

## **Gute Herstellungspraxis für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln auf Messen, Volksfesten etc.**

Um ein einwandfreies Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LM) zu gewährleisten, sind folgende Richtlinien einzuhalten:

- Für alle Tätigkeiten im LM Bereich, einschließlich der Reinigungsarbeiten sowie zur Bereitung von Heißwasser ist ausschließlich Wasser, das für Trinkzwecke geeignet ist, zu verwenden.
- Im LM Bereich müssen die Wände bis Türstockhöhe glatte, fugenfreie, abwasch- und desinfizierbare Oberflächen aufweisen.
- Die Decken und übrigen Wandflächen müssen glatt und frei von Schmutz und Schimmelbelag sein.
- Die Fußböden im LM Bereich müssen aus rutschfestem, nicht saugendem, leicht zu reinigendem und desinfizierbarem Material bestehen. Sie müssen fugenfrei sein.
- Die Türen müssen aus glattem, nicht saugendem, korrosionsbeständigem, abwaschbarem Material bestehen oder mit einem dauerhaften und abwaschbaren Belag oder Anstrich versehen sein.
- Einrichtungen im LM Bereich, einschließlich der Regale müssen glatte, abwaschbare und desinfizierbare Flächen aufweisen.
- Geräte und Vorratsbehälter aus Holz sowie Transport- und Vorratsbehälter aus Karton dürfen nicht verwendet werden.
- Alle im LM Bereich verwendeten Geräte müssen leicht zu reinigen sein. Verbeultes oder ausgeschlagenes Geschirr darf nicht verwendet werden. Geschirr darf nicht am Boden gelagert werden.
- Für die Verarbeitung von Fleisch und rohem Geflügel müssen ein eigener Arbeitsplatz und eigene Arbeitsgeräte vorhanden sein.

- Abfälle sind in verschließbaren Behältnissen zu sammeln. Diese sind mind. einmal täglich zu entleeren.
- Im LM Bereich müssen ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserversorgung, Einweghandtücher, Seifenspender und ein Abfallkorb für die benutzten Handtücher vorhanden sein. Erfolgt eine LM-Zubereitung direkt am Verkaufsstand, so muss das Handwaschbecken unmittelbar zugänglich sein. Erfolgt nur eine Abgabe von LM, so muss das Handwaschbecken zumindest in unmittelbarer Nähe und leicht zugänglich sein.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen vorhanden sein. (Gläser-, Geschirrspüler, Doppelspüle mit Kalt - Warmwasseranschluß). Erfolgt die LM Zubereitung direkt am Verkaufsstand, so müssen Spüler bzw. Doppelspüle unmittelbar zugänglich sein.
- Bei der LM-Zubereitung muss eine Trennung zwischen reiner und unreiner Seite gewährleistet sein.
- Sämtliche Fußböden, Wände, Arbeits- u. Abstellflächen sind einwandfrei sauber zu halten und gegebenenfalls zu desinfizieren.
- Kühleinrichtungen sind einwandfrei sauber zu halten und gegebenenfalls zu desinfizieren. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Der Zugang zu den Kühlräumen bzw. -wägen ist zu befestigen und stets sauber zu halten.
- Rohes Fleisch und Geflügel müssen bei max.+4°C gelagert werden, ansonst ist bei gekühlter Lagerung eine Temperatur von max.+6°C einzuhalten. Die Lagertemperaturen sind mittels geeigneter Thermometer zu überprüfen und zu dokumentieren. Tiefkühlprodukte sind bei einer Temp. von min.–18°C zu lagern.
- Bei verpackten LM sind die auf der Packung angegebenen Haltbarkeitsfristen und Lagerbedingungen (z.B. gekühlt!!) zu beachten. Unverpackte LM sind gegenüber den Konsumenten durch Hauchschutz, Glassturz etc. zu schützen.
- Warme Speisen müssen bei einer Temperatur von über +70°C angeboten werden.
- Das verwendete Fritterfett ist täglich durch Geruchs- und Geschmacksproben auf seine einwandfreie Beschaffenheit zu prüfen.
- Fleisch und Gemüse sind möglichst an räumlich getrennten Plätzen zu lagern und zu verarbeiten.
- Für die Arbeit im LM Bereich ist eine entsprechende Arbeitskleidung (Kopfbedeckung!) zu tragen. Für die Privatkleidung und –utensilien müssen Garderoben mit entsprechenden Spinden zur Verfügung stehen. Es müssen separate Personal-WCs vorhanden sein.

- Reinigungsgeräte sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in einem eigenen Schrank aufzubewahren.
- Fliegen und andere Fluginsekten müssen durch entsprechende Maßnahmen bekämpft werden.
- Die Be- und Entlüftungsanlagen sind regelmäßig zu reinigen und sauber zu halten.
- Über die verwendete Schankanlage ist ein Reinigungsnachweis bereitzuhalten.
- Um ein hygienisches Abtropfen sowie Abtrocknen von Gläsern zu gewährleisten, ist ein Kunststoffgitter zwischen Gläsern und Stellfläche aufzulegen.

Die Richtlinien wurden uns zur Verfügung gestellt von der Wirtschaftskammer Niederösterreich.