

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**

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.

- 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 Umkleidemöglichkeiten 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 Plastikschtz). 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 Armbanduhrn 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, festsitzenden Verband zu schützen.
- 4.6 Zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene müssen zumindest in unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsplatzes 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 gefallenen 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.
- 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.