fleisch/Speck, Käse/Eier, Gemüse/Fleischwaren, etc.) erforderlich.

Für die Aufnahme der Einweghandtücher sind entsprechende Behälter aufzustellen.

2.4 **Geschirr** und **Arbeitsgeräte** sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten (kein Bruch, Rost, Absplitterung, etc.).

2.5 Für die Reinigung der Gläser sowie des Geschirres sind

- eine entsprechende Anzahl von **Spülmaschinen** mit Heißwasser und entsprechender Reinigungs- und Desinfektionswirkung**.**
- Ist diese Voraussetzung nicht gegeben, dürfen nur einmal benützbare **Einwegbecher, -teller, und -bestecke** verwendet werden.

2.6 Das Abstellen der gereinigten Gläser zum Zweck des Abtropfens erfolgt ausschließlich auf entsprechenden **Gitterunterlagen.**

2.7 Im Bereich der Zubereitung sind für die Reinigung der Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen **Einwegtücher** zu verwenden.

3. Beförderung/Lagerung/Verarbeitung/Verkauf

3.1 Bei der **Anlieferung** ist auf die Einhaltung der **Kühlkette** sowie auf saubere geschlossene Behälter zu achten. Für die **Lagerung** von leicht verderblichen Lebensmitteln sind ausreichende **Kühlmöglichkeiten** vorzusehen:

Fisch (frisch)	maximal + 2° C
Frischfleisch, Geflügel, rohe Bratwürstel	maximal + 4° C
Milch	maximal + 6° C
Milchprodukte, Cremetorten, Wurstwaren, Salate, etc.	maximal + 9° C bzw. die auf dem Produkt deklarierte niedrigere Temperatur
Speiseeis bei Abgabe	mindestens - 5° C
Tiefkühlware	mindestens - 18° C

- Zur Überwachung der Temperatur ist ein entsprechendes **Handthermometer** notwendig.

3.2 Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass **keine Kontaminationsgefahr** (Verunreinigung, Verschmutzung) besteht.

- Trennung von roher und verzehrfertiger Ware.
- Keine direkte Lagerung am Boden. (Mindestabstand 50 cm)
- Keine Einsteckschilder im Produkt.

3.3 Das **Auftauen von Gefriergut** (Geflügel, Fleisch, etc.) hat gekühlt und in hygienisch einwandfreien Behältern bzw. Verarbeitungsräumen zu erfolgen

3.4 Bei der **Zubereitung** von rohem Geflügel sind ein **eigener Arbeitsplatz** und eigene Arbeitsgeräte erforderlich. Eine gründliche Reinigung mit anschließender Desinfektion ist notwendig.
Keinesfalls darf das Aufstecken von gewürzten Hühnern im Freien erfolgen sondern hat an einem eigenen Arbeitsplatz zu geschehen!!! Unverpacktes, rohes Geflügel ist von anderen Lebensmitteln wie von Salaten oder Fertigspeisen getrennt zu lagern.

3.5 Bei der **Zubereitung** von Lebensmitteln (z.B. Geflügel, Hamburger, Fleischlaibchen) ist darauf zu achten, dass sie vollständig durcherhitzt werden (Kerntemperatur mind. **75° C**. – Messung z.B. mit einem **Einstichthermometer** oder **Sichtkontrolle**).

3.6 Ist bzw. wird eine Durcherhitzung nicht garantiert, dürfen **keine rohen Eier** eingearbeitet werden (z.B. bei Tiramisu und Tortenfüllungen), da das Risiko einer **Salmonellenkontamination** nicht hintangehalten werden kann (siehe Pkt. 4.8) – dies gilt auch für mitgebrachte Mehlspeisen!!!

3.7 Zum Verkauf bestimmte, **unverpackte Lebensmittel** (z.B. Fleischwaren, Brote, Aufstriche, Mehlspeisen, etc.) sind vor hygienisch nachteiliger Beeinflussung wie durch Sprechen, Anhusten, Niesen, Berührung **wirksam** zu schützen (z.B. Glas oder Plastikschutz).
Bei der Abgabe sind Gabeln, Zangen, Schaufeln, etc. zu verwenden.

3.8 Wird **unverpacktes Speiseeis** verkauft, so ist die Ausgabe mit Portionierern vorzunehmen, die zwischenzeitlich in einer Zitronen- od. Weinsteinsäurelösung aufzubewahren sind.

3.9 Softeisautomaten sind hinsichtlich der Kühltemperatur im Vorratsbehälter (maximal +4°C) regelmäßig zu überprüfen. Reinigung und Desinfektion der gesamten Maschine sind mindestens täglich vorzunehmen.

4. Personalhygiene/Hygieneschulung

(dient gleichzeitig als Unterlage zur Personalhygieneschulung)

4.1 **Alle Personen** sind entsprechend Ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu **unterrichten.** Der Nachweis darüber ist am Veranstaltungsort zur Einsichtnahme der Kontrollorgane bereit zu halten.
Es ist ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit einzuhalten.**
Auf Grund der sensiblen Tätigkeit achten Personen, die Lebensmittel herstellen und abgeben, sowie das Reinigungspersonal auf eine gute Hygiene (Haare, Fingernägel usw.).

4.2 Bei der Verarbeitung und Ausgabe der Lebensmittel ist eine helle, kochfeste und saubere **Arbeitskleidung** (Mantel, Schürze) und ein ausreichender **Haarschutz** erforderlich.
Während der Zubereitung der Speisen dürfen weder **Schmuck an Händen** noch Armbanduhren getragen werden.

4.3 Die mit der Herstellung oder Ausgabe von Speisen und Getränken beschäftigten Personen müssen frei von Durchfällen bzw. ansteckenden und/oder ekelerregenden **Krankheiten, infizierten Wunden** und dergleichen (z.B. Hautinfektionen, Geschwüren, etc.) sein – Beschäftigungsverbot!

4.4 **Schnittwunden** oder kleinere Verletzungen sind mit einem wasserdichten, festsitzenden Verband zu schützen.

4.5 Vor Arbeitsbeginn, nach Schmutzarbeiten und nach jeder Toilettenbenutzung sind die **Hände** gründlich mit Flüssigseife nur bei den dafür vorgesehen Handwaschbecken zu **reinigen.**
Bei Handwaschbecken mit mechanischen Armaturen sind diese nach dem Händewaschen mit einem Papierhandtuch zu betätigen.
Zum **Trocknen** der Hände sind Einweghandtücher zu verwenden.
Bei den Handwaschbecken sind die Seifenspender sowie Einmalhandtuchbehälter regelmäßig nachzufüllen.

4.6 Das **Rauchen** ist **im Bereich** der Herstellung und Ausgabe von Speisen verboten!
Schlechte Angewohnheiten, wie das Kosten mit Fingern oder Weiterverarbeiten von auf den Boden gefallenen Lebensmitteln müssen unterbleiben.

4.7 Eine Verunreinigung von Lebensmitteln durch Anhusten, Niesen, Anhauchen usw. ist zu vermeiden.
Durch Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.

4.8 **Schmierkontamination**

Eine Schmierkontamination bedeutet, dass Keime von Gegenständen, Lebensmitteln oder durch den Menschen (Hände, Haare, Bekleidung, etc..) auf Lebensmittel übertragen werden.
Salmonellen z.B. können über nicht gewechselte oder nicht ordnungsgemäß gereinigte Schneidebretter, Messer, Hände, Spüllappen usw. von rohem Geflügel und Eier auf andere nicht erhitzte Lebensmittel übertragen werden (z.B. beim Salatschneiden).
Solche Schmierkontaminationen sind eine häufige Ursache für Salmonellenerkrankungen.

5. Reinigung/Desinfektion

5.1 Die **Arbeitsflächen** einschließlich **angrenzender Wände** sind nach Bedarf, mindestens jedoch täglich nach Betriebsschluss zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren. **Empfehlenswert** ist die Verwendung eines Schnelldesinfektionsmittels auf Alkoholbasis!

Insbesondere ist nach jeder Verarbeitung von **rohem Fleisch**, **Geflügel, Fisch** und **Eiern** eine Reinigung der Arbeitsflächen mit anschließender Desinfektion durchzuführen (genaue Dosierung des Herstellers beachten bzw. s.o.).

5.2 Der **Fußboden** in der Küche und anderen Be- und Verarbeitungsräumen, in denen mit Lebensmitteln manipuliert wird, ist mindestens einmal täglich gründlich (nass) zu reinigen.

5.3 Die **Kühleinrichtungen** und **Kühlräume** sind sauber zu halten und bei Notwendigkeit zu reinigen und zu desinfizieren.

6. Eigenkontrolle/Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung

6.1 Das **Eigenkontrollsystem** (HACCP-System) setzt eine laufende **Überprüfung der Temperaturen** bei der

- Anlieferung
- Lagerung
- Durcherhitzung der zubereiteten Ware (keine blutigen Teile)

laut Vorgabe von Punkt. 3.1 und 3.5 voraus.

6.2 Der Betriebsbereich ist auf Schädlingsbefall zu **kontrollieren.**

6.3 Tierische Schädlinge sind **wirksam** zu bekämpfen.

6.4 Die verwendeten **Schädlingsbekämpfungsmittel** dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.

7. Abfälle/Sanitärbereich

7.1 Zur **Aufnahme** der Abfälle sind **verschließbare Behälter** in ausreichender Anzahl aufzustellen. Die Deckel sind nach Möglichkeit mit Fußbedienung auszustatten. Die Behältnisse müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

7.2 Die Abfälle sind mindestens **täglich** aus dem Zubereitungsbereich zu **entfernen.**

7.3 Bei der **Aufbewahrung** von tierischen Speiseresten ist Vorsorge zu treffen, dass es dabei zu keiner nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommt. Sie dürfen keiner Verfütterung zugeführt werden, sondern sind einem zugelassenen Sammelunternehmen zu übergeben.

7.4 Alle anfallenden **Abwässer** (Fäkalwässer, Küchenwässer, etc.) sind im Einvernehmen mit dem örtlich zuständigen Kanalisationsunternehmen während der Betriebszeiten in die nächstgelegene kommunale Kläranlage oder Verbandskläranlage oder Senkgrubenübernahmestelle ordnungsgemäß zu entsorgen.

CCP Anlieferung

Jede Speisenanlieferung wird kontrolliert auf:
Temperatur (Soll: Wurst, Fleisch, Geflügel: 4°, Milchprodukte: 6°, Tiefkühlwaren: -18°), Sauberkeit, Frische, Schädlingsbefall und
Unbedenklichkeit (nur gestempelte Eier, nur Mehlspeisen, bei denen verwendete **Eier** durch erhitzt wurden)

Frischfleisch, Geflügel, rohe Bratwürstel	maximal + 4° C
Milchprodukte, Cremetorten, Wurstwaren,	maximal + 7° C bzw. die auf dem Produkt
Speiseeis	mindestens - 5° C
Tiefkühlware	mindestens - 18° C

Bitte ausfüllen:

Datum/Uhrzeit		Ware	Lieferant	Temperatur	Unterschrift

CCP Lagerung

Uhrzeit	Kühlschrank: Würstel 4°C – 10°C	Kühlschrank: Fleisch 4°C – 10°C	Kühlwagen: Geflügel, Salat 4°C – 7°C	Tiefkühltruhe: Pommes -18°C	Maßnahmen
17:00					
20:00					
23:00					
02:00					
05:00					

CP Reinigung, Desinfektion

Gerät, Bereich		Mittel	Konzentration	Einwirkzeit	Unterschrift
Arbeitsflächen	R				
	D				
Werkzeug: Messer, Gabeln, Schneidebretter	R				
	D				
Behälter	R				
	D				
Armaturen	R				
	D				

Dokumentation der Personalhygieneschulung
(laut Vorgabe von Pkt. 4.1)

Mit der Unterschrift wird bestätigt, dass die angeführten Themen zur Kenntnis gebracht wurden. Die Arbeitsanweisungen sind einzuhalten.

Datum	Themen	Vortragende(r) Name, Adresse	Teilnehmer(in) Name , Adresse	Teilnehmer(in) Unterschrift
	Lebensmittelhygiene Lagertemperaturen Personalhygiene Reinigung, Desinfekt. Ansteck. Krankheiten			