



ANFORDERUNGEN

an

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

GEMÄSS EU-LEBENSMITTELHYGIENEVERORDNUNG 852/2004

INHALTSVERZEICHNIS

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

SAN
Landessanitätsdirektion
Lebensmittelausicht

1. Allgemeine Anforderungen an Betriebsstätten

1.1 Für **Trink-** und **Reinigungszwecke** darf nur Wasser verwendet werden, dessen Qualität als einwandfreies Trinkwasser nachgewiesen ist. (Trinkwasserverordnung, BGBl. II Nr. 304/2001 vom 21. 8. 2001).

Eine **jährliche Probenentnahme und Untersuchung** (chemisch und bakteriologisch) inklusive Lokalaugenschein durch eine autorisierte Untersuchungsanstalt ist erforderlich, wenn das Wasser nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgung stammt. Bei der Versorgung von Wasser aus Tankfahrzeugen sind die Bestimmungen der ÖVGW Mitteilung W 75 zu berücksichtigen.

Nähere Informationen zur Durchführung finden sie im Internet unter:

- <http://www.ooe.gv.at/Beratung/Wasser/> den Link: Trinkwasserüberwachung mit den
- Informationen für Betreiber von Trinkwasserversorgungsanlagen und
 - Informationen für die Trinkwasserversorgung aus Tankfahrzeugen und anderen Behältern.

Ein Wasseruntersuchungsbefund einer autorisierten Untersuchungsanstalt ist während der Veranstaltung bereitzuhalten und bei einer Kontrolle vorzuweisen.

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

1.3 Die **Wände** und **Decken** im Bereich der Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatt, leicht zu reinigen und allenfalls desinfizierbar sein.

1.4 Es muss eine ausreichende **Beleuchtung** mit Berstschutz im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln vorhanden sein.

1.5 **Mobile Koch-** und **Verkaufsstellen** müssen gegen äußere Witterungseinflüsse wie Staub, Regen, Sonne, etc. ausreichend geschützt sein.

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

2. Anforderungen an Einrichtungen, Geräte und Geschirr

- 2.1 Die **Arbeitsflächen** für die Zubereitung der Lebensmittel müssen aus glattem, abwaschbarem und leicht zu reinigendem Material bestehen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- 2.2 Über Kochgelegenheiten, Grill- und Ölbackgeräten ist bei beengter Raumlage eine wirksame **Dunstabzughaube** mit **Fettfilter** zu installieren.
Gebrauchte Fette sind ordnungsgemäß zu entsorgen.
- 2.3 Eine **Handwaschgelegenheit** mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, Seifenspender und Einweghandtücher ist direkt im Verarbeitungsbereich, beim
- Panieren, Braten, Backen, Abmischen, Anrühren, Frittieren sowie
 - bei gleichzeitigem Hantieren mit offener Rohware und fertigen Speisen (rohes Fleisch/Speck, Käse/Eier, Gemüse/Fleischwaren, etc.) erforderlich.
- Für die Aufnahme der Einweghandtücher sind entsprechende Behälter aufzustellen.
- 2.4 **Geschirr** und **Arbeitsgeräte** sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten (kein Bruch, Rost, Absplinterung, etc.).
- 2.5 Für die Reinigung der Gläser sowie des Geschirres sind
- eine entsprechende Anzahl von **Spülmaschinen** mit Heißwasser und entsprechender Reinigungs- und Desinfektionswirkung **oder**
 - eine **gleichwertige Abwaschmöglichkeit** (Doppelspülbecken mit fließendem heißem Wasser, Reinigungsmitteln und entsprechendem Abfluss) vorzusehen.
 - Ist diese Voraussetzung nicht gegeben, dürfen nur einmal benützbare **Einwegbecher, -teller und -bestecke** verwendet werden.
- 2.6 Das Abstellen der gereinigten Gläser zum Zweck des Abtropfens erfolgt ausschließlich auf entsprechenden **Gitterunterlagen**.
- 2.7 Im Bereich der Zubereitung sind für die Reinigung der Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen **Einwegtücher** zu verwenden.

3. Beförderung, Lagerung, Verarbeitung, Verkauf von Lebensmittel

3.1 Bei der **Anlieferung** ist auf die Einhaltung der **Kühlkette** sowie auf saubere geschlossene Behälter zu achten.

Für die **Lagerung** von leicht verderblichen Lebensmitteln sind ausreichende **Kühlmöglichkeiten** vorzusehen:

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

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

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

- Trennung von roher und verzehrfertiger Ware.
- Keine direkte Lagerung am Boden.

3.3 **Einsteckschilder** im Produkt dürfen aus hygienischen Gründen nicht (zur Preisauszeichnung und Anpreisung) verwendet werden.

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

3.5 Bei der **Zubereitung** von rohem Geflügel sind ein **eigener Arbeitsplatz** und eigene Arbeitsgeräte erforderlich. Eine gründliche Reinigung mit anschließender Desinfektion ist notwendig.

Unverpacktes, rohes Geflügel ist von anderen Lebensmitteln wie von Salaten/Fertigspeisen getrennt zu lagern.

3.6 Bei der **Zubereitung** von Lebensmitteln (z.B. Geflügel, Hamburger, Fleischlaibchen) ist darauf zu achten, dass sie vollständig durcherhitzt werden (Kerntemperatur mind. 75° C).

3.7 Wird eine Durcherhitzung nicht garantiert, dürfen **keine rohen Eier** eingearbeitet werden (z.B. bei Tiramisu und Tortenfüllungen), da das Risiko einer **Salmonellenkontamination** nicht hintangehalten werden kann (siehe Pkt. 4.10).

3.8 Zum Verkauf bestimmte **unverpackte Lebensmittel** (z.B. Fleischwaren, Brote, Aufstriche, Mehlspeisen, etc.) sind vor hygienisch nachteiliger Beeinflussung wie durch Sprechen, Anhusten, Niesen, Berührung **wirksam** zu schützen (z.B. Glas oder Plastikschutz).

Bei der Abgabe sind Gabeln, Zangen, Schaufeln, etc. zu verwenden.

3.9 Wird **unverpacktes Speiseeis** verkauft, so sind die mikrobiologischen Kriterien der EU Verordnung Nr. 2073/2005 einzuhalten (empfohlen wird eine Portionierlöffelreinigung mit fließendem Kaltwasser).

3.10 Bei der **Anlieferung** ist auf die entsprechende Einhaltung der Kühlkette sowie auf saubere geschlossene Behälter zu achten.

4. Personalhygiene - Hygieneschulung

(dient gleichzeitig als Unterlage zur Personalhygieneschulung)

- 4.1 **Alle Personen** sind entsprechend Ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu **unterrichten**. Der Nachweis darüber ist am Veranstaltungsort zur Einsichtnahme der Kontrollorgane bereit zu halten.
- 4.2 Es ist ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit einzuhalten**.
Auf Grund der sensiblen Tätigkeit achten Personen, die Lebensmittel herstellen und abgeben, sowie das Reinigungspersonal auf eine gute Hygiene (Haare, Fingernägel usw.).
- 4.3 Bei der Verarbeitung und Ausgabe der Lebensmittel ist eine helle, kochfeste und saubere **Arbeitskleidung** (Mantel, Schürze) und ein ausreichender **Haarschutz** erforderlich.
Während der Zubereitung der Speisen dürfen weder **Schmuck an Händen** noch Armbanduhren getragen werden.
- 4.4 Die mit der Herstellung oder Ausgabe von Speisen und Getränken beschäftigten Personen müssen frei von Durchfällen bzw. ansteckenden und/oder ekelerregenden **Krankheiten, infizierten Wunden** und dergleichen (z.B. Hautinfektionen, Geschwüren, etc.) sein - Beschäftigungsverbot.
- 4.5 **Schnittwunden** oder kleinere Verletzungen sind mit einem wasserdichten, feststehenden Verband zu schützen.
- 4.6 Zur Gewährleistung einer angemessenen **Personalhygiene** müssen zumindest in unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes **geeignete WC-Anlagen** und Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.
Im Bereich der sanitären Anlagen müssen ausreichend hygienische **Handwaschmöglichkeiten** mit Fließwasser, **Seifenspendern, Einweghandtüchern** und **Abfallbehälter** vorhanden sein.
- 4.7 Vor Arbeitsbeginn, nach Schmutzarbeiten und nach jeder Toilettenbenutzung sind die **Hände** gründlich mit Flüssigseife nur bei den dafür vorgesehen Handwaschbecken zu **reinigen**.
Bei Handwaschbecken mit mechanischen Armaturen sind diese nach dem Händewaschen mit einem Papierhandtuch zu betätigen.
Zum **Trocknen** der Hände sind Einweghandtücher zu verwenden.
Bei den Handwaschbecken sind die Seifenspender sowie Einmalhandtuchbehälter regelmäßig nachzufüllen.
- 4.8 Das **Rauchen ist im Bereich** der Herstellung und Ausgabe von Speisen verboten.
Schlechte Angewohnheiten, wie das Kosten mit Fingern oder Weiterverarbeiten von auf den Boden gefallenem Lebensmitteln müssen unterbleiben.
- 4.9 Eine Verunreinigung von Lebensmitteln durch Anhusten, Niesen, Anhauchen usw. ist zu vermeiden.
Durch Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.
- 4.10 **Schmierkontamination**
Eine Schmierkontamination bedeutet, dass Keime von Gegenständen, Lebensmitteln oder

durch den Menschen auf andere Lebensmittel übertragen werden.

Salmonellen z.B. können über nicht gewechselte oder nicht ordnungsgemäß gereinigte Schneidebretter, Messer, Hände, Spüllappen usw. von rohem Geflügel und Eier auf andere nicht erhitzte Lebensmittel übertragen werden (z.B. beim Salatschneiden). Solche Schmierkontaminationen sind eine häufige Ursache für Salmonellenerkrankungen.

5. Reinigung und Desinfektion

- 5.1 Die **Arbeitsflächen** einschließlich **angrenzender Wände** sind nach Bedarf, mindestens jedoch täglich nach Betriebsschluss zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren. Insbesondere **ist** nach jeder Verarbeitung von **rohem Fleisch, Geflügel, Fisch und Eiern** eine Reinigung der Arbeitsflächen mit anschließender Desinfektion durchzuführen (genaue Dosierung des Herstellers beachten).
- 5.2 Der **Fußboden** in der Küche und anderen Be- und Verarbeitungsräumen, in denen mit Lebensmitteln manipuliert wird, ist mindestens einmal täglich gründlich (nass) zu reinigen.
- 5.3 Die **Kühleinrichtungen** und **Kühlräume** sind sauber zu halten und bei Notwendigkeit zu reinigen.

6. Eigenkontrolle, Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung

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

- Anlieferung
- Lagerung
- Durcherhitzung der zubereiteten Ware (keine blutigen Teile) laut Vorgabe von Punkt. 3.1 und 3.7 voraus.

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

6.3 Tierische Schädlinge sind **wirksam** zu bekämpfen

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

7. Abfälle und Sanitärbereich

- 7.1 Zur **Aufnahme** der Abfälle sind **verschließbare Behälter** in ausreichender Anzahl aufzustellen. Die Deckel sind nach Möglichkeit mit Fußbedienung auszustatten. Die Behältnisse müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- 7.2 Die Abfälle sind mindestens **täglich** aus dem Zubereitungsbereich zu **entfernen**.
- 7.3 Bei der **Aufbewahrung** von Speiseresten ist Vorsorge zu treffen, dass es dabei zu keiner nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommt.
- 7.4 Die WC-Anlagen müssen mit **Handwaschbecken, Fließwasser, Seifenspender, Einweghandtücher, Kleiderhaken und Abfalleimer** ausgerüstet sein und entsprechend gewartet werden
Die Zahl der Sitzzellen und Pissoirstände wird entsprechend den Verabreichungsplätzen empfohlen.

Verabreichungspätze	Sitzzellen - Frauen	Sitzzellen - Herren	Pissoirstände
über 1000	4	2	4

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

Begriffsbestimmungen

HACCP = Hazard Analysis und Critical Control Points. Dieses System entstand in den sechziger Jahren und gilt seither als wirkungsvolles System, um gesundheitliche Gefahren bei Lebensmitteln zu reduzieren. Die deutsche Übersetzung: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte bzw. kritische Sollwerte.

Das System gilt deshalb als wirkungsvoll, da es nicht am Ende einer Produktion die gesundheitliche Unbedenklichkeit beurteilt, sondern

