



erweiterte
Neuaufgabe

Handbuch zur Eigenkontrolle

für bäuerliche Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen.

**Für Direktvermarkter, Buschenschänker, Betriebe mit
Urlaub am Bauernhof, Schule am Bauernhof etc.**

Auszüge aus den einschlägigen Leitlinien für eine gute Hygienepaxis,
ergänzt mit praktischen Tipps und Dokumentationsvorlagen.

www.lfi.at

Ihr Wissen wächst 

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



INHALTSVERZEICHNIS

I. Ziel, Rechtslage, Verantwortung	3
ÜBERPRÜFUNG VON BETRIEBEN, DIE LEBENSMITTEL PRODUZIEREN UND IN VERKEHR BRINGEN	4
DIREKTVERMARKTUNG UND KRISENMANAGEMENT	4
EINTRAGUNG ODER ZULASSUNG ALS LEBENSMITTELUNTERNEHMEN	5
LEBENSMITTELHYGIENE ALS BASIS FÜR SICHERE LEBENSMITTEL	6
II. Betriebsstätten	7
1. RÄUME UND AUSSTATTUNG	7
CHECKLISTE ANFORDERUNGEN FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE	7
CHECKLISTE ANFORDERUNGEN FÜR ORTSVERÄNDERLICHE UND/ODER NICHTSTÄNDIGE BETRIEBSSTÄTTEN (MARKTSTÄNDE, VERKAUFSFAHRZEUGE ETC.)	12
2. TRANSPORT	13
3. WASSERVERSORGUNG	13
4. LAGERUNG VON ROHSTOFFEN, ZUTATEN, VERPACKUNGSMATERIAL	14
CHECKLISTE KÜHLRAUM	14
AUFZEICHNUNG DES ÜBERSCHREITENS DER KÜHLRAUMTEMPERATUR	16
III. Allgemeine Hygiene	17
1. REINIGUNG UND DESINFEKTION	17
REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN – MUSTER	19
REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN	20
2. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG	21
SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG – KONTROLLBLATT	22
SCHÄDLINGSMONITORINGPLAN	23
FALLEN UND KÖDERAUFSTELLPLAN	24
3. PERSÖNLICHE HYGIENE	25
4. SCHULUNG	25
IV. Gute Hygienepraxis beim Umgang mit Lebensmitteln	26
1. LAGERUNG UND ANLIEFERUNG VON LEBENSMITTELN	26
2. BEHANDLUNG VON SPEZIELLEN LEBENSMITTELN	27
3. HERSTELLUNG VON DURCH HITZE HALTBAR GEMachten LEBENSMITTELN IN DICHT SCHLIEßENDEN BEHÄLTERN	29
4. HERSTELLUNG VON PRODUKTEN IN ÖL EINGELEGt, VON NICHT GESÄUERTEN PRODUKTEN ETC. UND MÖGLICHE GEFAHREN DURCH BOTULISMUS	30
5. UMGANG MIT VERPACKUNGSMATERIALIEN	30
6. UMGANG MIT SCHANKANLAGEN	30
7. LAGERUNG UND BESEITIGUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN	31
8. BEFÜLLUNG VON BEHÄLTNISSEN, DIE VON KUND:INNEN MITGEBRACHT WERDEN	31
9. GEFAHRENBEHERRSCHUNG	32
9.1 Vorgangsweise bei der Gefahrenanalyse, der Risikobewertung und der Festlegung von kritischen Steuerungspunkten	32
9.2 Gefahrenanalyse und Herstellungsabläufe	32
9.3 Gefahrenanalyse und -Beherrschung „Feinkost/Kalte Küche“	33
9.4 Gefahrenanalyse und -Beherrschung „warme Küche/heiße Theke“	36
9.5 Beispiel eines Herstellungsablaufes	38
V. Dokumentation und Aufzeichnungen	41
VI. Untersuchungspflichten	42
Anhang I Risikomanagement	43
Anhang II Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen	51
Anhang III Merkblatt Salmonellen	57
Anhang IV Lebensmittelthermometer	59
Anhang V Gefahren für die menschliche Gesundheit	60

I. Ziel, Rechtslage, Verantwortung

Seit 2006 gilt das österreichische Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), das auf den EU-Hygieneverordnungen basiert. Ziel dieser gesetzlichen Bestimmungen ist die Erreichung einer größtmöglichen Lebensmittelsicherheit.

Jeder Direktvermarkter, Buschenschänker etc. trägt die Verantwortung über die von ihm in Verkehr gebrachten Produkte und zwar von der Herstellung der Rohprodukte bis zur Abgabe der Endprodukte. Zur Erreichung der größtmöglichen Lebensmittelsicherheit muss jeder Lebensmittelunternehmer ein Eigenkontrollsystem für seinen Betrieb erstellen und umsetzen.



Mit diesem Handbuch können Betriebe ein betriebliches Eigenkontrollsystem umsetzen.

Die Inhalte für dieses Handbuch basieren auf den Vorschriften der Lebensmittelsicherheitsverordnung (VO (EG) Nr. 178/2002), der Hygieneverordnung für Lebensmittel allgemein VO (EG) Nr. 853/2004, des Österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG) BGBl. I 13/2006 samt Durchführungsverordnungen und einschlägigen Leitlinien.

Bei der Herstellung bestimmter Lebensmittel (z.B. Fleisch-, Milch-, Obsterzeugnisse, Honig, Eis, Teigwaren, Fisch) gelten die jeweiligen Leitlinien und können als Hilfsmittel zur Erstellung von Eigenkontrollsystemen herangezogen werden. Folgende Leitlinien für die Produktion am Bauernhof sind unter: www.bmgfj.gv.at abrufbar:

- Leitlinie zur Schlachtung, Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen
- Leitlinie für bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe
- Leitlinie für die Schlachtung von Farmwild
- Leitlinie für Eierpack- und Eiersammelstellen
- Leitlinie für die Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur
- Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe
- Leitlinie für die Milchverarbeitung auf Almen
- Leitlinie für bäuerliche Obstverarbeitung
- Leitlinie für Imkereien, Empfehlung Primärerzeugnisse Imkereien
- Leitlinie für Teigwaren
- Leitlinie Personalschulung
- Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln
- Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen
- Leitlinien für die Speiseeiserzeugung
- Leitlinie für eine gute Hygienepaxis für ortsveränderliche Betriebsstätten zur Abgabe von Lebensmitteln in Selbstbedienung
- Leitlinie für Caterer

Dieses Handbuch dient der Erstellung eines Eigenkontrollsystems basierend auf den Vorschriften des Lebensmittel- und Hygienerechts. Für Betriebe mit Direktvermarktung, Buschenschank, Urlaub am Bauernhof oder Schule am Bauernhof gelten darüber hinaus eine Reihe weiterer Rechtsvorschriften sowie Landesgesetze bzw. -verordnungen (Buschenschankgesetz, Bauordnung, Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung, u.v.a.), die im Rahmen dieses Handbuches nicht erläutert werden.

Überprüfung von Betrieben, die Lebensmittel produzieren und in Verkehr bringen

Die Lebensmittelaufsicht kontrolliert Betriebe, die Lebensmittel produzieren und in Verkehr bringen, mit dem Ziel Konsument:innen vor Gesundheitsschädigung und Täuschung zu schützen. Kontrolliert wird, ob ein geeignetes Eigenkontrollsystem am Betrieb umgesetzt ist. Im Verdachtsfall und für Monitorings (Überwachung) werden in den Betrieben Warenproben entnommen und zur Begutachtung an die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) weitergeleitet.

Bei den Betriebsprüfungen werden folgende Bereiche kontrolliert:

- der bauliche Zustand (Anordnung, Größe und Ausstattung der Räume), Gerätezustand und anlagentechnische Voraussetzungen (Verwendbarkeit, Wartung, etc.),
- Warencustand und Umgang mit Waren,
- Hygieneschulung und Umsetzung der Hygiene, Reinigung/Desinfektion, Schädlinge und Tiere, Personalhygiene und Personalschulung,
- Prüfung von Aufzeichnungen bzw. Dokumentationen (relevante Gefahren, Wareneingangskontrolle, Reinigungs- und Desinfektionsplan, Schädlingsmonitoring, Temperaturüberwachung bzw. Fehleraufzeichnung, Personal- und Hygieneschulung, Trinkwasseruntersuchung, Wasseraufbereitung, Allergeninformation, Lebensmittelkontaktmaterialien
- Lebensmittelkennzeichnung (verpackte Waren), Qualität und Kennzeichnung bei Obst, Gemüse und Eiern (Vermarktungsnormen), Waagen (Maß- und Eichgesetz)

Direktvermarktung und Krisenmanagement (siehe Anhang I)

Produktbeanstandungen, Produktwarnungen oder Produktrückrufe können Direktvermarkter:innen in große Schwierigkeiten bringen. Ob Schwierigkeiten zu einer Krise im Unternehmen führen, hängt davon ab, wie gut sämtliche Herstellungsprozesse durchdacht sind und wie gründlich sich der Betrieb mit möglichen Fehlern auseinandersetzt. Der Leitfaden (Anhang I) „Professionelles Krisenmanagement in der Direktvermarktung“ verschafft eine Übersicht darüber, was zur Vorbereitung bzw. Vorbeugung von Krisen zu tun ist.

Eintragung oder Zulassung als Lebensmittelunternehmen

Eintragung (= behördliche Registrierung) Jeder der mit Lebensmitteln umgeht muss behördlich registriert sein. Das heißt, als Lebensmittelunternehmer eingetragen sein.

 *Jeder Landwirt ist Lebensmittelunternehmer und mit seiner LFBIS-Nummer automatisch als Lebensmittelunternehmer eingetragen, d.h. behördlich registriert.*

Die Eintragung als Lebensmittelunternehmer ist ausreichend für Betriebe, die

- jährlich weniger als 10.000 Stück Geflügel oder 5.000 Stück Kaninchen in ihrem Unternehmen schlachten und diese direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen abgeben,
- Geflügel und Kaninchen in landwirtschaftlichen Gemeinschaftsanlagen schlachten (unter Voraussetzung bestimmter Bedingungen),
- Fleisch und Fleischerzeugnisse innerhalb Österreichs und an den Endverbraucher, die Gastronomie oder den Einzelhandel vermarkten; vorausgesetzt, die Schlachtung erfolgt nicht am eigenen Betrieb,
- Milch und Milcherzeugnissen direkt an den Endverbraucher, die Gastronomie oder den Einzelhandel innerhalb Österreichs abgeben.
- Eierzeugnisse herstellen und diese direkt an den Endverbraucher, Gastronomie oder Einzelhandel innerhalb Österreichs abgeben,
- durcherhitzte Lebensmittel aus Eibestandteilen oder Flüssigei herstellen, bzw. das Durcherhitzen von Eiern in der Schale,
- Fisch und Fischerzeugnisse herstellen und direkt an Endverbraucher, Gastronomie oder Einzelhandel innerhalb Österreichs abgeben.

 *Für Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel tierischen Ursprungs produzieren besteht Zulassungspflicht.*

Konkret besteht **Zulassungspflicht** für Betriebe, die

- Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde und Farmwild schlachten,
- jährlich mehr als 10.000 Stück Geflügel oder 5.000 Stück Kaninchen schlachten,
- Geflügel oder Kaninchen aus nicht eigener Produktion schlachten und vermarkten,
- Fleisch oder Fleischerzeugnisse herstellen und ins Ausland oder an den Großhandel vermarkten,
- pasteurisierte Trinkmilch oder nicht fermentierte Flüssigmilcherzeugnisse aus Rohmilch herstellen,
- Milcherzeugnisse produzieren und ins Ausland oder an den Großhandel abgeben,
- sortieren von Eiern aus eigener Produktion, bei mehr als 2.000 Legehennenplätzen bzw. Abgabe von sortierten Eiern an den Großhandel
- Eis aus Rohmilch herstellen,
- Milch für die Verarbeitung zukaufen.
- Eier zu Flüssigei oder Eibestandteilen verarbeiten und vermarkten,
- Fischerzeugnisse herstellen und im Ausland oder an den Großhandel vermarkten.

Lebensmittelhygiene als Basis für sichere Lebensmittel

„Lebensmittelhygiene“ umfasst Vorkehrungen und Maßnahmen, die bei der Herstellung, Behandlung, Lagerung und dem Vertrieb von Lebensmitteln notwendig sind, um ein einwandfreies, gesundes und bekömmliches Erzeugnis zu gewährleisten, das für den menschlichen Genuss tauglich ist.“ (Def. WHO 1968)

Eine entsprechende Lebensmittelhygiene schafft:

- Sicherung der Lebensmittelqualität (produktspezifischer Geschmack, Geruch)
- Schutz vor Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können
- Schutz vor Lebensmittelvergiftung
- bessere Haltbarkeit der Produkte
- keine Verluste durch verdorbene Produkte
- mehr Vertrauen der Konsumenten, weniger Reklamationen
- keinen Ärger mit der Lebensmittelaufsicht

Zur Lebensmittelhygiene gehören:

- ✓ Erfüllung und Instandhaltung räumlicher und technischer Voraussetzungen
- ✓ richtige Einrichtung und Ausstattung der Räume, sowie deren Instandhaltung
- ✓ Grundkenntnisse der Mikrobiologie
- ✓ sachgerechte Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung
- ✓ Personalhygiene, entsprechende Arbeitskleidung (inkl. Kopfbedeckung)
- ✓ die Arbeitshygiene (Gute Herstellungspraxis nach HACCP-Grundsätzen)

Mikroorganismen (Keime) sind Kleinstlebewesen, die nur im Mikroskop erkennbar sind. Mikroorganismen kommen überall vor, d.h. auch auf Lebensmitteln und können dort erwünscht, aber auch unerwünscht sein.

Erwünschte bzw. nützliche Mikroorganismen:

- Milchsäure-, Propionsäure-, Essigsäure-, Rotschmierebakterien (Sauerkraut, Sauerteig, Joghurt, Käse, Essig etc.)
- Hefen (Brot- und Backhefe, Bierhefe etc.)
- Schimmelpilze für die Reifung von Wurst und Käse (z.B. Salami, Camembert)

Unerwünschte Mikroorganismen (Schadkeime) verderben Lebensmittel. Sie bewirken Geschmacksfehler und den Verderb der Produkte durch Fett- und Eiweißzersetzung, Gärung oder Gasbildung usw. und vermindern die Qualität und Haltbarkeit. (Fäulnis, Schimmelbildung, Farbveränderung etc.)

Krankheitserreger (pathogene Keime wie Salmonellen, Listerien, Campylobacter, E.Coli etc.) führen zu:

- Gesundheitsschädigungen (z.B. Infektionskrankheiten)
- Lebensmittelvergiftungen (Symptome: Durchfall, Erbrechen, Übelkeit, Bauchschmerzen, Fieber etc.)

Verhinderung der Vermehrung von Mikroorganismen:

- Kühlung,
- Säuerung,
- Trocknung,
- Reinigung.

Hygiene funktioniert, wenn alle im Betrieb nach den gleichen Regeln arbeiten. Regelmäßige Schulungen bezüglich Tätigkeit und Lebensmittelhygiene sind daher sehr wichtig (siehe Seite 25).

II. Betriebsstätten

1. Räume und Ausstattung

Bei der Planung und Ausgestaltung der Räume ist das Hygienierisiko der Produkte und das zugrunde liegende Arbeitskonzept zu berücksichtigen. Die Räume müssen so konzipiert und angelegt werden, dass Übertragungen von Schmutz und/oder Keimen (=Kontamination) zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden werden und eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.

Die nachstehenden **Checklisten** dienen der **Überprüfung der baulichen und einrichtungsmäßigen Anforderungen Ihres Betriebes**. Wiederholen Sie diese Überprüfung jährlich und nach jeder baulichen Veränderung.

 *Allfällige Schäden sind in angemessener Zeit zu beheben (z.B. schadhafte oder fehlende Fliesen tauschen)*

CHECKLISTE **Anforderungen für Räume, Einrichtungen und Geräte**

Räume, in denen Lebensmittel gelagert, bearbeitet, verarbeitet und zubereitet werden, müssen sauber und in Stand gehalten werden. In Produktions- und Lagerräumen befinden sich keine Topfpflanzen und Schnittblumen. Sind Topfpflanzen z.B. zur Dekoration im Gastraum oder zum Verkauf im Verkaufsraum (wie etwa Gewürz-Kräuter) vorhanden, muss darauf geachtet werden, dass dadurch keine Kontamination von Lebensmitteln erfolgen kann.

Es muss sichergestellt sein, dass **Haustiere keinen Zugang** zu Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Fußböden müssen aus abriebfestem, wasserundurchlässigem, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizierenden Material sein.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Abflüsse müssen abgedeckt und geruchssicher sein. **Abwassersysteme** sind so auszuführen, dass Kontaminationen vermieden werden. Die Ableitung der Abwässer über den Boden der Arbeitsräume und stehendes Wasser (z.B. Pfützenbildung) sind zu vermeiden.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

 *Neigung des Fußbodens mit einem Abfluss an der tiefsten Stelle empfohlen.*

Wände müssen aus abriebfestem, wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und desinfizierbarem Material sein (glatt bis zu einer Höhe, wo bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Decken (oder soweit nicht vorhanden, die **Dachinnenseiten**) und **Deckenstrukturen** müssen (leicht) sauber zu halten sein und dürfen keine Schlupflöcher für Ungeziefer bieten. Schmutzsammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall, das Ablösen von Materialteilchen müssen auf ein Minimum beschränkt sein.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Interpretation: Die Decke kann verputzt (gekalkt) sein. Holz soll vermieden werden; bestehende Holzdecken müssen unbeschädigt und sauber sein; Es ist Vorsorge gegen Schimmelbildung zu treffen.

Fenster und andere Öffnungen müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden. Fenster in Verarbeitungsräumen, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern zu versehen, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Die Oberfläche muss glatt und Wasser abstoßend sein.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Interpretation: Türen, Fenster, Fensterstöcke, Decken und Wände können aus Holz sein, wenn diese eine unbeschädigte und saubere Oberfläche (z.B. imprägniert oder lackiert) aufweisen. Es ist Vorsorge gegen Schimmelbildung zu treffen.

Eine angemessene **Beleuchtung** und ausreichende **Belüftung** muss vorhanden sein (natürlich oder künstlich).

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

 *Es dürfen keine künstlich erzeugten Luftströmungen aus einem kontaminierten Bereich (z.B. Stall, Dunglagerstätten oder Toilettenanlagen) in einen reinen Bereich erfolgen. Eine ausreichende Be- und Entlüftung ist durch Querlüftung gegeben.*

Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte, Wände in Arbeitsbereichen: leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren; (Material: glatt, abriebfest, korrosionsfest und nicht toxisch.)

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Gegenstände, Geräte und Geschirr, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen rein gehalten und gegebenenfalls desinfiziert werden können.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Alle Gegenstände, Geräte, Geschirr, Verpackungen etc., die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind sogenannte „**Lebensmittelkontaktmaterialien**“. Lebensmittel dürfen durch Kontaktmaterialien nicht verunreinigt oder nachteilig beeinflusst werden (z.B. durch Stoffe in gesundheitsschädlichen Mengen, durch Geruch oder Geschmack). In der Praxis heißt das, es dürfen nur geeigneten Materialien verwendet werden. Durch „Konformitätsbescheinigungen“ wird bestätigt, dass Materialien für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Hersteller und/oder Vertreiber von Geräten und Materialien müssen die Konformitätsbescheinigungen haben und zur Verfügung stellen.

Für Geräte und Materialien, die haushaltsüblich sind (Kochlöffel, Rührschüsseln, Gefriersackerl, etc.) oder im Fachhandel eingekauft wurden (Käseformen, Joghurtbecher, Deckel, Trinkhalme, etc.), müssen die Konformitätsbescheinigungen nicht am Betrieb aufliegen. Es kann beispielsweise mittels Rechnungen belegt werden, dass die Produkte im Fachhandel für den eingesetzten Zweck gekauft wurden.

Reinigungsbereich: Der Bereich zur Reinigung der Geräte bzw. die Reinigung selber sind räumlich oder zumindest zeitlich von der Produktion zu trennen.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

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.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

 *geeignet sind z.B. Doppelabwäschen, Geschirrspüler*

Überprüfung des Reinigungserfolges (Untersuchungen von Oberflächen) :

Mikrobiologisch Untersuchungen von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind nicht ausdrücklich vorgeschrieben. Im Rahmen der Eigenkontrolle, ist die Überprüfung des Erfolgs der Reinigung und Desinfektion durch die Feststellung der Gesamtkeimzahl und/oder der Enterobacteriaceazahl möglich. Mittels Abklatschtest kann der/die Lebensmittelunternehmer:in selbst die Probenahme und Auswertung durchführen.

Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln: in Bereichen, in denen nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird (es genügt ein schließbarer Schrank).

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Vorrichtungen zum Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen: Das verwendete Material muss korrosionsfest, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Ein **Handwaschbecken** muss in der Nähe des Arbeitsplatzes vorhanden sein. Ausstattung: vorge-mischtes, handwarmes (ca. 40-45°C), fließendes Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmittel (getrennt/kombiniert), Mittel zum Händetrocknen (z.B. Einweghandtücher); Bei Neu- oder Um-bauten sind Waschbecken mit Armaturen auszustatten, die nicht von Hand aus zu betätigen sind (z.B. Ellenbogen-, Fußbedienung).

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Toiletten: Es darf kein direkter Zugang von Toiletten zu Räumen bestehen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

 *Unter Berücksichtigung der vorhandenen baulichen Möglichkeiten (jedenfalls bei Neubauten) sind getrennte Personal- und Gästetoiletten einzurichten. Handwaschbecken nach Möglichkeit nicht im WC, sondern im Vorraum anbringen.*

Die Anzahl von Toiletten muss der Bauordnung des jeweiligen Bundeslandes entsprechen (Informationen zur Planung siehe ÖKL-Merkblatt Nr. 82).

Aufbewahrung der Arbeitskleidung, Umkleidemöglichkeit: Die Arbeitskleidung muss an einem sauberen geeigneten Ort erfolgen, sodass eine Verschmutzung und Kontamination ausgeschlossen wird. Ein Umkleideraum ist nicht erforderlich.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

 *Mit der Arbeitskleidung darf nicht durch unreine Bereiche gegangen werden (z.B. Stall, Freifläche).*

Abfallbehälter für Produkte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind: wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Lagerung von Abfallbehältern im Freien oder in einem Betriebsraum (Abfallsammelraum):
Verwendung geschlossener Behälter, sodass keine unbefugte Entnahme möglich ist. Bei Lagerung in einem Raum muss dieser sauber und frei von Ungeziefer leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE

Anforderungen für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (Marktstände, Verkaufsfahrzeuge etc.)

Verkaufsstände, Verkaufsfahrzeuge müssen sauber und instand gehalten werden, damit das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge vermieden wird.

Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird.

Werden Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit gesäubert, ist darauf zu achten, dass die Arbeitsgänge unter hygienischen Bedingungen ablaufen.

Es müssen **Vorrichtungen** zur Verfügung stehen, damit eine **angemessene persönliche Hygiene gewährleistet** ist (Waschen, Trocknen der Hände, sanitäre Anlagen, Umkleieräume)

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Flächen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. (Material: glatt, abriebfest, korrosionsfest, nichttoxisch)

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls zum **Desinfizieren** von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen vorhanden sein.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem **Trinkwasser** muss gewährleistet sein.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Vorrichtungen bzw. Einrichtungen zur hygienischen **Lagerung und Entsorgung von Abfällen** müssen vorhanden sein.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Es müssen Vorrichtungen bzw. Einrichtungen zur **Haltung und Überwachung von Temperaturbedingungen** vorhanden sein.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

2. Transport

Werden Lebensmittel transportiert bzw. angeliefert, so ist darauf zu achten, dass diese hygienisch nicht beeinträchtigt werden. Die Transportmittel müssen so ausgestattet sein, dass die spezifischen Lagertemperaturen nicht überschritten werden.

Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.

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. Die Oberflächen müssen glatt und ohne Fugen, Risse oder Absplitterung sein. Bei offenen Lebensmitteln darf kein Holz verwendet werden.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

3. Wasserversorgung

Wasser, das direkt (als Zutat) oder indirekt (z.B. Reinigung von Oberflächen) mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss Trinkwasser lt. Trinkwasser-Verordnung (BGBI. xx sein.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Bezug des Trinkwassers und Untersuchungspflicht:

Wasser, das nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt (z.B. Hausbrunnen oder Quellwasser), ist auf Veranlassung des Lebensmittelunternehmers laut Trinkwasserverordnung einmal jährlich untersuchen zu lassen. Der verantwortliche Lebensmittelunternehmer muss fachgerecht geschult sein. Die Regelungen und Schulungen sind bundesspezifisch.

Wasser von einem öffentlichen Wasserversorger gilt automatisch als Trinkwasser und muss nicht noch einmal untersucht werden.

Maßnahmen innerhalb des Betriebes:

Innerhalb des Betriebes muss die Trinkwassereigenschaft aufrecht erhalten bleiben. Innerhalb des Lebensmittelbetriebes kann ein Hygienierisiko für Trinkwasser entstehen, wenn es längere Zeit bei Raumtemperatur innerhalb des Leitungssystems stehen bleibt. Dadurch können sich Mikroorganismen vermehren.

 **Abhilfemaßnahme:** vor Arbeitsbeginn den Wasserhahn aufdrehen, um das stehende Wasser auszuspülen.

Brauchwasser, das keine Trinkwassereigenschaften aufweisen muss, kann verwendet werden (Lebendviehbereich, für Kühl- und Löschzwecke). Brauchwasserleitungen müssen getrennt von Trinkwasserleitungen geführt werden und als solche gekennzeichnet sein.

4. Lagerung von Rohstoffen, Zutaten, Verpackungsmaterial

Schutz der gelagerten Rohstoffe und Zutaten vor gegenseitiger nachteiliger Beeinflussung (= Kreuzkontamination). Es ist vorzusorgen, dass sich Lebensmittel hygienisch nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen können.

Entsprechende **Lagerräume und Behälter** sind sauber und instand gehalten. Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

 Auch Behälter mit Lebensmitteln (Kartons, Kunststoffbehälter etc.) dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden, damit sowohl die Lebensmittel selbst, als auch die Arbeitsflächen, auf denen die Behälter oder Lebensmittel später abgestellt werden, vor Kontamination zu schützen (z.B. durch Schmutzwasser im Zuge der Bodenreinigung).

Gebinde die dafür bestimmt sind am Boden abgestellt zu werden (Salatkisten, Getränkeboxen etc.) dürfen nicht auf Arbeitsflächen gestellt werden.

Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial: hygienisch einwandfrei, damit Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (schließbarer Schrank).

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE Kühlraum

Ein und derselbe Kühlraum kann für die **gemeinsame** Lagerung von Lebensmitteln genutzt werden, wenn diese getrennt voneinander gelagert werden. Werden z. B. Fleisch und Fleischerzeugnisse gemeinsam gelagert, sind diese durch Umhüllung oder Verpackung zu schützen.

Größe: ausreichend (keine Kontamination durch übereinander gelagerte Produkte)

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Fußböden: abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Wände müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, sowie nicht toxisch sein. Das Material muss glatt sein bis zu einer Höhe, wo bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Decken müssen (leicht) sauber zu halten sein. Schmutzansammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall, das Ablösen von Materialteilchen müssen auf ein Mindestmaß beschränkt sein.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Die Oberfläche muss glatt und Wasser abstoßend sein. Holz soll vermieden werden. Türen können aus Holz sein, wenn die Oberfläche unbeschädigt, glatt und sauber ist (z.B. lackiert oder imprägniert).

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Beleuchtung: ausreichend (100 LUX)

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Kühlanlage: muss so dimensioniert sein, dass eine kontinuierliche Temperaturabsenkung und nach der Abkühlung eine entsprechende produktspezifische Temperatur gewährleistet ist.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Tiefkühlanlage: muss so dimensioniert sein, dass für Lebensmittel, die als „tiefgekühlt“, „tiefgefroren“, „TK-Kost“ (=Tiefkühl-Kost) bzw. „gefrosten“ bezeichnet sind, ein Halten der Temperatur von -18°C oder tiefer gewährleistet ist.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Temperaturüberwachung: Minimum/Maximum-Thermometer oder Fernregistrierthermometer muss im Kühl- bzw. im Tiefkühlraum vorhanden sein. Abweichungen während des Betriebes von der maximal zulässigen Temperatur (ausgenommen vordefinierte kurzfristige Abtauphase) und die gesetzten Maßnahmen sind aufzuzeichnen.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

 *Ablesen der Temperatur an jedem Arbeitstag;*

Aufzeichnung des Überschreitens der Kühlraumtemperatur

Datum	Temperatur	Maßnahmen

Datum: Unterschrift:

III. Allgemeine Hygiene

1. Reinigung und Desinfektion

Räume und deren Einrichtungen wie Arbeitsflächen, Kühlschränke, Regale und Schubladen, Fußböden, Abfallbehälter, Wände, Türen, Fenster, Beleuchtungskörper, Lüftungsanlagen etc. sind in-stand und einwandfrei sauber zu halten.

Unter **Reinigung** versteht man die Entfernung von Schmutz.

Desinfektion bedeutet die Unterbindung der Weiterverbreitung und Vermehrung unerwünschter Mikroorganismen.

Durch Reinigung und Desinfektion werden:

- ✓ Schmutzansammlungen entfernt,
- ✓ Brutstätten von Bakterien entfernt,
- ✓ Verunreinigungen von Lebensmitteln vermieden,
- ✓ Infektionsquellen entfernt und
- ✓ Infektionsketten unterbrochen

Reinigungsverfahren

Vorreinigung

Trocknen (zusammenschieben, abwischen, aufnehmen; Aufkehren nach Möglichkeit vermeiden) oder nass (vorspülen, abwischen aufnehmen)

Reinigung

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) durchgeführt werden. Um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen wird mit warmem Wasser nachgespült. Gegebenenfalls wird mit Einmaltüchern oder mit frischen, sauberen Tüchern gereinigt, die zumindest nach jeder Verwendung zu wechseln sind.

Trocknung

Desinfektion

Gegebenenfalls ist an die Reinigung eine Desinfektion anzuschließen, wobei auf die Einhaltung der Anwendungsvorschriften genau zu achten ist.

Nachspülen

Nach Anwendung chemischer Reinigungs- und Desinfektionsmittel (ausgenommen Mittel auf Alkoholbasis), unbedingt gründlich mit Trinkwasser nachspülen! (eventuell mit Einmalhandtüchern trockenwischen).

☞ Wenn eine Zwischenreinigung erfolgt, so ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel weder durch Spritzwasser noch durch Reinigungsmittel kontaminiert werden.

☞ Abschluss- bzw. Endreinigung und Desinfektion müssen außerhalb der Produktionszeiten erfolgen.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel:

Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein (Herstellangaben).

Prüfen Sie, ob für die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel folgende **Informationen** vorliegen:

- ✓ Sicherheitsdatenblatt
- ✓ Gebrauchsanweisung (Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit)

☞ Mittel bedarfsgerecht dosieren

☞ Mittel nicht mischen

Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln: Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind von Lebensmitteln getrennt zu lagern und müssen deutlich als solche gekennzeichnet sein (z.B. Schrank oder eigener Raum).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Überprüfung des Reinigungserfolges: Vor Beginn der Arbeiten sind insbesondere folgende, für die Hygiene wichtigen Punkte optisch zu überprüfen:

- ✓ der einwandfreie Zustand von Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln
- ✓ die Sauberkeit der Schneidwerkzeuge (Schneidmaschinen, Messer)
- ✓ die Sauberkeit von Schneidbrettern und Geschirr
- ✓ die Sauberkeit von Arbeitsflächen, Ablagen etc.
- ✓ das Vorhandensein von Seife, Einweghandtüchern und WC Papier

Reinigungstücher („Hangerl“, Schwammtücher, Schwämme):

Grundsätzlich wird empfohlen, Einwegtücher zu verwenden. Wo Mehrweg-Reinigungstücher unvermeidbar sind, ist besondere Vorsicht geboten. Reinigungstücher („Hangerl“, Schwammtücher, Schwämme) stellen in Kombination mit Feuchtigkeit, Wärme und Nährstoffen eine große Gefahrenquelle dar, weil damit optimale Bedingungen für Keimwachstum herrschen.

☞ Gebrauchte Reinigungstücher sind regelmäßig gegen saubere Reinigungstücher auszutauschen!

☞ Empfehlung: Verwendung von Reinigungstüchern unterschiedlicher Farben für unterschiedliche Reinigungsvorgänge!

Der folgende Musterplan ist an die Anforderungen des Betriebes anzupassen – mindestens einmal jährlich und bei Wechsel der Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel.

☞ Vervielfältigen Sie die Kopiervorlage für den Reinigungs- und Desinfektionsplan und füllen Sie das Formular entsprechend den Gegebenheiten auf Ihrem Betrieb aus (in Anlehnung an den Musterplan).

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN – MUSTER

Räume/ Transportfahrzeuge	Mittel/Konzentration	Temperatur Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen
Fliesen, Fußböden, Türen, Roste, Abläufe	Reinigungsmittel		nach Arbeitsende	Reste entfernen, bei Bedarf Des- infektion, trocknen und lüften
Decken, obere Wände	Reinigungsmittel		bei Bedarf	Reste entfernen, achten auf Schmutz-, Staubansammlungen, Schimmel
Geschirr, Arbeitsgeräte, Kleingeräte	Heißwasser, Reinigungsmittel		je nach Arbeitsablauf, jedenfalls nach Arbeitsende	möglichst maschinell bei ungefähr 65°C
Arbeitsflächen	Reinigungsmittel		nach jedem Arbeitsende	
Einrichtungen wie Spüle, Waschbecken, Abguss	Heißwasser, Reinigungsmittel		bei Bedarf	
Schankanlage, Vitrine	Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel		täglich bzw. nach jeder Verwendung	Reste entfernen
Kühlräume, Kühlschränke	Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel		nach Entleerung, mindestens 1 mal wöchentlich	
Tiefkühlräume und Kühlager	Trocken- oder Nassreinigung (je nach Bedarf)		bei Bedarf	
Transportfahrzeuge	Heißwasser, Reinigungs und Desinfektionsmittel		bei Bedarf	

Datum:

Unterschrift:

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN

(Erstellung jährlich bzw. bei Änderung der Räume oder der verwendeten Mittel)

zu reinigender Bereich/ Objekt	verwendete Mittel	Konzentration/Temperatur/Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen

Datum:

Unterschrift:

2. Schädlingsbekämpfung

Schädlingsbekämpfung ist für die Betriebshygiene äußerst wichtig. Notwendig sind geeignete **Maßnahmen die verhindern, dass Schädlinge** in den Betrieb **eindringen** und **sich ausbreiten können**.

☞ *Schädlinge und Haustiere sind am Eindringen in Betriebsräume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu hindern.*

Fenster die geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Außentüren sollen am Boden knapp schließen, damit keine Mäuse, Vögel, Haustiere etc. eindringen. Mauerdurchbrüche – z.B. für Installationen – sind abzusichern.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Bodenabflüsse sollen mit einem Geruchsverschluss und Gitter versehen sein.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

☞ *Es sind regelmäßig Maßnahmen gegen Flug- und Kriechinsekten und Nager zu ergreifen und im Schädlingsbekämpfungskontrollblatt einzutragen (= Schädlingsmonitoring); mindestens alle 3 Monate bzw. bei Befall öfter. Werden Schädlinge aufgefunden, sind sofortige Maßnahmen sowie Nachkontrollen erforderlich.*

☞ *In eine Betriebsskizze sind die Aufstellpunkte der Fallen/Indikatoren einzutragen (Köderaufstellplan).*

Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen erfolgen außerhalb der Produktionszeiten. Die notwendigen Mittel samt Gebrauchsanleitung sind entsprechend gekennzeichnet und werden unter Verschluss gehalten. Mittel zur Schädlingsbekämpfung müssen sicher ausgebracht werden, damit eine Verschleppung und in der Folge eine Kontamination von Lebensmitteln verhindert wird. Bei chemischer Schädlingsbekämpfung wird wegen der Rückstandsproblematik die Beiziehung konzessionierter Firmen empfohlen.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

Von Schädlingsbekämpfungsmitteln sind folgende Informationen aufzubewahren:

- ✓ Sicherheitsdatenblatt
- ✓ Gebrauchsanweisung, Aufstellungshinweise

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG – KONTROLLBLATT

Regelmäßige Maßnahmen gegen Flug-, Kriechinsekten und Nager sind zu ergreifen und zu überprüfen!
Eintragung bei jedem Befall und bei regelmäßigen Kontrollen (auch wenn kein Befall)

Schädling	Raum	durchgeführte Maßnahmen	Intervall der Kontrolle	Datum der Eintragung	Anmerkung
Mäuse (Beispiel)	Verarbeitungsraum	Falle	täglich/ wöchentlich	23.02.2023	Kein Fang

Alle Köder, bei denen bei einem Kontrolldurchgang kein Befall festgestellt wurde, können in einer Zeile zusammengefasst werden.

Datum:

Unterschrift:

Regelmäßige Maßnahmen gegen Flug-, Kriechinsekten und Nager sind zu ergreifen und zu überprüfen!

Eintragung bei jedem Befall und bei regelmäßigen Kontrollen (auch wenn kein Befall)

[illegible]

Alle Köder, bei denen bei einem Kontrolldurchgang kein Befall festgestellt wurde, können in einer Zeile zusammengefasst werden.

Datum:
Unterschrift:

FALLEN UND KÖDERAUFSTELLPLAN

Skizze oder Plan einfügen und die Stellen wo Fallen oder Köder aufgestellt werden einzeichnen

Häufigkeit der Kontrolle	
Fluginsekten	
Kriechinsekten	
Ratten	
Mäuse	
Sonstige	

Datum: Unterschrift:

3. Persönliche Hygiene

Die **Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln (Anhang II)** ist zu beachten.

Alle Beschäftigten halten sich und ihre **Arbeitskleidung sauber** und achten beim Umgang mit Lebensmitteln auf eine gute persönliche Hygiene (auch Haare und Fingernägel, etc.)

In Bereiche in denen Lebensmittel gelagert oder verarbeitet werden, darf nicht gegessen, getrunken und geraucht werden (gilt auch beim Büffet oder am Marktstand).

Die **Hände sind zu reinigen** (Flüssigseife), **allenfalls zu desinfizieren** und zu trocknen (Einmalhandtücher):

- ✓ vor Arbeitsbeginn
- ✓ nach jeder Pause
- ✓ nach jedem WC-Besuch
- ✓ bei Bedarf

Personen sind je nach Tätigkeitsbereich zu schulen und zu unterweisen, damit sie die hygienischen Anforderungen erfüllen. Das Formular „Anhang zur Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ ist zu unterschreiben (siehe Anhang II).

Insbesondere ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, für Personen verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht, bei

- a) **Krankheiten**, die durch Lebensmittel übertragen werden können, oder wenn sie **Träger einer solchen Krankheit** sind,
- b) Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen,
- c) Personen mit Durchfall,

Betroffene Personen, haben dem Lebensmittelunternehmer **Krankheiten und Symptome** und wenn möglich, deren Ursachen **unverzüglich** zu **melden**.

- Personen die in der Bearbeitung tätig sind, müssen über die Beschäftigungsverbote belehrt werden. Diese Belehrung ist zu dokumentieren und ersetzt nicht die vorgeschriebenen Hygieneschulungen.
- Hautverletzungen müssen durch einen wasserfesten, undurchlässigen Verband oder durch das Tragen von Einmalhandschuhen abgedeckt werden.
- Betriebsfremde Personen dürfen die Produktionsräume nur mit Zustimmung des Verantwortlichen (und in entsprechender Kleidung) betreten.

4. Schulung

Regelmäßige Schulungen bezüglich Tätigkeit und Lebensmittelhygiene sind erforderlich und zu dokumentieren.

- ☐ erfüllt
- ☐ Abweichung: behoben am:

 *Zeugnisse, Teilnahmebestätigungen (Name des Teilnehmers, Schulungsthema, Dauer, Vortragende/r) und Belehrungen für am Betrieb mitarbeitende Personen aufbewahren.*

IV. Gute Hygienepraxis beim Umgang mit Lebensmitteln

Zur Gewährleistung einer hygienischen Produktion von Lebensmitteln muss nach den Prinzipien der Guten Herstellungs- und Hygienepraxis (GHP) gearbeitet werden. Wesentliche Elemente der GHP sind die Wareneingangskontrolle, die Anlagenkontrolle, die Personalschulung und die Ermittlung und Beherrschung von Gefahren.

Die GHP umfasst alle Belange der Betriebs-, Arbeits-, Personal- und Produkthygiene im eigenen Betrieb, die zum Schutz der Lebensmittel vor Verderb oder vor Kontamination dienen (siehe dazu Anhang III Merkblatt Salmonellen – Tipps zur Vermeidung).

1. Lagerung und Anlieferung von Lebensmitteln

Lebensmittel aus dem eigenen Betrieb oder angelieferte Waren inkl. Verpackung werden **vor** der **Einlagerung** auf Unversehrtheit und augenfällige Abweichungen (beispielsweise auf Verderb) **kontrolliert**. Nicht entsprechende Ware wird zurückgewiesen oder gekennzeichnet und gesondert gelagert. Die Lagerung erfolgt entsprechend der speziellen Bedingungen und nach dem Prinzip „first-in/first-out“.

Kühlung/Raumtemperaturen:

Für Lebensmittel, die gekühlt zu lagern sind, müssen entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sein. Für nachstehende Produkte sind folgende Temperaturen empfohlen:

Fleisch von Geflügel, Kaninchen und Kleinwild	4 °C
Fleisch von anderen Tieren	7 °C
Innereien	3 °C
rohes Faschiertes	4 °C
roher Fisch und Fischereierzeugnisse	Temperaturen von Schmelzeis
Milch	6 °C
Tiefkühlprodukte	- 18 °C

gekühlt lagern: 0 bis 4 °C, jedenfalls unter 6 °C

tiefgekühlt: - 18 °C oder weniger. Es ist zu achten auf die Unversehrtheit der Verpackung und Verhinderung von Gefrierbrand

☞ Siehe dazu Anhang IV „Lebensmittelthermometer“

Der Lagerungshinweis „kühl lagern“ (+9 bis +15 °C, Toleranz bis +18 °C) wurde gestrichen (Grund: es gibt keine Kühleinrichtungen, die diese Temperaturen sicherstellen. Produkte, die traditionell in diesen Bereich gelagert wurden, sollen den definierten Bereichen „**Raumtemperatur**“ oder „**gekühlt**“ zugeordnet werden. Eine Reihe von Lebensmitteln, bei denen früher eine Lagerung im Bereich „kühl lagern“ zutreffend war, kann infolge von technologischen Verbesserungen der Herstellungstechnologie bei Raumtemperatur gelagert werden. Für diese Bedingungen sind z. B. „vor Wärme schützen“ (Ware verträgt eine höhere Temperatur als Raumtemperatur, soll aber nicht in unmittelbarer Nähe einer Wärmequelle, wie z. B. Heizkörper, gelagert werden; „trocken lagern“ (an einem trockenen Ort, bei maximaler relativen Luftfeuchtigkeit bis 70 %),

„lichtgeschützt lagern“ (vor direktem Lichteinfall geschützt), „vor Sonnenlicht schützen“, etc. Diese Angaben sprechen für sich, eine nähere Spezifizierung ist nicht notwendig.

Als „tiefgekühlt“ gelten nur Lebensmittel, die als „tiefgefroren“, „Tiefkühlkost“, „tiefgekühlt“, bzw. „gefrostet“ bezeichnet sind. Solche Lebensmittel sind so schnell wie möglich auf -18°C zu bringen und bei -18 °C oder einer tieferen Temperatur zu halten (Ausnahme: kurzfristiger Temperaturanstieg bis -15 °C beim Versand, örtlichen Vertrieb oder in den TK-Truhen des Einzelhandels). Sobald Produkte zum Tiefkühlen bestimmt sind, müssen sie ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden.

Die **Kühlraumtemperatur ist regelmäßig zu kontrollieren** (beispielsweise mit einem Minimum/Maximum-Thermometer) siehe „Temperaturüberwachung“, Seite 14.

Verhinderung von Keimverschleppung (= Kontamination, Kreuzkontamination):

Rohe Lebensmittel, wie **z.B. Eier, roher Fisch, rohes Fleisch und rohes Geflügel und ungewaschenes rohes Gemüse** können mit Keimen belastet sein. Werden diese Lebensmittel am selben Arbeitsplatz verarbeitet, 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.

Es ist besonders darauf zu achten, dass diese Waren nicht direkt oder indirekt mit essfertigen Lebensmitteln in Berührung kommen und diese mit Keimen belasten.

Rohwaren und fertig zubereitete Speisen trennen, damit keine Mikroorganismen übertragen werden (z.B. durch Umhüllung, Vakuumverpacktes Fleisch).

Werkzeuge (z.B. Schneidebretter, Messer), die für die Bearbeitung der genannten Rohstoffe verwendet wurden, werden unverzüglich gründlich gereinigt, erforderlichenfalls desinfiziert und keinesfalls ohne vorherige Zwischenreinigung/Desinfektion für andere Tätigkeiten verwendet. Es wird empfohlen, Werkzeuge für die Bearbeitung dieser rohen Lebensmittel für keine andere Tätigkeit zu verwenden und beispielsweise durch farbliche Unterschiede von anderen Geräten abzuheben (z.B. andersfärbiger Griff).

Nach dem Umgang mit diesen rohen Lebensmitteln sind die Hände zu reinigen und zu desinfizieren.

 **Speisen kosten immer nur mit frischem Besteck!**

2. Behandlung von speziellen Lebensmitteln

a) Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

Im Kühlraum, Kühlschrank oder in der Mikrowelle; Nicht kühlpflichtige Lebensmittel, wie z.B. Brot oder Gebäck können auch bei Zimmertemperatur aufgetaut werden.

Tiefgekühlte **sensible Lebensmittel** müssen **in einem Gefäß** aufgetaut werden, damit der Auftausaft vollständig aufgefangen wird.

Auftaufgefäße müssen nach der Verwendung gereinigt und desinfiziert werden.

Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren dürfen nicht noch einmal eingefroren werden. Portionierte Lebensmittel oder kleine Fleischstücke können unter Hitzeeinwirkung unmittelbar aufgetaut und durchgegart werden. Die tiefgekühlten Lebensmittel werden in heißem Fett, kochendem Wasser oder mit Heißdampf in einem Zug aufgetaut und durcherhitzt (z.B. im Druckkochgerät, Konvektomat, Mikrowelle).

b) Rohes Faschiertes, Geflügel, Fisch, nicht durchgegarnte Speisen

siehe Anhang III „Merkblatt Salmonellen“

Frisches Fleisch von Tieren ist im Inneren keimfrei. An der Oberfläche hingegen befinden sich durch den Schlachtvorgang und die nachfolgenden Tätigkeiten Mikroorganismen, unter denen auch Krankheitserreger sein können (z.B. Salmonellen und andere Darmbakterien wie E. coli, Campylobacter, Listerien, Staphylokokken etc.).

Rohes Faschiertes, Geflügel, Fisch und halbgegarnte Fleischspeisen sind für das Auftreten und die Vermehrung solcher Keime besonders anfällig und bedürfen daher sehr sorgfältiger Handhabung. Bei Faschiertem besteht aufgrund der großen Oberfläche und der zum Teil zerstörten Zellstruktur ein wesentlich größeres Risiko. Durch den Vermischungsprozess kommt es zur Verteilung von Keimen im gesamten Produkt.

Faschiertes darf daher nur **aus frischen, durchgekühlten Fleischstücken** hergestellt werden. Die Qualität dieser Fleischstücke muss **einwandfrei** sein (sensorische Prüfung auf Aussehen, Geruch, 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 beispielsweise bei der Verkaufsvorbereitung anfallen (z.B. aufschneiden von Schnitzeln), können für die Herstellung von Faschiertem und Fleischzubereitungen verwendet werden.

Rohes Faschiertes muss am Tag der Herstellung verarbeitet werden.

Beim Verarbeiten von Faschiertem, Geflügel und Fisch ist zu beachten, dass die Stücke gut durcherhitzt werden. Der Kontakt von Geräten (Schneidbretter, Messer etc.), die mit rohem Faschierten, rohem Geflügelfleisch oder rohem Fisch in Berührung gekommen sind, mit anderen Lebensmitteln, die in weiterer Folge nicht durcherhitzt werden, ist zu verhindern.

Zubereitungen aus Faschiertem (z.B. Fleischlaibchen) werden unmittelbar nach der Herstellung durcherhitzt.

Nach dem Umgang mit rohem Faschiertem, Geflügel und Fisch bzw. den dabei verwendeten Geräten sind jedenfalls die Hände zu reinigen und zu desinfizieren.

Besondere Anforderungen an das Ausgangsprodukt hinsichtlich der Frische sind auch bei speziellen Fleischgerichten, wo beim Zubereitungsvorgang keine vollständige Durcherhitzung erfolgt, wie z.B. Roastbeef, erforderlich.

c) Eier

Eier sind vorzugsweise bei konstanter Temperatur, sauber, trocken und geschützt vor Fremdgerüchen, Stößen und Sonneneinstrahlung zu lagern. (Empfohlen werden Temperaturen zwischen 5-8° C.)

Knick-, Bruch oder Schmutzeier dürfen nicht verwendet werden (Kontrolle der Verpackung).

Da sowohl die Schale als auch der Inhalt der Eier mit Salmonellen belastet sein können, ist für das Aufschlagen von Eiern ein **eigener Aufschlagplatz** (auch temporär möglich) vorzusehen.

Beim Aufschlagen von Eiern soll der Eiinhalt möglichst nicht mit der Außenseite der Eier in Berührung kommen.

Eierschalen und deren **Verpackung** sind unverzüglich zu entsorgen.

Die **Eimasse** ist rasch weiter zu verarbeiten. Gilt beispielsweise auch für Panier. Bereits verwendete Panierflüssigkeit, Mehl und Brösel von früheren Speisenzubereitungen sind nach Arbeitsende zu entsorgen.

Nach durchgeführter Tätigkeit sind der Aufschlagplatz, die Arbeitsgerätschaften und die Hände unverzüglich zu reinigen und zu desinfizieren.

Speisen mit Eiern sollten grundsätzlich durcherhitzt werden (75°C) um das Risiko einer Salmonellenvergiftung zu reduzieren.

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

Hart gekochte Eier werden gekühlt in der Schale aufbewahrt.

d) Frittieren

Fette und Öle dürfen **nicht über 175°C erhitzt** werden.

Das Frittierfett ist vor der Verwendung auf seine **einwandfreie Beschaffenheit** zu prüfen. Bei Abweichung von Geruch oder Geschmack ist das gesamte Fett/Öl zu erneuern.

Vor der Neubefüllung ist die Frittierwanne sorgfältig zu reinigen.

e) Zubereitete Salate

Es wird darauf geachtet, dass **Kartoffelsalat** bei der Herstellung entsprechend gesäuert und nach Möglichkeit am Tag der Herstellung verbraucht oder unmittelbar nach der Herstellung gekühlt (maximal +8°C) gelagert wird.

Zubereitete Salate, die in **Salatbüffets** länger als 2 Stunden lang angeboten werden, sind gekühlt zu halten.

3. Herstellung von durch Hitze haltbar gemachten Lebensmitteln in dicht schließenden Behältern (Merkblatt, GZ 2021-0.411.069)

Bei der Herstellung von Lebensmitteln, die durch Hitze haltbar gemacht und in luftdicht schließenden Behältern abgefüllt werden, können spezielle mikrobiologische Risiken bestehen.

Es handelt sich dabei um Gerichte wie Sugo, Gulasch, Beuschel, Suppen, Soßen und Gemüsezubereitungen.

Die unterschiedlichen Erhitzungsverfahren, wie Kochen und heiß abfüllen, Einkochen im Backrohr oder im Dampfgarer, Erhitzen der abgefüllten Behälter im Kombidämpfer udgl., sind im Bezug auf die Abtötung von Mikroorganismen unterschiedlich effizient. Bei diesen Verfahren erfolgt keine Sterilisierung und die erzeugten Produkte sind keine Vollkonserven. Derart hergestellte Erzeugnisse sind deshalb gekühlt bei max. 6°C zu lagern und der Zeitraum für das Mindesthaltbarkeitsdatum ist möglichst kurz anzugeben.

Sollen derartige Erzeugnisse im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf angeboten werden, so hat die Abgabe an Endverbraucher: innen innerhalb von 48 Stunden zu erfolgen (siehe Erlass BMG GZ 31.901/39-IX/B/12/00). Auch wenn solche Lebensmittel keine Kennzeichnung im Sinne der Kennzeichnungsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 tragen müssen, ist zu empfehlen, Anweisungen für die Aufbewahrung und/oder Verwendung anzubringen.

4. Herstellung von Produkten in Öl eingelegt, von nicht gesäuerten Produkten etc. und mögliche Gefahren durch Botulismus (Merkblatt zur Vermeidung des lebensmittelbedingten Botulismus GZ 2021-0.411.064)

Eine Gefahr für die Gesundheit besteht bei Lebensmitteln, die mit dem Bakterium *Clostridium botulinum* kontaminiert sind. Das hitzeempfindliche Bakterium kann über Erde, Staub, Ausscheidungen von Mensch oder Tier, etc., auf Lebensmittel gelangen. Die Sporen, aus denen unter Luftabschluss wieder Bakterien entstehen können, sind hitzeunempfindlich und werden erst bei Temperaturen über 100°C und erhöhtem Druck abgetötet. Die Gesundheitsgefährdung entsteht durch die von den Bakterien gebildeten Toxine (Neurotoxine).

Gefährdete Produkte können nicht gesäuerte, in Öl eingelegte Gemüse (z.B. Pesto, Kräuter, Pilze, getrocknete Tomaten), kontaminierte und unter sauerstoffarmen Bedingungen gelagerte Produkte (z.B. vakuumverpackte Räucherfische, Fische in Öl eingelegt) sein.

Ein Hinweis auf Clostridienvermehrung können aufgeblähte Packungen sein. Derartige Produkte sind auf jeden Fall zu entsorgen.

sichere Herstellung:

Auf **Sauberkeit** und **ausreichende Abtrocknung** achten. Rohes Obst und Gemüse vor dem Verarbeiten **gründlich waschen**. Nicht erhitzte Lebensmittel (in Öl eingelegtes Gemüse, Kräuter, Pilze, Pesto, etc.), vakuumverpackte Lebensmittel, die bezüglich Clostridien sensibel sind (Räucherfisch, nicht gepökelte Pasteten etc.) **bei max. 6 ° C lagern**. Erhitzte pflanzliche Lebensmittel (z.B. durch Pasteurisierung) **ausreichend erhitzen** oder **mit erhitzter und ausreichend gesäuerter Marinade übergießen** (pH-Wert unter 4,5).

5. Umgang mit Verpackungsmaterialien

Gebrauchte Verpackungsmaterialien dürfen nicht in einer Weise wiederverwendet werden, die Lebensmittel nachteilig beeinflusst. So sind z.B. Kartonagen von Bananen und Zitrusfrüchten oder Salatsteigen etc. nicht zur Aufbewahrung anderer unverpackter Lebensmittel, die dadurch nachteilig beeinflusst werden könnten, geeignet.

Einweg-Gebinde, die leicht zu reinigen, gegebenenfalls zu desinfizieren und geeignet sind (z.B. Gläser, Kunststoffkübel), können zur Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden.

Getränkeflaschen sind nicht für die Aufbewahrung von Nicht-Lebensmitteln (z.B. Reinigungsmitteln) zu verwenden.

Gegenstände und Verpackungen, die auf dem Boden abgestellt waren oder dafür vorgesehen sind (z.B. Salatkisten vom Feld), dürfen nicht direkt mit einer Arbeitsfläche in Berührung kommen, auf der Lebensmittel be- oder verarbeitet werden.

Verpackungsmaterialien sollten hygienisch einwandfrei gelagert und vor Kontamination (z.B. durch Spritzwasser) geschützt werden.

6. Umgang mit Schankanlagen (siehe Leitlinie Schankanlagen)

Getränke in den Leitungen vom Getränkebehälter sind bis zum Zapfhahn möglichst kühl zu halten, damit eine Vermehrung von Mikroorganismen hintangehalten wird.

Vor dem Kontakt mit Oberflächen, die mit dem Getränk in Berührung kommen (z.B. Schankgefäße, Zapfhahn) sind die Hände gründlich zu reinigen.

Zapfhähne nicht an der Tülle anfassen und nicht mit schmutzigen Lappen abwischen (Verunreinigungsgefahr für Schankanlage und Getränke!).

Verschüttetes oder verspritztes Getränk unverzüglich aufwischen bzw. beseitigen.

Vor sehr langen **Schankpausen** bzw. bei Stilllegung sind die Getränkeleitungen zu reinigen.

☞ *Details zur Reinigung und Desinfizierung von Schankanlagen sind der Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen zu entnehmen.*

7. Lagerung und Beseitigung von Lebensmittelabfällen

Bei der Abfalllagerung ist zwischen der kurzfristigen Sammlung im Be- und Verarbeitungsraum und der Aufbewahrung des Abfalls für die Entsorgung (geschlossene Behältnisse außerhalb der Produktionsräumlichkeiten) zu unterscheiden.

Die Abfallbehälter in den Produktionsräumen sind je nach Abfallart entsprechend regelmäßig, zumindest aber am Ende des Arbeitstages zu entfernen.

☞ *Speisereste von Gästen gelten als Abfälle*

☞ *Jeder Haushalt und auch jedes Lebensmittelunternehmen in Österreich ist verpflichtet, an der öffentlichen Abfallentsorgung teilzunehmen. Die Vorgangsweisen sind regional unterschiedlich geregelt. Informationen zur Müllabfuhr bzw. Abfallentsorgung geben die Gemeinden.*

8. Befüllung von Behältnissen, die von Kund:innen mitgebracht werden

Die Befüllung von Behältnissen, die Kund:innen mitbringen, ist möglich. Die Verantwortung des Lebensmittelunternehmens endet mit der Abgabe an die Kund:innen. Die Verantwortung bezüglich Sauberkeit, Beschaffenheit und Eignung der mitgebrachten Behältnisse tragen die Kund:innen. Das Befüllen mitgebrachter Behältnisse kann abgelehnt werden, weil diese beispielsweise ungeeignet oder verunreinigt sind.

Lebensmittelunternehmer:innen müssen beim Befüllen darauf achten, dass eine Kontamination des Umfelds, der Arbeitsgeräte und der angebotenen Lebensmittel so weit wie möglich ausgeschlossen wird. Es ist darauf zu achten, dass die zu befüllenden Behältnisse (wie Gläser, Boxen etc.) nicht mit Oberflächen, Arbeitsgeräten oder auch den Händen in Berührung kommen.

☞ *Übergabe der Behältnisse auf einem Tablett, Tragen von Einweghandschuhen*

Möglich ist die Befüllung von mitgebrachten Einkaufstaschen, -netzen, -körben, von Papier-, Plastik- oder Stoffsäcken beispielsweise bei Obst, Gemüse, Brot, Gebäck, Trockenwaren (Getreide, Gewürze, Tee etc.), von Behältnissen wie Gläser, Boxen etc. bei fertig gekochten Speisen, die bereits vollständig erhitzt waren und/oder vor dem Verbrauch nochmals erhitzt werden müssen, bei offenen Fleisch- und Wurstwaren, offenen Milchprodukten, offenen verarbeiteten Lebensmitteln wie Eingelegtes, Antipasti, Aufstriche, etc..

9. Gefahrenbeherrschung (Hilfestellung Herstellungsabläufe)

Um die Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können zu beherrschen ist eine Gefahrenanalyse, eine Risikobewertung und die Festlegung von kritischen Steuerungspunkten zu machen (= **Grundsätze des HACCP-Systems**). Die Lebensmittelunternehmen können diese Analyse zur Gefahrenbeherrschung selbst vornehmen bzw. auf Vorlagen (Herstellungsabläufe) zurückgreifen und diese gemäß ihrer betrieblichen Situation anpassen.

Bei Produkten mit geringem Hygienierisiko und wenn für die hygienische Sicherheit des Produktes auch kein kritischer Kontrollpunkt festzulegen ist, sind Rezeptur inklusive Herstellungsweise ausreichend (z.B. bei der Herstellung von Brot und Backwaren).

9.1 Vorgangsweise bei der Gefahrenanalyse, der Risikobewertung und der Festlegung von kritischen Steuerungspunkten

Folgende Grundsätze sind anzuwenden:

1. **Ermittlung von relevanten Gefahren**, die vermieden, beseitigt oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen;
2. Bestimmung der Kritischen Steuerungspunkte (CCPs) auf den Prozessstufen, auf denen eine Steuerung notwendig ist, um die ermittelten relevanten Gefahren zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren;
3. **Festlegung von Grenzwerten für diese Steuerungspunkte**, die helfen, zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten zu unterscheiden;
4. Festlegung und Durchführung effizienter **Verfahren zur Überwachung** dieser Steuerungspunkte;
5. Festlegung von **Korrekturmaßnahmen**, falls sich bei der Überwachung zeigt, dass ein Steuerungspunkt nicht unter Kontrolle ist;
6. Festlegung von **Überprüfungsverfahren**, um festzustellen, ob den Punkten 1-5 entsprochen wurde;
7. Erstellung einer – der Größe des Unternehmens angemessenen – **Dokumentation** der Einhaltung dieser Schritte;

Die Identifizierung von kritischen Steuerungspunkten ist nicht immer möglich und es kann mit Maßnahmen der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden werden.

9.2 Gefahrenanalyse und Herstellungsabläufe

Gefahren für die menschliche Gesundheit, die häufig in Zusammenhang mit Lebensmitteln auftreten sind im Anhang V dargestellt.

Zur Umsetzung des HACCP-Konzeptes bzw. der Guten Herstellungspraxis können die **Gefahrenanalysen** für die „kalte“ und „warme Küche“ (siehe Seite 35 und 38) herangezogen werden.

Für die Herstellung von Fleisch-, Milch-, Obsterzeugnissen, Teigwaren etc., gibt es in den jeweiligen **Leitlinien** bzw. **Handbüchern zur Eigenkontrolle** Muster für **Herstellungsabläufe**, die übernommen bzw. an die betriebliche Situation anzupassen sind. In einem „Herstellungsablauf“

ist der Produktionsprozess beispielhaft abgebildet und es sind die möglichen Gefahren, die Grenzwerte, deren Überprüfung, sowie mögliche Maßnahmen bei Abweichungen dargestellt.

Die Darstellung der Tätigkeit, kritische Punkte, Vorgaben und Maßnahmen bei Abweichung sind einmalig zu erstellen und zu unterschreiben und dienen als Dokumentation der Guten Hygienepraxis.

9.3 Gefahrenanalyse und -Beherrschung „Feinkost/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 – mikrobiologisch, chemisch oder physikalisch:

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

Gefahrenbeherrschung:

- Überprüfung der Begleitpapiere bzw. Dokumente
- Überprüfung von 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 ca. 25 °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 Temperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -18 °C; bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur (je nach Warengruppe), zuzüglich einer Toleranz von +3 °C. Bei Überschreiten der Temperatur (+Toleranz) ist die Ware zurückzuweisen.

Lagerung:

Die Lagertemperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -18°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.

Klarstellung für (fast) roh verzehrte Fleisch- und Fischprodukte wie Beef-Tartare, kaltgeräucherte Fische sowie marinierte und oder gesalzene Fischereierzeugnisse etc.:

Bei nicht durcherhitztem Faschiertem und Fisch kann es zu einer Vermehrung von Bakterien, darunter auch Krankheitserregern wie Listerien und Salmonellen kommen. In rohen Fischereiprodukten können auch Parasiten vorkommen, welche bei Verzehr in nicht durcherhitztem Zustand eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

Bei der Herstellung solcher Produkte wird im Rahmen der Guten Herstellungs- und Hygienepraxis besonders auf die **Frische und durchgehende Kühlung** der Rohstoffe geachtet.

Fische und Fischerzeugnisse, die vor dem Verzehr nicht durcherhitzt werden, wurden auf den Vorstufen gegebenenfalls einer entsprechenden Behandlung zum Schutz vor Parasiten unterzogen und diese Gefahr damit ausgeschaltet.

Auf die Vermeidung von Kreuzkontaminationen und auf besondere Sauberkeit im Umgang mit solchen Lebensmitteln wird besonders geachtet.

Durch die Summe dieser Maßnahmen kann das Risiko für die menschliche Gesundheit, das von diesen Produkten ausgeht, zwar nicht ausgeschaltet, aber auf ein annehmbares Maß reduziert werden.

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 „Feinkost/Kalte Küche“ mit Maßnahmen der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden wird, kann – sofern auf Grund spezieller Produkte oder Abnehmer (z.B. Belieferung von Krankenhäusern, Kindergärten, etc.) keine erhöhten Risiken gegeben sind – auf die Festlegung und Überprüfung von allfälligen kritischen Steuerungspunkten (CCPs – Kritischen Kontrollpunkten) verzichtet werden.

9.3.1 Gefahrenbeherrschung – „Kalte Küche“ – Herstellungsablauf

Prozess-Stufe	Prüfung	Vorgabe/Grenzwert	Maßnahme bei Abweichung
Waren- übernahme	Begleitpapiere, Dokumente Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), Verbrauchsdatum (VD) Unversehrtheit stichprobenweise Temperaturkontrolle von Kühl- und Tiefkühlware	Erforderliche Angaben auf den LM vorhanden VD/MHD nicht überschritten Einhaltung der Lagertemperaturen	Dokumentenmangel beheben lassen oder Ware zurückweisen
Lebensmittel- Lagerung	Temperaturkontrolle von Kühl- und Tiefkühleinrichtungen	produktspezifische Grenztemperatur	Waren prüfen, gegebenenfalls Ware umlagern, sofort verarbeiten oder aus dem Verkehr ziehen
Be- und Verarbeitung	Rezepte prüfen optische/sensorische Überprüfung der Produkte	Zutaten mit hohem Gefahrenpotential sensorische Abweichungen, Veränderung	Rezepte abändern, gegebenenfalls Ware aus dem Verkehr ziehen
Zwischen- lagerung	Temperaturkontrolle von Kühl- und Tiefkühleinrichtungen	Grenztemperatur	Ware/Speise aus dem Verkehr ziehen
Verkauf/ Speisenausgabe	Zeit des Anbietens Temperaturkontrolle von Kühl- und Tiefkühleinrichtungen	unter Umständen kurzfristig ungekühlt	Ware/Speise aus dem Verkehr ziehen

Datum: Unterschrift:

9.4 Gefahrenanalyse und -Beherrschung „warme Küche/heiße Theke“

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, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Yersinia enterocolitica, Escherichia coli, Shigella spec., Rotavirus, Schimmelpilz, Phytotoxine, Fremdkörper

Gefahrenbeherrschung:

- Überprüfung der Begleitpapiere/Dokumente
- 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 Hygienepaxis und der Guten Herstellungspraxis
- Stichprobenartige Kontrolle der Temperatureinstellung am Gerät

Klarstellung Grenztemperaturen

Warenübernahme:

Die Temperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -18°C, bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur je nach Warengruppe, zuzüglich einer Toleranz von +3°C. Bei Überschreiten der geforderten Temperaturen (+Toleranz) ist die Ware zurückzuweisen.

Lagerung:

Die Temperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -18°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 Fischgräten:

Da der Konsument davon ausgehen muss, dass Fischgerichte grundsätzlich Gräten enthalten können, stellen Fischgräten keine relevante Gefahr im Sinne der HACCP-Grundsätze dar.

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 nichtdurcherhitzte 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.

Wenn im Bereich „Warme Küche/heiße Theke“ mit Maßnahmen der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden wird, kann – sofern auf Grund spezieller Produkte oder Abnehmer (z.B. Belieferung von Krankenhäusern, Kindergärten, etc.) keine erhöhten Risiken gegeben sind – auf die Festlegung und Überprüfung von allfälligen kritischen Steuerungspunkten (CCPs – Kritischen Kontrollpunkten) verzichtet werden.

9.4.1 Gefahrenbeherrschung – „Warme Küche“

Prozess-Stufe	Prüfung	Vorgabe/Grenzwert	Maßnahme bei Abweichung
Waren- übernahme	Begleitpapiere, Dokumente Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), Verbrauchsdatum (VD) Unversehrtheit stichprobenweise Temperaturkontrolle von Kühl- und Tiefkühlware	Erforderliche Angaben auf den LM vorhanden VD/MHD nicht überschritten Einhaltung der Lagertemperaturen	Dokumentenmangel beheben lassen oder Ware zurückweisen
LM-Lagerung	Temperaturkontrolle von Kühl- und Tiefkühleinrichtungen	produktspezifische Grenztemperatur	Waren prüfen, gegebenenfalls Ware umlagern, sofort verarbeiten oder aus dem Verkehr ziehen
Be- und Verarbeitung	Rezepte prüfen optische/sensorische Überprüfung der Produkte	Zutaten mit hohem Gefahrenpotential sensorische Abweichungen, Veränderung	Rezepte abändern, gegebenenfalls Ware aus dem Verkehr ziehen
Erhitzen	Stichprobenweise Kontrolle der Temperatureinstellung oder sonstiger Merkmale z.B. Aufwallen	Temperatur/Zeitverhältnis	ggf. Speise nacherhitzen
ggf. Umhüllung/ Verpacken	Sichtprüfung	Verschmutzungen	Verschmutztes Verpackungsmaterial ausscheiden
ggf. Heißhalten	stichprobenweise Kontrolle der Temperatureinstellung am Gerät Zeitdauer	Grenztemperatur (70 °C oder mehr)	ggf. Speise nacherhitzen
Speisenausgabe	optische Überprüfung sensorische Überprüfung	keine Fremdkörper	ggf Ware/Speise aus dem Verkehr ziehen

9.5 Beispiel eines Herstellungsablaufes

Kräutersalz

Tätigkeit Prozessschritt	Wichtige Punkte für die Hygiene /Anforderung	Vorgabe, Anwendung, Überprüfung	Maßnahmen bei Abweichung
Kräuter ernten und reinigen	Sauberkeit	Einwandfreie, saubere Kräuter verwenden; Kräuter reinigen/waschen	
Kräuter trocknen	Trocknung / Feuchtigkeitsentzug	bei 40-50° C im Trockenschrank; keine Restfeuchte, Kräuter lassen sich gut zerkleinern	
Kräuter und Salz mischen	Sauberkeit		
allenfalls nachtrocknen	vollständiger Feuchtigkeitsentzug		
abfüllen	Sauberkeit		
Luftdicht verschließen	Sauerstoffzutritt verhindern		
Lagerung	Schutz vor Feuchtigkeit und Licht	trocken und vor Licht geschützt lagern	

Datum: Unterschrift:

9.6 Leerformular Herstellungsablauf

Prozess-Stufe	Vorgabe, Grenzwert, Anforderung	Prüf- und Überwachungsverfahren	Maßnahme bei Abweichung

Datum: Unterschrift:

V. Dokumentation und Aufzeichnungen

Dokumentation und Aufzeichnungen sollen an Art und Umfang des Unternehmens angepasst werden. Sie dienen zur Unterstützung bei der Umsetzung der Eigenkontrolle.

Verpflichtende Dokumentation

- ✓ Wenn ohnehin vorhanden, sollen Dokumente zum Betrieb oder zur Produktion bzw. zu den Produkten aufbewahrt werden (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Dokumente zur Rückverfolgbarkeit).
- ✓ Ergebnisse der Trinkwasseruntersuchung bei Wasserversorgung aus eigenem Brunnen oder eigener Quelle;
- ✓ Checklisten für Räume sind 1x jährlich bzw. bei Änderungen auszufüllen.
- ✓ Reinigungs- und Desinfektionsplan (1x jährlich bzw. bei Änderungen ausfüllen);
- ✓ Plan für die Schädlingsbekämpfung (im Anlassfall und bei den regelmäßigen Kontrollen ausfüllen 1x/Quartal);
- ✓ Sicherheitsdatenblätter, Gebrauchsanweisungen für verwendete Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel sind aufzubewahren.
- ✓ Gegebenenfalls Konformitätsbescheinigungen für Lebensmittelkontaktmaterialien (Rechnungen vom Fachgeschäft, Homepage des Herstellers oder Vertreibers der Materialien);
- ✓ Schulungsnachweise aufbewahren (z.B. Hygieneschulungen);
- ✓ Gefahrenanalyse für kalte bzw. warme Speisen, Herstellungsabläufe mit den wichtigen Punkten für die Hygiene, z.B. aus dem Handbuch, aus anderen Leitlinien, aus anderer Quelle oder selbst erstellt (unterschreiben);
- ✓ Aufzeichnungen der Überschreitung der Kühlraumtemperaturen;

Empfohlene Dokumentation

- Laufende Aufzeichnungen im Rahmen der Eigenkontrolle;
- Ergebnisse von Laboruntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle (z.B. Oberflächenuntersuchungen)
- Ergebnisse von Produktuntersuchungen (z.B. Untersuchungsergebnisse von Verkostungen)
- Produktbeschreibungen
- Kontrollberichte (Hygienekontrollen durch Lebensmittelaufsicht, etc.)
- Chargenbuch *

* Als **Los** bzw. **Charge** wird **eine vollständige Produktionsmenge** bezeichnet, die **unter gleichen Bedingungen hergestellt** und/oder verpackt wird. Die Vergabe einer Los- oder Chargennummer dient der **Identifikation** einer Charge und wird in der Regel auch auf der Verpackung deklariert. Die Dokumentation erfolgt im **Chargenbuch oder in Herstellungsprotokollen**. Zweckmäßig ist die **Aufzeichnung der relevanten Produktionsfaktoren**, wie Datum, Verarbeitungs- und Produktionsmenge, ev. Temperatureinwirkung und Dauer, ev. Zugabemenge von Zusatz- bzw. Hilfsstoffen, Reifezeit, Reifebedingungen, Lagerbedingungen, etc..

Mittels Chargennummern lassen sich Erzeugnisse nachverfolgen, insbesondere wenn Mängel auftreten und Produkte vom Markt zurückgeholt oder aus dem Verkehr gezogen werden müssen. Ist es möglich bei Mängel auf bestimmte Chargen einzugrenzen, muss nicht die gesamte Produktionsmenge bzw. die gesamte Erntemenge zurückgeholt werden.

 Bei Lebensmitteln ist die **Zuweisung eines bestimmten Mindesthaltbarkeitsdatums** zu einer bestimmten Chargennummer sinnvoll; Bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf TT/MM/JJJJ kann die Angabe der Los- bzw. Chargennummer entfallen.

VI. Untersuchungspflichten

Lebensmittelunternehmen müssen die **Sicherheit** der von ihnen erzeugten Lebensmittel gewährleisten. Um zu überprüfen, ob **Arbeits- und Prozesshygiene** ausreichend sind, sind mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen des Eigenkontrollsystems durchzuführen.

Auf welche Keime und mit welcher Häufigkeit untersucht werden muss, ist teilweise verpflichtend vorgegeben (VO (EG) Nr. 2073/2005), teilweise vom Lebensmittelunternehmen selbst im Rahmen des Eigenkontrollsystems festzulegen.

In den produktspezifischen Leitlinien (Milch, Fleisch, Fisch, Teigwaren, Speiseeis, etc.) sind die Details zu vorgeschriebenen mikrobiologischen Untersuchungen erläutert.



Professionelles Krisenmanagement in der Direktvermarktung

1. Grundlagen und Allgemeines

Jeder Direktvermarktungsbetrieb ist Lebensmittelunternehmer und verantwortlich dafür, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in ihrem Unternehmen erfüllt werden. Eine der wichtigsten Anforderungen ist, dass nur „sichere Lebensmittel“ in Verkehr gebracht werden dürfen. „Nicht sicher“ heißt gesundheitsschädlich oder für den Verzehr ungeeignet.

Beanstandungen von Lebensmitteln

Gesundheitsschädlich sind Lebensmittel, wenn sie geeignet sind, die Gesundheit zu gefährden oder zu schädigen, z. B. erhöhte Rauchinhaltsstoffe, Listerien, Salmonellen, EHEC, Aflatoxine

Für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind Lebensmittel, wenn die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist; z. B. wenn Lebensmittel durch Fremdstoffe oder Verderb für den Verzehr inakzeptabel geworden sind (Schimmel, Fäulnis, etc.)

Wertgemindert sind Lebensmittel, wenn sie nach der Herstellung (ohne weitere Behandlung) eine erhebliche Minderung an wertbestimmenden Bestandteilen oder ihrer spezifischen, wertbestimmenden Wirkung oder Eigenschaft erfahren haben; z. B. Lebensmittel mit fehlender Frische (Obst, Gemüse etc.), Farbveränderung (z. B.

bei Marmelade) oder erhöhter Keimbelastung, solange sie noch nicht für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind.

Irreführend gekennzeichnet sind Lebensmittel mit zur Täuschung geeigneten Angaben über die Eigenschaften der Lebensmittel; z. B. zu lang bemessenes Mindesthaltbarkeitsdatum oder falsche Nährwertgehalte, Angabe von „Selbstverständlichkeiten“ (z. B. „Kürbiskernöl aus Erstpressung“)

Nachteilige Beeinflussung durch Gebrauchsgegenstände liegt vor, wenn diese bei bestimmungsgemäßem Gebrauch geeignet sind, Lebensmittel nachteilig zu beeinflussen; z. B. unhygienische Küchengeräte oder Behälter mit Kunststoffgeschmack.

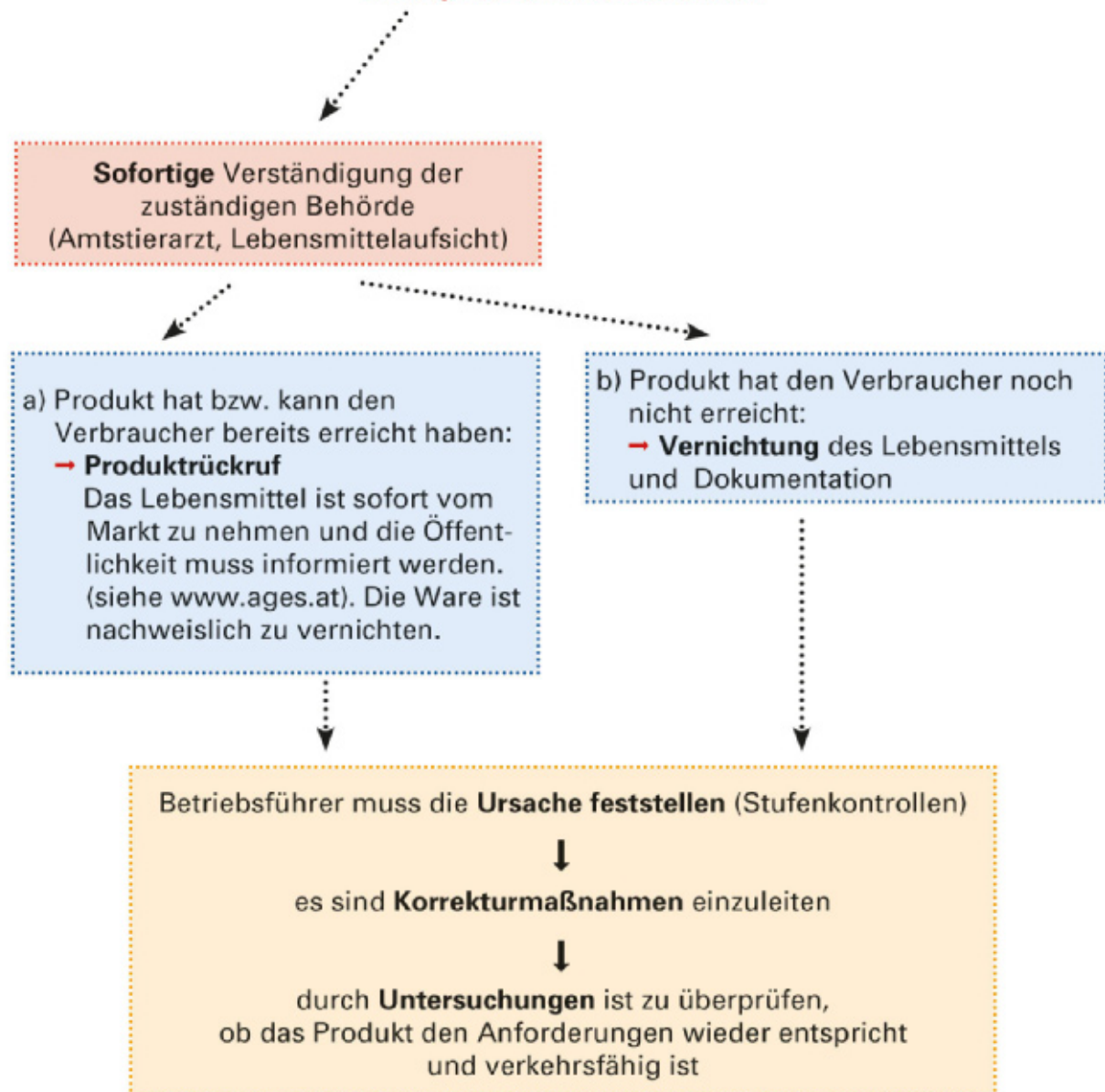
Wann spricht man von einem Krisenfall und was ist im Krisenfall zu tun?

- Produktbeanstandungen
- Produktwarnungen
- Produktrückrufe

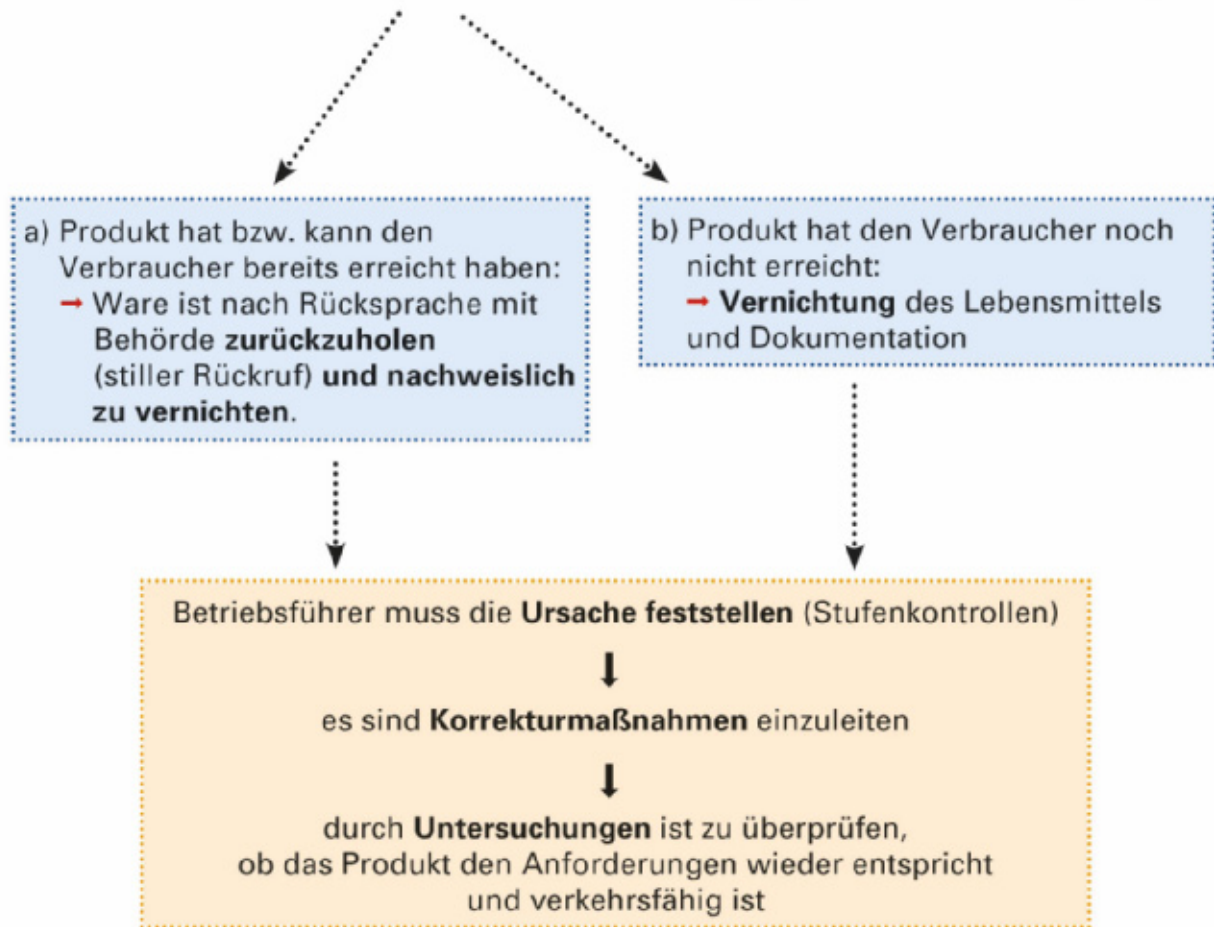
Ob eine Beanstandung, eine Produktwarnung oder ein Produktrückruf zur Krise im Unternehmen wird, hängt wesentlich davon ab, wie gut man auf mögliche Fehler vorbereitet ist. Eine Krise kann aufgrund von Chaos, Kontrollverlust und öffentlicher Diskussion entstehen.

2. Handlungsanleitung bei mangelhaften Produkten Was ist zu tun, wenn ein Produkt den gesetzlichen Anforderungen nicht entspricht?

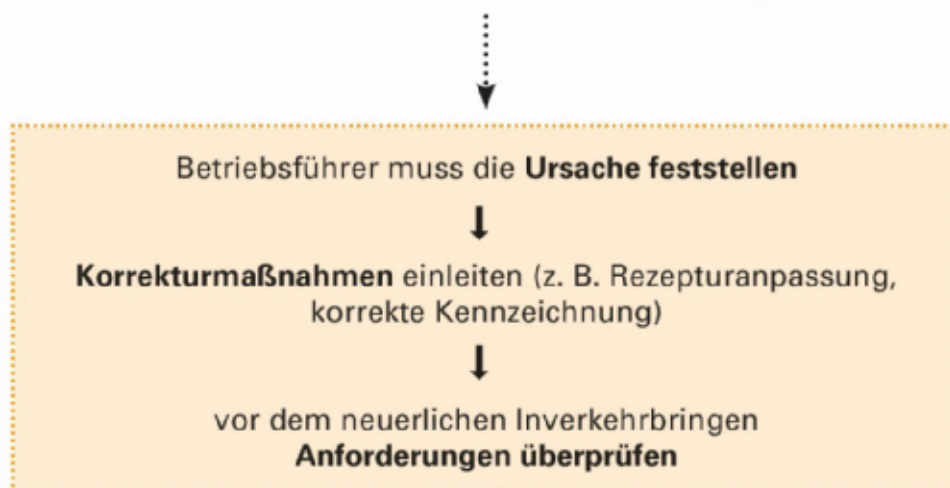
2.1 Das Lebensmittel ist als **GESUNDHEITSSCHÄDLICH** eingestuft (z. B. Feststellung von Listerien, Salmonellen, EHEC, Glassplitter, Metallteile etc.)



**2.2 Das Lebensmittel ist nicht gesundheitsschädlich,
aber für den menschlichen Verzehr ungeeignet (z. B. Feststellung
von Fäulnis, bakteriellem Verderb, ekelerregenden Bestandteilen, etc.)**



2.3 Das Lebensmittel ist verfälscht oder wertgemindert



3. Öffentlicher Produktrückruf bzw. Produktwarnung

Wann ist ein öffentlicher Rückruf erforderlich?

Ein öffentlicher Rückruf ist erforderlich bei Gesundheitsschädlichkeit und Gemeingefährdung.

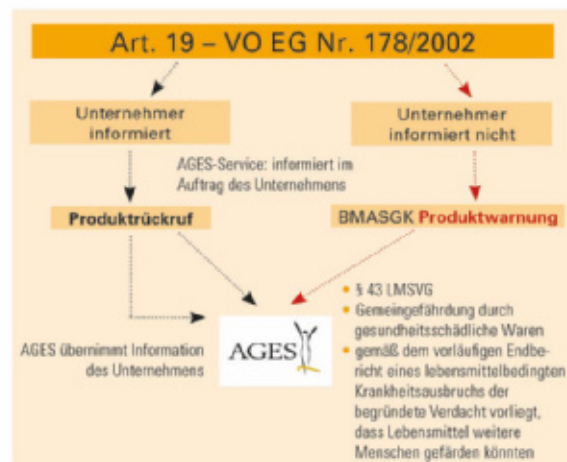
Gemeingefährdung

- Ob eine Gemeingefährdung vorliegt ist eine Einzelfallentscheidung
- Jedenfalls liegt Gemeingefährdung vor, wenn
 - das Produkt im Einzelhandel überregional verfügbar ist (und das MHD ist nicht erreicht)
 - der Hersteller im Ausland ist, bzw. der gesamte Vertriebsweg nicht bekannt ist.
 - der Unternehmer die Gemeingefährdung nicht nachweislich ausschließen kann. Es geht um das Erreichen der Endverbraucher!

→ **Der Unternehmer hat die Pflicht die Öffentlichkeit zu informieren.**

Die klare Botschaft einer Produktwarnung lautet: **Gesundheitsschädlich!**

- die AGES warnt
- das Produkt ist gesundheitsschädlich und zum Verzehr nicht geeignet
- genaue Aussagen zum Produkt:
 - welches Produkt
 - wo ist es erhältlich



Quelle: AGES

www.ages.at/Produktwarnungen

The screenshot shows the AGES website interface. At the top, there is a large yellow banner with the text 'Produktwarnungen & Produktrückrufe' and a large yellow exclamation mark icon. Below the banner, there is a search bar and a 'Suche' button. On the left side, there is a 'Newsletter' section with a form to subscribe and a 'Kategorie' (Category) section with a list of categories. The main content area displays two product recall entries. The first entry is for 'DESPAR Premium Panettone mit Haselnuss-Glasur' (DESPAR Premium Panettone with Hazelnut Glaze), dated 19.11.2018. It includes a photo of the product, a description of the recall reason ('Verunreinigung durch Metallteile' - Contamination by metal parts), the date of recall ('30.04.2019'), and the company name ('SPAR Österreich-Gruppe'). The second entry is for 'Billa Kokosbutter 300g und Merkur Zinner Gut Kokosbutter 300g' (Billa Coconut Butter 300g and Merkur Zinner Gut Coconut Butter 300g), dated 15.11.2018. It includes a photo of the product, a description of the recall reason ('Gluten' - Gluten), the date of recall ('30.04.2019'), and the company name ('GUSCHLBAUER GMBH').

Wie hat die Information der Öffentlichkeit zu erfolgen?

In Abstimmung mit der Behörde sind je nach Produktionsmenge und Absatzwege folgende Maßnahmen notwendig:

- **Öffentlicher Aushang** des Produktrückrufs in den Verkaufsstellen, direkt am Eingang bzw. an der Stelle des Regals, an der das Produkt zum Verkauf angeboten wurde. (Gut geeignet ist auch der Kassenbereich.)
- **Veröffentlichung auf der Homepage** des Unternehmens (sofern vorhanden)
- Veröffentlichung eines Produktrückrufs über ein **geeignetes Medium** z. B. APA-OTS (Account erforderlich!), ORF-Teletext, Bezirksblätter, regionale Medien (Dienste der AGES, APA-OTS etc. sind kostenpflichtig); Beispielsweise ist eine Bestätigung über den Versand eines E-Mails **keine** Veröffentlichung!

Ob ein öffentlicher Rückruf in Form einer Mitteilung in Bezirksblättern oder Regionalzeitungen angemessen ist, ist immer in Abstimmung mit der Behörde zu entscheiden. Mögliche Kriterien dafür sind die Reichweite der Vermarktungstätigkeit, die Kenntnis über den Kundenstock, sowie die Absatzmenge.

→ **Häufigste Gründe für Produktrückrufe und Produktwarnungen sind Listerien, Fremdkörper, Salmonellen.**

4. Eckpunkte der Vorbeugung/ Vorbereitung auf einen Krisenfall

In Krisenfällen, kann die Situation rasch existenzbedrohende Folgen haben. Daher ist es wichtig, die möglichen Risiken zu erkennen und Abläufe zu definieren. Durch eine entsprechende Vorbereitung soll bei einer Beanstandung nicht alles außer Kontrolle geraten und zu einer Krisen führen. **Daher beginnt das Krisenmanagement mit einer guten Planung und Vorbereitung.**

- **Die Umsetzung eines betrieblichen Eigenkontrollsystems** ist ein wesentlicher Beitrag zur Lebensmittelsicherheit. Als Hilfsmittel dafür dienen die Leitlinien www.verbrauchergesundheit.at.
- **Analyse des Unternehmensrisikos** (Gesamtrisiko): das Betriebs- und Produktrisiko kann in der bäuerlichen Direktvermarktung sehr unterschiedlich sein. Daher ist es notwendig das Risiko der einzelnen Produkte, bei speziellen Vertriebswegen oder möglicherweise besonderen Kunden (Kinder, ältere Personen etc.) zu erkennen. Je nach Produkten, Vertriebswegen und Kundengruppen sind absichernde Maßnahmen zu überlegen und zu setzen.
- **Risiken bei neuen Produkten minimieren.**
Empfehlung: Keine neuen Produkte in Verkehr bringen, ohne vorher das Risiko und die Gefahrenbeherrschung zu analysieren. Aber auch bei Produkten, die schon längere Zeit produziert werden, kann sich etwas ändern. Bei bestimmten Produktionssparten ist ein laufendes Monitoring zu überlegen (z. B. Listerienmonitoring bei geschmiertem Käse).
- **zugekaufte Rohstoffe oder Zutaten im Blick haben**
Da durch Zukäufe ein Risiko entstehen kann, ist auf die Qualität von zugekauften Rohstoffen und Zutaten besonders zu achten.
- **Krisenfälle durchdenken**
- **Verantwortung und Zuständigkeiten definieren**
 - Ansprechperson/verantwortliche Person im eigenen Betrieb benennen
 - festlegen, wer Auskunft gibt an die
 - Behörde
 - Kunden
 - Medien und Presse

- **Kontaktinformationen auf Knopfdruck verfügbar haben und aktuell halten** (Ansprechperson, Telefonnummer, E-Mail) von:
 - Beratungsstellen
 - ...

- Vorbereitete Aushänge für Produktrückruf (Muster)
- Vorbereitete Pressemitteilungen
- Vorbereitung des Ablaufs für den Produktrückruf (Warenannahme, Kaufpreiserstattung, ...)
- Versicherungsschutz (Produkthaftung) überprüfen bzw. aktualisieren

→ **Die häufigsten Fehler bei Krisenfällen entstehen aufgrund von Zeitmangel und wegen unzureichender Vorbereitung**

Die häufigsten Mängel sind:

- Mängel und Lücken im Eigenkontrollsystem
- fehlendes Bewusstsein für mögliche Krisen durch nicht sichere Lebensmittel
- unvollständige Angaben beim Rückruf, z. B. fehlen des Rückrufgrundes
- öffentliche Aussendung nicht korrekt (z. B. Versand eines E-Mails an AGES/Medien ist nicht ausreichend)

Muster für die Information der Öffentlichkeit (aus der Leitlinie Veröffentlichung Produktwarnungen)

Verpflichtende Angaben (§ 43 LMSVG)	
Bezeichnung der Ware	Produktbezeichnung, Chargennummer, Mindesthaltbarkeitsdatum
Unternehmer	Hersteller
Grund für den Rückruf	Gemeingefährdung, Gesundheitsschädlichkeit, z. B. wegen Kontamination, Kleinteile, Fremdkörper
Hinweis	Hinweis, dass die Warnung nicht besagt, dass die Gefährdung vom Erzeuger, Hersteller, Importeur oder Vertreiber verursacht worden ist
Beabsichtigte Maßnahme des Unternehmers	z. B. Zurückbringen der Waren, Erstattung des Kaufpreises
Warnung vor dem Verbrauch der Ware	z. B. Lebensmittel soll nicht verzehrt werden
Wünschenswerte Angabe	Foto des betroffenen Produktes

www.ages.at/produktwarnungen

www.ages.at/fileadmin/AGES2015/Produktwarnungen/Leitlinie_Veroeffentlichung_Produktwarnung.pdf

Häufige Fragen von VerbraucherInnen

- Wie gefährlich ist das Produkt?
- Ist ein Arztbesuch erforderlich bzw. zwingend notwendig?
- Wo können Produkte zurückgegeben werden?

Checkliste (als Vorbereitung)

Bitte die Checkliste ausfüllen! Damit im Anlassfall die wichtigsten Ansprechpersonen und deren Kontaktdaten auf Anhieb griffbereit sind, Namen und Telefonnummern eintragen und aktuell halten.

Betriebsleiter	
Wer ist Ansprechperson im Krisenfall? Im Krisenfall muss eine Ansprechperson erreichbar sein, die der Behörde, Kunden, Medien etc. Auskunft und Informationen geben kann.	
Eigenkontrollsystem (ist jährlich bzw. bei Änderungen anzupassen)	Handbuch bzw. Leitlinie sind ausgefüllt und zuletzt aktualisiert am (TT/MM/JJ)
Kontakt Beratung der Landwirtschaftskammer, Referat Direktvermarktung Name, Telefonnummer, E-Mail	
Kontakt zur Behörde: a) Lebensmittelaufsicht	
b) Veterinäraufsicht	
Kontaktdaten AGES Risikokommunikation	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien Tel.: +43 5 0555-25000, www.ages.at

Checkliste (als Vorbereitung)

Problem analysieren und Sachverhalt klären: <u>Auslöser des Problems:</u> • Ergebnis einer Eigenkontrolluntersuchung, Ergebnis einer behördlichen Probe, Kundenreklamation • Um welchen Fehler handelt es sich? z. B. Keimbelastung, Verunreinigungen, Rückstände, Grenzwertüberschreitungen, Kennzeichnungsfehler • Welche Produkte/Chargen sind betroffen? Welche Gefahr/Risiko geht vom betroffenen Produkt/Charge aus?	
Entscheidung treffen zur weiteren Vorgehensweise mithilfe der „Handlungsanleitung“ siehe Seiten 2 und 3	
Erforderliche Informationen und Unterlagen bereithalten: Ergebnisse früherer Untersuchungen, Herstellungsabläufe, ev. Herstellungsprotokolle	
Wer führt erforderlichenfalls den öffentlichen Rückruf durch?	
Erstellung der Information der Öffentlichkeit (erfolgt meist als Aushang) → siehe Muster Seite 6	
Wo und in welcher Form muss wer informieren? <u>Beispiele für konkrete Maßnahmen:</u> • Bauernmarkt Gaas, Aushang, Sissi • Wiederverkäufer, E-Mail mit Datei für den Aushang, Sissi • Homepage, Artikel, Sissi • Ab Hof • Bauernmärkte • Gastronomie • Wiederverkäufer (Bauernladen, Einzelhandel, ...) • Homepage • Soziale Medien • ...	
Warenrücknahme und Kaufpreiserstattung	
Nachweisliche Vernichtung der Ware; Dokumentation	
Ursachen eruieren und Korrekturmaßnahmen umsetzen	

IMPRESSUM: Erstellt im Rahmen des LFI-Bildungsprojektes für die Direktvermarktung; **Autorinnen:** Dr. Martina Ortner, LK Österreich; Dipl. Ing. Barbara Viehhauser, LK Salzburg; Alexandra Bichler, BBEd., LK Niederösterreich; Mag. Martina Schauer, LK Niederösterreich; **Titelfoto:** LFI Ö/Filinkö&I; **Redaktion:** Dr. Martina Ortner; **Gestaltung:** G&L Werbe und Verlags GmbH, Kundmanngasse 33/B, 1030 Wien, www.gul.at

Anhang I

Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln (BMG-75220/0001-II/B/13/2013 vom 13.2.2013)

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 besteht¹ (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 deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, sofern eine sichere Abdeckung der Wunde nicht möglich ist,

1.1.3. bestimmte Krankheitserreger¹ 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.

2.2 Mitteilungspflicht des Arbeitnehmers

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

¹Typhus (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.

2.3 Prüfung und Maßnahmen durch den Arbeitgeber

Werden Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzten Hinweise oder Tatsachen bekannt, dass 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 Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung bzw. „erbsbreiartige“ Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus);
- „reiswasserartige“ Durchfälle (eicht 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, nassen 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.

1. 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 Vorgesetzte/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 den/die Arbeitnehmer:in.

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 Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle.

Die Erreger sind *Salmonella typhi* und *paratyphi*. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel.

Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns 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 Reisekrankheit 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 hochinfektios, 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 ist „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. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) 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.

Merkblatt Salmonellen

 **Bundesministerium**
Arbeit, Soziales, Gesundheit
und Konsumentenschutz

SALMONELLEN

Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen für Küchenpersonal



Salmonellen sind Bakterien. Sie können Erkrankungen mit Durchfall, Fieber, Erbrechen und Bauchschmerzen verursachen. Bei manchen Menschen können diese Erkrankungen auch tödlich verlaufen.

Die Erkrankungen werden fast immer durch das Essen von Lebensmitteln verursacht, die mit Salmonellen verunreinigt sind.

Hält man bei der Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmitteln einige wichtige Regeln ein, dann kann man solche Erkrankungen vermeiden!



WIE KOMMEN SALMONELLEN IN DIE KÜCHE?

Mit Lebensmitteln wie Geflügel, Fleisch und Eiern, Fisch und Meeresfrüchten (z. B. Muscheln, Austern usw.); durch Haustiere und Menschen.



Man muss daher wissen, wo sich Salmonellen befinden können:

auf rohem Geflügel, Geflügelteilen und Innereien;
auf rohem Fleisch und Faschiertem;
auf rohem Fisch und rohen Meeresfrüchten;
auf der Eischale und im Inneren von Eiern;
im Darm von Mensch und Tier.
Salmonellen treten daher auch im Stuhl von Menschen und im Kot von Haustieren auf.



Darauf achte ich beim Umgang mit Lebensmitteln besonders:

Geflügel **muss** gut und flüssigkeitsdicht verpackt sein.
Geflügel darf mit anderen Lebensmitteln **nicht** in Kontakt kommen.
Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte dürfen mit anderen Lebensmitteln **nicht** in Kontakt kommen.
Ich kaufe Eier **nur** in bruch sicheren Behältnissen.
Bricht ein Ei, versuche ich, Eiklar und Dotter von anderen Lebensmitteln fernzuhalten.



VORERST VIER WICHTIGE HINWEISE:

Salmonellen vermehren sich rasch bei Raumtemperatur, in lauwarmen Speisen, Kartoffelsalat, auch in nicht gekühlten Puddings, Cremen usw.

Den Kühlschrank daher auf niedrige Stufe einstellen – nicht mehr als +4 °C. Bei Kühlschranktemperaturen vermehren sich Salmonellen kaum.

Braten, Backen, Kochen, Grillen – also durchgehend starkes Erhitzen der Speisen – tötet Salmonellen ab. Die Temperatur muss im Inneren der Speisen mehr als +75 °C betragen.

Tiefrieren tötet Salmonellen nicht ab.



WAS TUE ICH, UM ERKRANKUNGEN VORZUBEUGEN?



Ich achte auf richtige Lagerung und Zubereitung:

Ich bewahre rohe Eier, rohes Geflügel, rohes Fleisch, rohen Fisch und rohe Meeresfrüchte verpackt oder abgedeckt im Kühlschrank auf und achte darauf, dass Blut und Wasser von rohem Fleisch, Fisch und Geflügel andere Lebensmittel nicht verunreinigt.

Ich wasche mir nach Arbeiten mit rohen Lebensmitteln immer die Hände.

Ich achte immer darauf, dass Geschirr und Geräte, die für Arbeiten mit rohen Lebensmitteln verwendet wurden, nicht mit fertig zubereiteten Speisen in Berührung kommen.

Ich zerkleinere Kartoffeln, Küchenkräuter, Zwiebeln usw. nur auf sauberem, zuvor nicht für andere Zwecke benutztem Schneidbrett und mit sauberem, gewaschenem Messer.

Ich erhitze alle Speisen gründlich durch und achte darauf, dass beim Braten, Backen, Kochen, Grillen usw. die Temperatur im Inneren der Speisen mehr als +75 °C beträgt.

Ich achte darauf, dass nach dem Braten, Kochen, Grillen usw. das Innere von Speisen aus Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Fleisch nicht roh oder halbgar ist. Ich bereite englisch gebratenes Beefsteak immer frisch zu und gebe es sofort nach der Zubereitung ab.

Ich bereite Kartoffelsalat und andere Salate mit viel Essig zu.

Ich halte fertig zubereitete Speisen bis zur Abgabe heiß (mehr als +75 °C), wenn die Zeit bis zur Abgabe kurz ist.

Ansonsten kühle ich fertig zubereitete Speisen rasch ab und bewahre sie im Kühlschrank auf.

Panierreste hebe ich nicht auf.



Ich erzeuge

keine Speisen mit rohen Eiern, rohem Eiklar oder rohen Eidottern, die anschließend nicht erhitzt werden;
keine Spiegeleier, die nicht beidseitig gebraten sind;
keine Suppe mit rohem Eid als Einlage;
keine Suppen oder Soßen mit Ei, ohne sie ausreichend kochen zu lassen;
keine Puddings usw. mit Ei, ohne sie ausreichend kochen zu lassen;
keine Cremen, kein Tiramisu, keine Füllungen von Topfentorten, keine Kleinbäckerei usw. mit rohen Eiern oder Eischnee ohne ausreichende Erhitzung;
kein Beef tartare mit rohem Ei;
keine Eierspeise (Rührei), die nicht gründlich erhitzt ist.



Ich bin beim Auftauen von tiefgefrorenem Geflügel, tiefgefrorenem Fisch, tiefgefrorenen Meeresfrüchten und tiefgefrorenem Fleisch besonders vorsichtig:

Ich lasse tiefgefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen.
Ich fange den Auftausaft in einem Gefäß oder einer Auffangtasche auf.
Ich reinige Auffanggefäß oder Auffangtasche im Geschirrspüler oder mit Spülmittel und heißem Wasser.
Ich verschleppe den Auftausaft nicht in der Küche!



So halte ich die Küche peinlich sauber:

Ich halte meine Arbeitsplätze sauber.
Ich verwende in der Küche nur Einwegtücher.
Ich trenne streng rohe Lebensmittel von fertig zubereiteten Speisen.
Löffel, Messer, Gabeln, Teller, Schneidbretter usw., die ich bei der Bearbeitung von rohen Lebensmitteln verwendet habe, wasche ich sofort heiß im Geschirrspüler oder mit Spülmittel und heißem Wasser.
Eischalen und Verpackungsmaterial von rohen Lebensmitteln gebe ich sofort zu Abfall.
Abfälle sammle ich in verschließbaren Behältern und lagere sie nicht in der Küche.
Ich achte streng darauf, dass sich Haustiere nicht in der Küche aufhalten.



BRAUCHT MAN DESINFEKTIONSMITTEL?

In der Regel genügen zum Reinigen der Hände warmes Wasser und Seife.

Das Waschen von Geschirr und Geräten in Geschirrspülern ist ausreichend. Ich stelle den Geschirrspüler auf +65 °C oder mehr ein.

Ausreichend ist auch das Waschen mit Spülmittel und heißem Wasser. Ich verwende auch zum Nachspülen Wasser mit +65 °C oder mehr.

Ich halte bei der Verwendung von Desinfektionsmitteln die Anwendungsvorschrift (Konzentration und Einwirkzeit) genau ein.



PERSÖNLICHE SAUBERKEIT

Der Mensch kann in der Küche Salmonellen verschleppen oder Salmonellen in die Küche einbringen. Er kann selbst Ausscheider und Überträger von Salmonellen sein.

Ich wasche daher meine Hände gründlich mit Seife und warmem Wasser vor Arbeitsbeginn und nach jeder Arbeit mit rohen Lebensmitteln.

Ich wasche meine Hände gründlich mit Seife und warmem Wasser nach jeder Schmutzarbeit.

Ich wasche meine Hände gründlich mit Seife und viel warmem Wasser nach der Toilette und bin besonders vorsichtig, wenn ich an Durchfalls-Erkrankungen leide.

Ich verwende zum Abtrocknen der Hände Einwegtücher.

Ich trage in der Küche saubere, helle, kochfeste Arbeitskleidung und Kopfbedeckung. Auch Einwegkopfbedeckung, die täglich erneuert wird, darf ich verwenden.

Ich habe saubere, nicht lackierte, kurzgeschnittene Fingernägel.

Ich trage in der Küche keine Armbanduhr und auch keinen Schmuck an Fingern oder Armen.

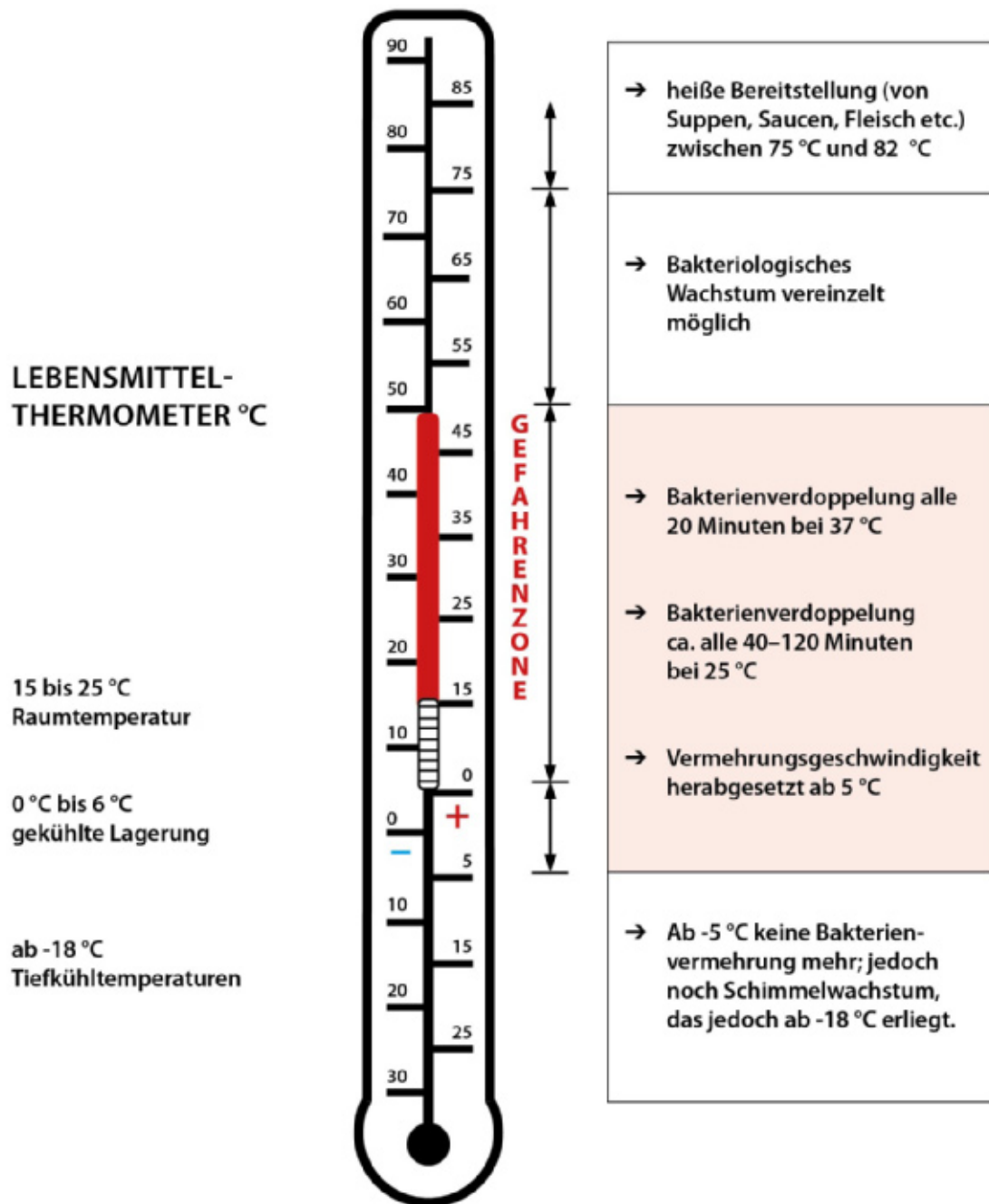
Ich darf keine Speisen zubereiten oder ausgeben, wenn ich an Hautausschlägen, Entzündungen oder Eiterungen an Händen, Armen, Kopf oder Hals leide oder wenn ich an einer Erkältung erkrankt bin.

Ich decke Verletzungen an Händen oder Armen mit einem wasserdichten Verband ab.

Ich suche bei Auftreten von Durchfall einen Arzt auf.

Ich achte darauf, dass ich während der Zubereitung von Speisen nicht mit Haustieren in Berührung komme.

Lebensmittelthermometer



TEMPERATUREN BEACHTEN

Gefahren für die menschliche Gesundheit, die häufig in Zusammenhang mit Lebensmitteln auftreten

MÖGLICHE GEFAHREN	Übertragung auch durch ...	Beherrschung durch
BIOLOGISCHE GEFAHREN		Kühlung vermindert od. verhindert Vermehrung Erhitzung reduziert od. tötet ab
Bakterien		
Bacillus cereus		
Clostridium botulinum		
Clostridium perfringens		
Campylobacter jejuni	Mensch	
Escherichia coli (EPEC, EHEC, EIEC, ETEC)	Mensch	
Listeria monocytogenes		
Salmonella spec.	Mensch	
Shigella spec.	Mensch	
Staphylococcus aureus	Mensch	
Vibrio cholerae	Mensch	
Yersinia enterocolitica		
Viren		Erhitzung inaktiviert
Hepatitis A-Virus	Mensch	
Rota-Virus	Mensch	
Noro-Virus	Mensch	
Parasiten		Erhitzung reduziert od. tötet ab
Toxoplasma gondii		

PHYSIKALISCHE GEFAHREN		Gute Herstellungspraxis bzw. Gute Hygienepaxis
Fremdkörper		
Glassplitter		
Kunststoffsplitter und Beschichtungs- teile bzw. Splitter vom Umhüllungs- material		
Haare	Mensch	
Knochensplitter, Gräten		
Schmuck (falsche Fingernägel, Ringe, Armketten, Ohrclips, Nagellack usw.)	Mensch	
Metallkleinteile (Transponder, Wurst- clips, Schrauben, Muttern usw.)		

CHEMISCHE GEFAHREN		
Mikrobielle Toxine		
Staphylokokken-Enterotoxine		Beherrschung durch Kühlung
Escherichia Coli-Enterotoxine hitze stabiles Enterotoxin hitze labiles Enterotoxin		Beherrschung durch Kühlung Inaktivierung durch Erhitzung
Clostridium botulinum-Toxin		Inaktivierung durch Erhitzung
Clostridium perfringens-Toxin		Beherrschung durch Kühlung; Vermeiden langer Warmhalteperioden
Bacillus cereus-Toxine: Diarrhoe-Toxin Erbrechen-Toxin		Inaktivierung durch Erhitzung Beherrschung durch Kühlung; Vermeiden langer Warmhalteperioden

Mycotoxine		Beherrschung durch Lieferantengarantien
Histamin		Beherrschung durch Kühlung
Phytotoxine (z.B. Solanin, Pilzgift)		Beherrschung durch optische Kontrolle
Pestizide und Umweltgifte		Beherrschung durch Lieferantengarantien
Reinigungs- und Desinfektionsmittel		Verwendung von R&D-Mittel für den LM-Bereich Einhalten der Konzentration Nachspülen

Technologie- und Erhitzungsprodukte		
Benzpyrene		Indirekt grillen, bzw. kalträuchern
Fettoxydationsprodukte		Überhitzung verhindern

Antibiotika und Chemotherapeutika		Beherrschung durch Lieferantengarantien
Leistungsförderer		Beherrschung durch Lieferantengarantien

Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:

Ländliches Fortbildungsinstitut Österreich

A-1015 Wien, Schauflergasse 6, Tel.: 01/534 41-0, E-Mail: lfi@lk-oe.at, www.lfi.at

Projektleitung und Erstellung:

DI Dr. Martina Ortner, Bildungsprojekt Direktvermarktung, Landwirtschaftskammer Österreich

A-1015 Wien, Schauflergasse 6

Produktion:

Ingrid Gassner

Fotos Cover:

APV/Bernhard Bergmann, LFI Österreich/Michael Filnkögl, AMA GENUSS REGION/Paul Gruber

Hinweis:

Alle Inhalte vorbehaltlich Druck- und Satzfehler.

Alle Angaben in dieser Broschüre erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr, jegliche Haftung für eventuell fehlerhafte Angaben und deren Folgen des Herausgebers und der Autorin sind ausgeschlossen.

Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes:

Bei Rechtstexten und aus Gründen der leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe und Bezeichnungen zum Teil nur in einer geschlechtsspezifischen Form ausgeführt, die gewählte Form gilt für Frauen und Männer gleichermaßen.

6. Auflage, November 2022

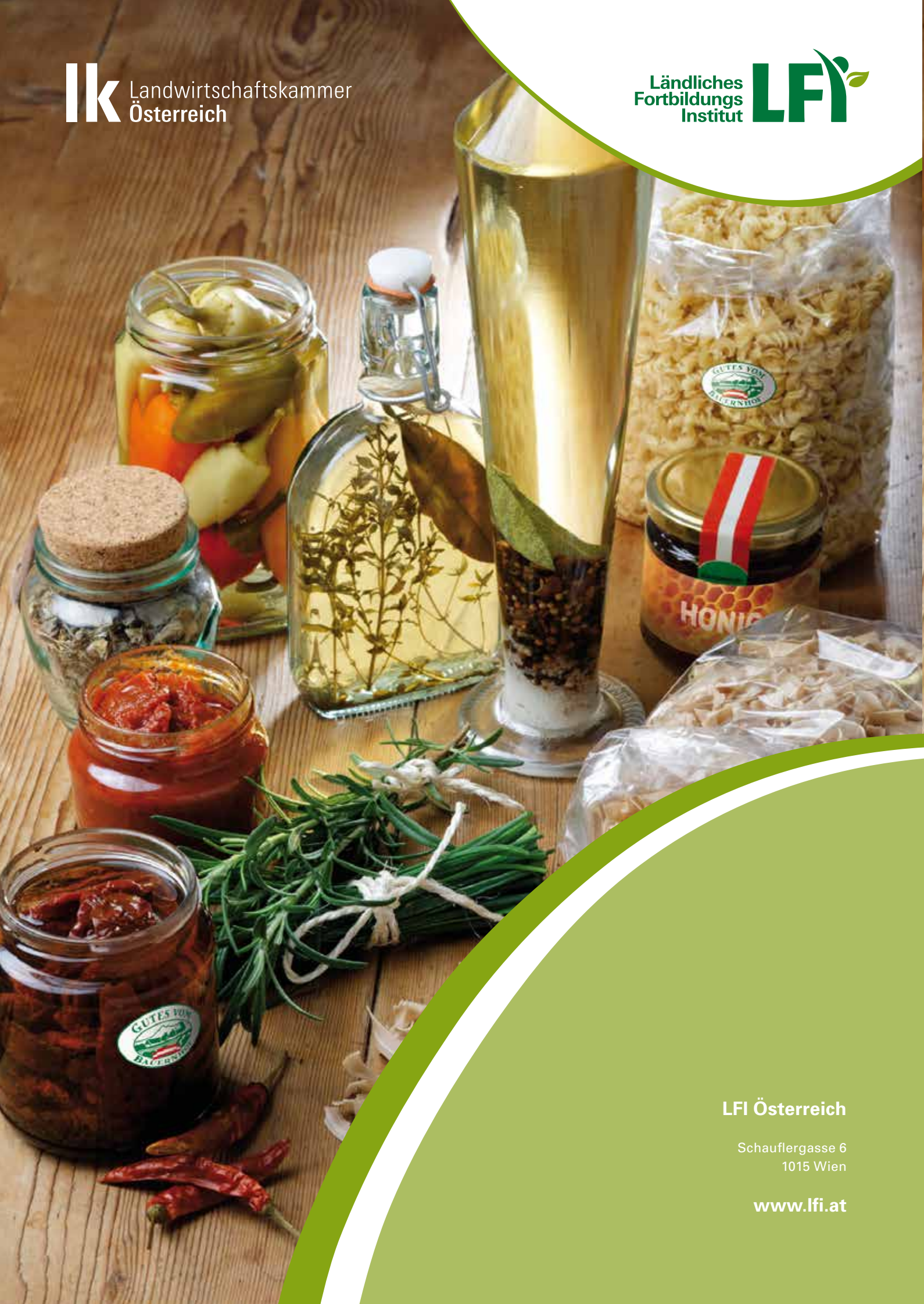
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





LFI Österreich

Schauflergasse 6
1015 Wien

www.lfi.at