

Die Lebensmittelhygieneverordnung bei Zeltfesten und Marktveranstaltungen

Mit 1. März 1999 ist die Lebensmittelhygieneverordnung (BGB1. 31 v. 3. Februar 1998) in Kraft getreten. Diese Verordnung enthält die allgemeinen Hygienevorschriften für Lebensmittel und regelt die Überprüfung dieser Vorschriften - § 1(1).

Ziel dieser VO ist eine Lebensmittelhygiene zu erreichen, um mit deren Vorkehrungen und Maßnahmen ein unbedenkliches und genusstaugliches Lebensmittel zu gewährleisten - § 2 (1).

Weiters hat der Betreiber für die Lebensmittelsicherheit kritische Punkte im Prozessablauf festzustellen, und Sorge zu tragen, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt, eingehalten und überprüft werden - § 3.

Ein kritischer Punkt (auch CCP oder Lenkungspunkt) ist eine Stufe oder Schritt im Herstellungsprozess, an dem potentiell eine Gefahr besteht, die aber gleichzeitig durch gezielte Maßnahmen der Überwachung verhindert, beseitigt oder auf ein annehmbares Niveau verringert werden kann.

Im Abschnitt III des Anhangs werden die Anforderungen an ortsveränderliche oder nichtständige Betriebsstätten (Verkaufszelte, Marktstände, ...) und gelegentlich als Gaststätten genutzte Betriebsstätten geregelt.

1. Betriebsstätten sind so anzuordnen, zu entwerfen, zu bauen und sauber und instand zu halten, dass die Gefahr einer Kontamination (= Verunreinigung in mikrobieller, chemischer und physikalischer Form) von Lebensmittel und die Einnistung von Ungeziefer vermieden wird.
2. Es gelten insbesondere folgende Anforderungen:
 - a) Es müssen geeignete Einrichtungen (einschließlich Einrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände, hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten) - zumindest in

unmittelbarer Nähe - zur Verfügung stehen, damit eine angemessene Personalhygiene gewährleistet ist.

- b) Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Dies erfordert die Verwendung glatter, waschbarer und nichttoxischer Materialien.
- c) Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen vorhanden sein.
- d) Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln vorhanden sein.
- e) Es muss eine angemessene Warm- oder Kaltwasserversorgung vorhanden sein.
- f) Es müssen angemessene Vorrichtungen oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und hygienischen Beseitigung von (flüssigen und festen) gefährlichen und ungenießbaren Stoffen und Abfällen vorhanden sein.
- g) Es müssen angemessene Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Aufrechterhaltung und Überwachung der geeigneten Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein.
- h) Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt sein, dass eine Kontaminationsgefahr vermieden wird.

Diese Checkliste soll die Umsetzung der obgenannten Verordnung verständlicher machen, die Risikoanalyse erleichtern und die, für die kritischen Punkte erforderlichen Sicherungsmaßnahmen festzulegen, durchzuführen, einzuhalten und zu überprüfen helfen.

1. VORRATSBEREICH

- a, Kühlwagen, Kühlräume – Schränke - Vitrinen
- saubere Böden, Wände, welche im Lebensmittelzubereitungs- und Lagerbereich leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sind. Stellflächen sind besser, da leichter zu reinigen, als Stellroste
 - saubere, einwandfreie Türdichtungen
 - keine abwegigen Gerüche
 - Temperaturkontrollen:

Fleisch	bei +2°C bis +4°C
Geflügel	bei +2°C
Wurstwaren	bei +6°C
Milch und Milchprodukte	bei +6°C
Mehlspeisen	bei +8°C bis +10°C
Tiefkühlwaren	bei -18°C
 - getrenntes, hygienisch einwandfreies Lagern von Fleisch, Geflügel, Fleisch- und Wurstwaren, Mehlspeisen, Gemüse und Getränke. Die Trennung kann auch durch geruchsdichte Behälter oder Verpackungen erfolgen.
 - die Kühlkette darf bei leicht verderblichen Lebensmitteln nicht unterbrochen werden
 - offene Lebensmittel nicht direkt am Boden lagern
 - Zugangswege zu den Lager- und Kühlbereichen befestigen.
- b, Lagerräume

- staubfreie, hygienische Umgebung
- frei von Schädlingen
- saubere, pflegeleichte Lagerbehältnisse; keine Obstkartonagen (Südfrüchtekartons)
- Warenanlieferung kontrollieren auf Geruch, Aussehen, ev. Geschmack, Ablaufdatum, Beschaffenheit der Verpackung und Lieferbehelfe.

2. Arbeitsbereiche

- befestigter, staubfreier Untergrund bzw. deren Umgebung. Fußboden müssen waschbar sein
- pflegeleichte und desinfizierbare Arbeitsflächen (glatt und fugenlos)
- eventuell angrenzende Wandflächen müssen sauber, pflegeleicht und hygienisch sein
- Kunststoffschneidbretter verwenden

- Werkzeuggriffe sauber und ohne Sprünge (Kunststoff)
- Geschirr ohne Sprünge und abgeschlagene Ränder
- Gefäße ohne Emailschäden und Roststellen, etc.
- Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasser, Einweghandtücher und Seifenspender sowie Abfallkörbe (Deckel mittels Fußbedienung öffnbar) - dies gilt auch für den Grill- und Zubereitungsbereich
- getrennte Arbeitsstellen für (Geflügel-Fleisch-Salatvorbereitung sowie Aufschneiden der Mehlspeisen)
- getrennte Arbeitsgeräte für rohes Geflügel und andere Lebensmittel
- keine Haustiere
- wenn nötig, entsprechende Fliegenfalle verwenden

Grillbereich

- ordnungsgemäßes Zwischenlagern von Grillgut (eventuell Kühlschrank bereitstellen)
- keine offenen Lebensmittel am Boden abstellen
- Verhinderung von Verunreinigungen durch Nachfüllen der Grillkohle (Staubentwicklung)
- Grillroste und -flächen müssen frei von verkohlten Belägen und Rost sein
- Abtropfendes Fett darf nicht in die Glut gelangen - Gefahr der Flammenbildung und damit verbundene Kontamination des Grillgutes mit Benzpyrenen (Gesundheitsschädlich)

Zubereitungs- und Ausgabebereich

- saubere Wurstschneidmaschinen, tägliche Reinigung auch hinter dem Schutzblech
- sauberes Lagern von Geschirr - nicht am Boden
- für die Zwischenlagerung von Fleisch-, Wurst- und Milchprodukten ausreichende Kühlschränke aufstellen.
- Fett rechtzeitig wechseln und Überhitzung vermeiden - sensorische Kontrolle durch Geruch und Geschmack.

Verkaufsbereich

- hygienische Schutzvorrichtungen für die angebotenen offenen Speisen und Mehlspeisen (Glassturz, Hauchschtzwinkel, eventuell Vitrinen)
- Speisen und Mehlspeisen, welche einer Kühlung bedürfen, sind entsprechend zu lagern.
- Kein Zwischenlagern von benutztem Geschirr im Verkaufsbereich, so dass es zu keiner Kreuzkontamination kommt.

- Heißhalten der Speisen über +70°C in Bainmarie oder Wärmeschrank
- geöffnete Kartoffelsalat- oder Mayonnaisebehälter sind in weiterer Folge gekühlt zu lagern

Schankbereich

- Reinigungsnachweis über Schankanlagen gem. SchankanlagenVO bereithalten
- hygienisch einwandfreie und abwaschbare Stellflächen für Gläser verwenden. Um ein hygienisches Abtropfen sowie Abtrocknen der Gläser zu gewährleisten, sind Kunststoffgitter zwischen Gläser und Stellflächen aufzulegen.

Reinigungsbereich

- Trennung saubere und unsaubere Seite. Kreuzung der Wege zu unreiner und reiner Seite vermeiden
- rücklaufendes Geschirr darf gereinigtes Geschirr nicht beschmutzen
- saubere, leicht zu reinigende Abfallbehälter für Speisenreste sowie andere Fraktionen verwenden. Diese Behälter müssen verschließbar sein.
- für die Reinigung ist Warmwasser mit Trinkwasserqualität zu verwenden.
- nach Möglichkeit Geschirrwashautomaten und Geschirrspüler mit den entsprechenden Reinigungsmitteln verwenden
- bei manueller Reinigung sind jeweils 2 Waschbecken (1 für Spülmittelzusatz, 1 für klares Wasser) je Reinigungsgarnitur zu verwenden.
- Rechtzeitiges Wechseln des Abwaschwassers.
- Gläser nicht auf verunreinigte, saugfähige Unterlage stellen.
- Reinigungsgeräte sowie Reinigungsmittel sind müssen getrennt vom Arbeitsbereich sauber gelagert werden

3. Personalhygiene

- saubere Arbeitskleidung sowie Kopfbedeckung verwenden
- Verwendung von Gummi- oder Einwegschrürzen bei Arbeiten mit rohem Geflügel
- Für die Straßenkleidung ist ein eigener Spind, Garderobe oder ähnliches bereitzustellen.
- Keinerlei Straßenkleidung, Privatutensilien (Sturzhelm, ...) oder schmutzige Arbeitskleidung im Zubereitungs- oder Lagerbereich
- kleine Verletzungen an Händen und Fingern hygienisch verbinden (Fingerlinge)
- keine Personen mit Entzündungskrankheiten (Husten, Schnupfen) im Herstellungsbereich einsetzen

- reine und unreine Arbeiten getrennt durchführen - dazwischen ordentliche Händereinigung
- Im Lebensmittelbereich ist Rauchverbot
- Für die im Lebensmittelbereich beschäftigten Personen müssen eigene WC-Anlagen zur Verfügung stehen, welche von betriebsfremden Personen nicht benützt werden können.

4. Wasserversorgung

Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen. Sollte die Versorgung nicht aus einer öffentlichen WVA stammen, so ist die Trinkwasserqualität durch einen Befund, der nicht älter als 1 Jahr sein darf und von einer autorisierten Untersuchungsanstalt erstellt wurde, nachzuweisen

Häufigste Beanstandungen

- unsaubere Böden und Wände, keine Stellflächen. Oberflächen nicht wischbar (sägerauhe Bretter etc.) Geräte stehen auf staubigen Kiesboden oder Wiese.
- In Getränkekühlwägen ist umstandsbedingt oftmals ein abwegiger Geruch (von Fässern, Steigen, ...), gleichzeitig werden auf den Gebinden Mehlspeisen abgestellt, wobei die fetthaltigen Cremen besonders leicht diese Gerüche aufnehmen.
- Zu hohe Temperaturen in den Kühl- und Tiefkühleinrichtungen. Fehlende Thermometer, um die geforderten Temperaturen überhaupt feststellen zu können.
- Kühlwagen wurde z.B. von Getränkeliieferanten beigelegt, Kühlaggregat wurde erst bei der Veranstaltung eingeschaltet und in den noch warmen Raum Grillhendl und Grillkotelett vom Fleischhauer bereits eingelagert.
- Unverpacktes Geflügel, Fleisch, Mehlspeisen, Getränkegebinde in einem Kühlwagen. Durch die Luftumwälzung der Kühlventilatoren werden diese Lebensmittel hygienisch nachteilig beeinflusst.
- Geflügelsteigen sind auch am Boden offen, so dass es zur Verunreinigung der darin gelagerten Ware kommen kann.
- Besonders bei Regenwetter werden bei nichtbefestigten Verkehrswegen zwischen Arbeits- und Lagerbereich deren Fußböden durch Schmutz grob verunreinigt.
- Abstellraum wird gleichzeitig als Lebensmittellager benützt
- Würstel und Gebäck in Bananenschachteln
- angrenzende Wandflächen nicht wischbar, verschmutzt, Anstrich blättert ab, etc.
- Holzschneidbretter, oftmals mit Sprüngen für die Geflügel- und Fleischzubereitung

- Emailschäden, speziell wenn diese Gefäße für die Zubereitung von Salaten verwendet werden
- fehlende Handwaschgelegenheit oder nur ein Kaltwasser-Gartenschlauch
Arbeitsflächen nicht getrennt, gleichzeitig Fleisch- und Mehlspeisen
- Grillroste grob unsauber, angerostet, Fett tropft in Flammen, die Säcke mit der Kohle stehen unmittelbar neben dem Griller, und der Wind weht den Staub auf das Grillgut. Für die Zwischenlagerung nicht ausreichend Kühlmöglichkeiten vorhanden. Mehlspeisen mit Cremes ungekühlt gelagert.
- Fettverderb an kratzenden Geruch erkenntlich
- Kein Hauchschutz bei Mehlspeisen und Verkauf von belegten Broten.
Reinigungsnachweis der Schankanlage fehlt
- Gläser auf Wettex (saugende Unterlage) abgestellt, am 3. Tag waren diese Unterlagen bereits verfärbt
- Abwäsbereich nur ungenügend vom Zubereitungsbereich getrennt, Wege kreuzen sich
- Verschmutzte Abfallbehälter, besonders „Trankkübel“.
- Untersuchung der Trinkwasserqualität fehlt oder das Wasser wurde selbst oder vom Gemeindearzt, und nicht wie erforderlich von einem Beamten der Untersuchungsanstalt abgenommen.
- Gläserreinigung in nur einem Becken, zudem mit Kaltwasser - besonders in der Schnapsbar
- Abwaschwasser wird nicht rechtzeitig gewechselt. Trübe Brühe.
- Verschmutzte Reinigungsgeräte im unmittelbarem Zubereitungsbereich
- Arbeitskleidung fehlt oder wird 3 Tage nicht gewechselt. Keine Kopfbedeckung.
- Straßenkleidung auf Tischen im Arbeitsbereich

Kontakt:

Amt der NO Landesregierung
 Gruppe Gesundheit und Soziales
 Abteilung Lebensmittelkontrolle
 Landhausplatz 1
 3109 St.Pölten