



Hygiene auf Festen und ähnlichen
nicht ortsfesten Veranstaltungen

FA 8B - Landessanitätsdirektion

Referat IV: Lebensmittelaufsicht

18:30 – 18:45 Begrüßung, Einführung

18:45 – 20:00 rechtliche Aspekte, Besprechung
der **Module:**

Voraussetzungen, Umgang mit Lebensmitteln,
Reinigung, Desinfektion, Schädlinge,
Schulung, Personalhygiene, Eigenkontrolle

20:00 – 20:15 PAUSE

20:15 – 21:00 Workshop

21:00 – 21:30 Ergebnisse, offene Fragen

~ **21:30** ENDE



Ziele des Lebensmittelrechts

- **Verbraucherschutz**

Schutz der Gesundheit

Schutz vor Täuschung

... auf den Grundsätzen der Risikoanalyse, des Vorsorgeprinzips und der Transparenz





Verordnung (EG) **852/2004** vom 29. April 2004
Lebensmittelhygiene

- Hauptverantwortung für die Lebensmittelsicherheit liegt beim Unternehmer
- Gute Hygienepaxis ist einzuhalten
- Leitlinien sollen erstellt werden
- HACCP-Grundsätze als Eigenkontrollsystem
- Pflicht zur Zusammenarbeit mit zuständiger Behörde

Lebensmittelhygiene...

sind die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist



Der Herr
Bürgermeister
gibt bekannt,
daß am Mittwoch
Bier gebraut wird
und deshalb
ab Dienstag
nicht mehr
in den Bach
geschissen
werden darf!



Einhaltung der Vorschriften der
Verordnung (EG) **852/2004** v. 29. April 2004
über **Lebensmittelhygiene**

-

Anhang II – Allgemeine Hygienevorschriften
für alle Lebensmittelunternehmer:

-

Kapitel III – (Vorschriften für ortsveränderliche
und/oder nichtständige Betriebsstätten) - bis XII

1. Bauliche Voraussetzungen:

1. Der **Boden** im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln und Getränken muss staub- und weitgehend fugenfrei sein und laufend sauber gehalten werden (z.B. kein Schotter oder Rasen, verfaulte bzw. stark verschmutzte Bretter, usw.).
2. Die **Wände** und **Decken** im Bereich der Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatt, leicht zu reinigen und allenfalls desinfizierbar sein

















1. Bauliche Voraussetzungen:

3. Es muss eine ausreichende **Beleuchtung** mit **Splitterschutz** im Bereich der **Zubereitung** und **Abgabe** von **Lebensmitteln** vorhanden sein. (z.B. **Abendveranstaltungen**)
4. **Mobile Koch- und Verkaufsstellen** müssen gegen äußere Einflüsse wie **Staub, Regen, Sonne**, aber auch gegen **Kunden/Gäste** etc. ausreichend geschützt sein..





2. Gerätespezifische Voraussetzungen:

Die **Arbeitsflächen** für die Zubereitung der Lebensmittel müssen aus glattem, abwaschbarem und leicht zu reinigendem Material bestehen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Für die Reinigung des Durchlaufkühlers sollte einen Reinigungsnachweis vorhanden sein.











**Sanitation
durchgeführt**

am 4.3.08 von: H.E.

am: 2.7.08 von: H.E.

am: 12.8 von: F.V.

am: von:

am: von:

am: von:

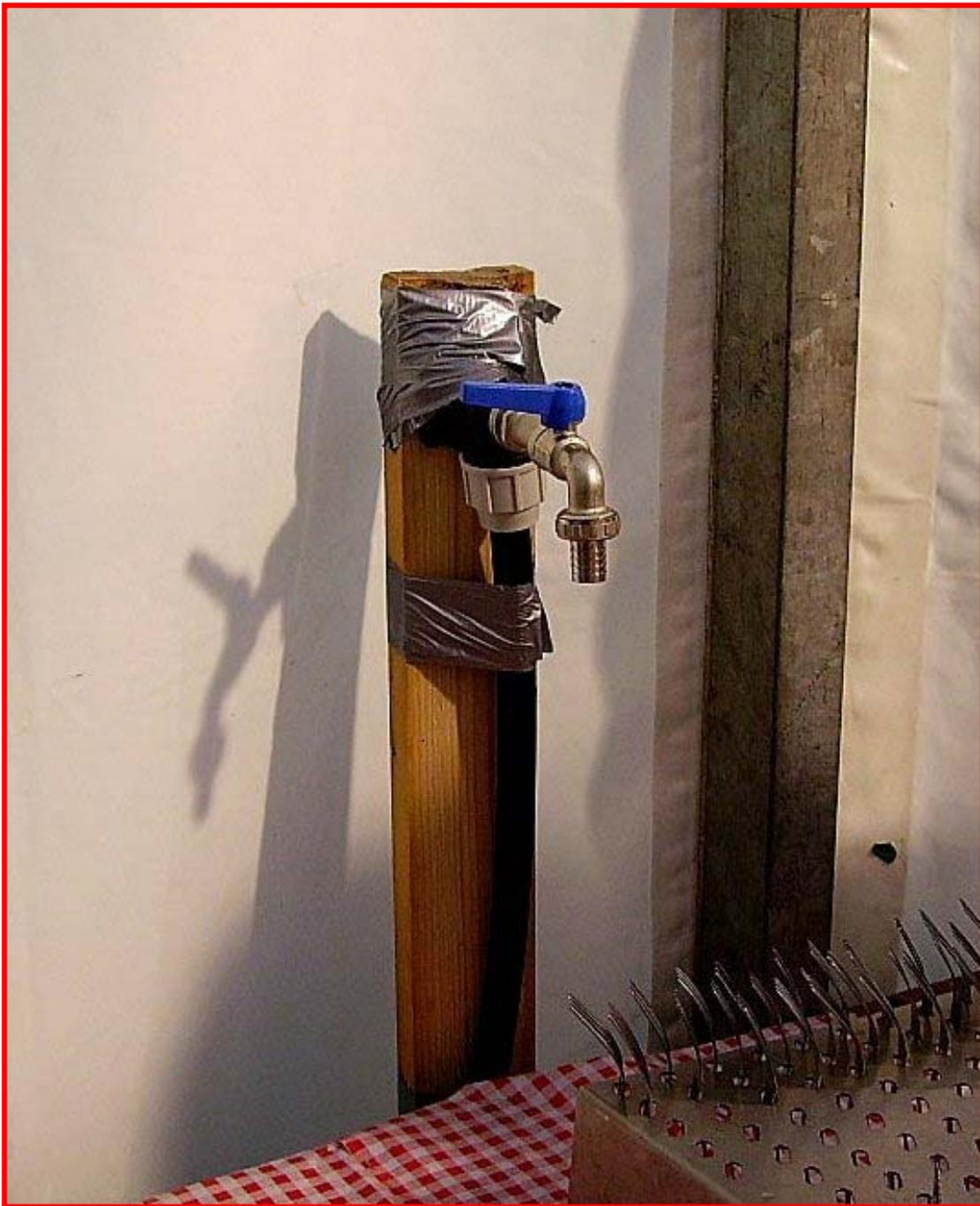
am: von:

am: von:

2. Gerätespezifische Voraussetzungen:

Eine **Handwaschgelegenheit** mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, Seifenspendern und Einweghandtüchern ist direkt im Verarbeitungsbereich, (Panieren, Braten, Backen, Abmischen, Frittieren sowie bei gleichzeitigem Hantieren mit offener Rohware und fertigen Speisen - rohes Fleisch/Speck, Käse/Eier, Gemüse/Fleisch) erforderlich.

Für die Aufnahme der Einweghandtücher sind entsprechende Behälter aufzustellen.











2. Gerätespezifische Voraussetzungen:

Für die Reinigung der Gläser sowie des Geschirres sind eine entsprechende Anzahl von **Spülmaschinen** mit Heißwasser und entsprechender Reinigungs- und Desinfektionswirkung.

Ist diese Voraussetzung nicht gegeben, dürfen nur einmal benützbare **Einwegbecher, -teller, und -bestecke** verwendet werden.

Das Abstellen der gereinigten Gläser zum Zweck des Abtropfens erfolgt ausschließlich auf entsprechenden **Gitterunterlagen**.















3. Lebensmittelzustand/Umgang mit LM:

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

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



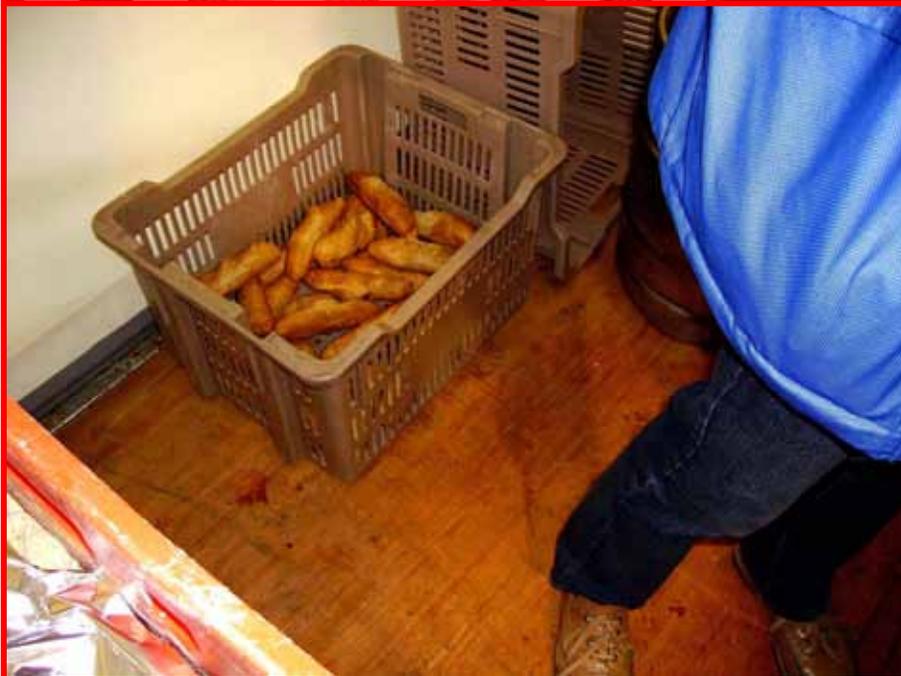


3. Lebensmittelzustand/Umgang mit LM:

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

- Trennung von roher und verzehrfertiger Ware.
- Keine direkte Lagerung am Boden.
(Mind. 50 cm)
- Keine Einsteckschilder im Produkt.







3. Lebensmittelzustand/Umgang mit LM:

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.











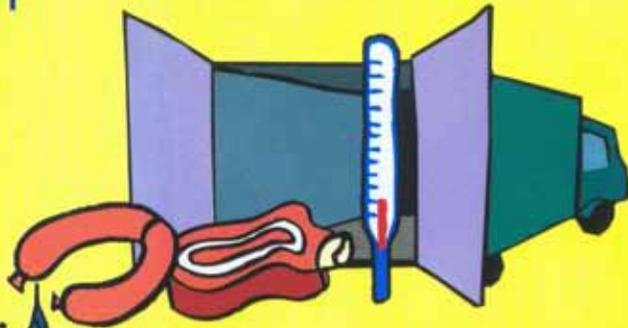


+ 24° C!



Maximale Produkttemperatur bei der Annahme von kühlbedürftigen Lebensmitteln

Fleisch, Frischwaren
 $\leq + 7\text{ }^{\circ}\text{C}$



Fisch
 $\leq + 2\text{ }^{\circ}\text{C}$



Frischgeflügel
 $\leq + 4\text{ }^{\circ}\text{C}$

Milch u. Milcherzeugnisse
 $\leq + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$



Eiprodukte
 $\leq + 4\text{ }^{\circ}\text{C}$



Obst, Gemüse
 $\leq + 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ (Empfehlung)



Tiefkühlware
 $\leq - 18\text{ }^{\circ}\text{C}$



Anlieferung



Vorbereitung von Gemüse und Salat



Auftauen von tierischen Lebensmitteln



Zerlegen von tierischen Lebensmitteln

Lagerung von Vorprodukten



Abfallbeseitigung



Lagerung von Reinigungsmitteln





4. Reinigung/Desinfektion, Schädlingsbekämpfung:

Die **Arbeitsflächen** einschließlich **angrenzender Wände** sind nach Bedarf, mindestens jedoch täglich nach Betriebsschluss zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren.

Empfehlenswert ist die Verwendung eines Schnelldesinfektionsmittel auf Alkoholbasis!

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 bzw. s.o.).















„Mausperlen“

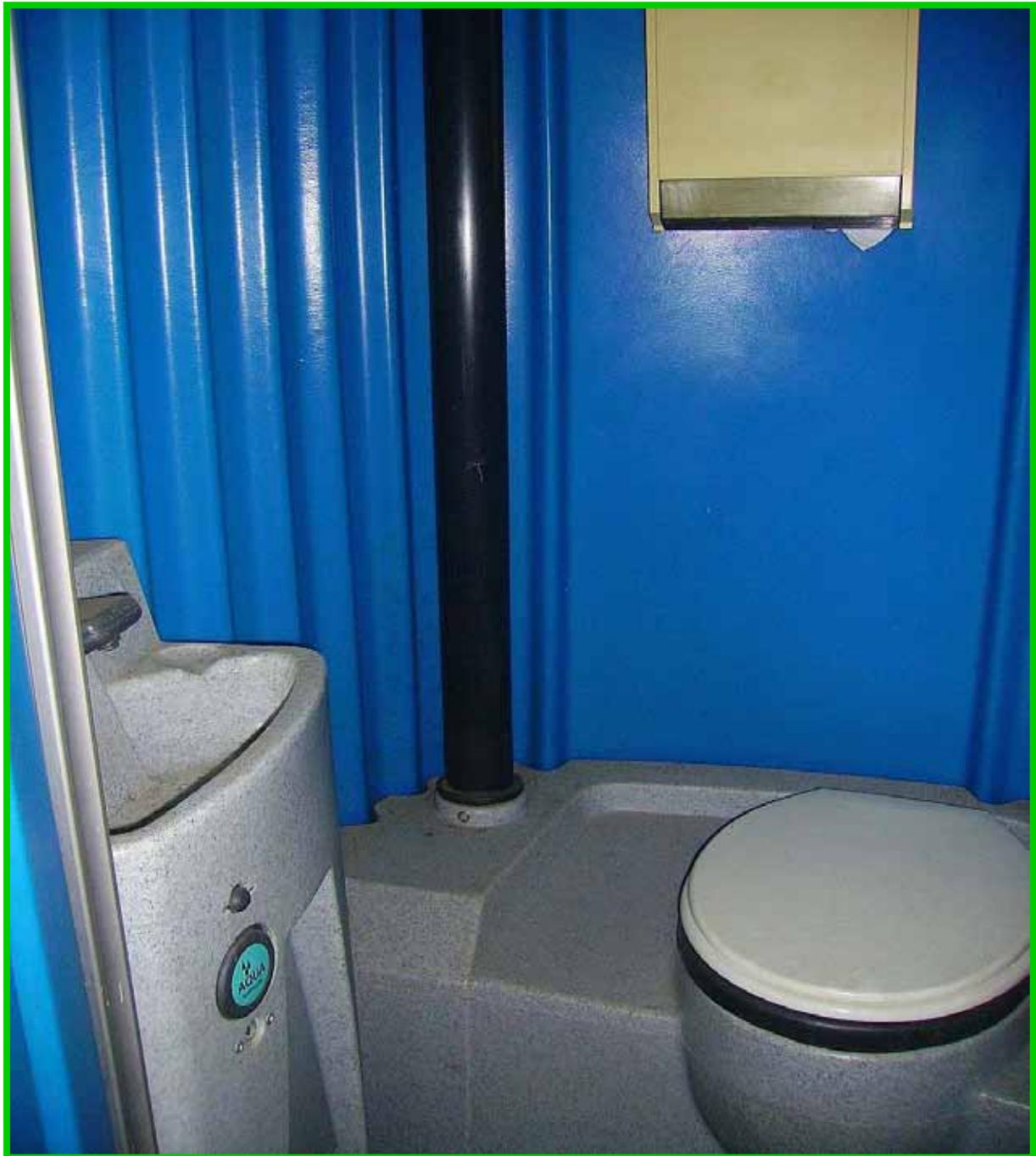


5-6. Personalhygiene/ - schulung:

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





5-6. Personalhygiene/ - schulung:

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.







Häufige FEHLER:

Personalhygiene

- Handschuhe werden nicht ausreichend oft bzw. nach Schmutzkontakt gewechselt.
- Tragen von Ringen und Uhren.
- Fehlende Flüssigseife – mangelhafte Händereinigung bzw. -desinfektion.
- Lackierte bzw. ungeschnittene Fingernägel.







5-6. Personalhygiene/ - schulung:

Alle Personen sind, entsprechend Ihrer Tätigkeit, in Fragen der Lebensmittelhygiene und Gesundheit (ansteckende Krankheiten) zu **unterrichten**.

Der Nachweis darüber ist am Veranstaltungsort zur Einsichtnahme der Kontrollorgane bereit zu halten.

Persönliche Hygiene

Die Hände als Transporteur von Mikroorganismen

Die Hände sind ein unnachahmliches, perfektes Werkzeug.

Sie sind aber auch in der Lage Mikroorganismen (Keime) auf Lebensmittel zu übertragen.

Daher ist jede Form der vermeidbaren Übertragung durch entsprechende Maßnahmen zu verhindern.

Diese sind:
Vor jedem Kontakt mit Lebensmitteln, vor allem solchen, die keiner weiteren Behandlung, wie Erhitzen, unterliegen, die Hände waschen und desinfizieren!



Hände können Mikroorganismen

- von nicht gereinigten Gegenständen
- von verschmutzter Schutzbekleidung
- von der eigenen Haut
- aus der Nase
- aus den Ohren
- von Exkrementen
- von anderen Lebensmitteln
- von anderen Menschen
- von Verpackungen
- von Haus und Nutztieren
- von Werkzeugen, Maschinen und Arbeitsgeräten.

auf Lebensmittel übertragen.

e
n
t
s
p
r
e
c
h
e
n
d



Warum Eigenkontrolle ?

Gesetzliche Forderungen:

- Sorgfaltspflicht
LMSVG →
- Lebensmittel-
Hygiene-VOO(EG)
- Produkthaftung

- § 21. Unternehmer haben ... die lebensmittelrechtlichen Vorschriften einzuhalten, deren Einhaltung durch **Eigenkontrollen** zu überprüfen und gegebenenfalls die erforderlichen **Maßnahmen** zur Mängelbehebung oder **Risikominderung** zu setzen.

Steiermärkische Lebensmittelaufsicht:

Friedrichgasse 9, 8010 Graz

Tel: 0316 – 877 – 2822

Lebensmittelaufsicht der Stadt GRAZ:

Tel: 0316 – 872 – 3272

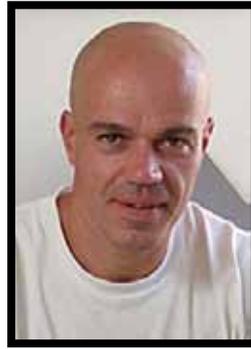
homepage des Gesundheitsministeriums:

www.bmgfj.gv.at

AGES - Lebensmitteluntersuchung:

Beethovenstraße 8, 8010 Graz

Tel: 050 555 -0



AUFMERK
 Die
SAM Lebensmittel
 – Aufsicht
 dankt für ihre
KEIT



GRUPPE 1:

Sie sind verantwortlich für die Errichtung und Ausstattung eines Hendlgrillstandes.

Weiters müssen Sie die Abfallsammlung-,
lagerung und –entsorgung sicher stellen.

GRUPPE 2:

Sie sind verantwortlich für die Errichtung und Ausstattung eines Kochstandes in dem Bratwürstel und Koteletts hergestellt werden.

Weiters planen und errichten Sie den Kaffeestand.

GRUPPE 3:

Sie sind verantwortlich für die Errichtung und Ausstattung eines Kochstandes in dem Schnitzelsemmeln hergestellt werden.

Weiters errichten Sie die Schnapsbar.
Denken Sie dabei auch an die Eiswürfel!

GRUPPE 4:

Sie sind verantwortlich für die Herstellung der Salate und Beilagen.

Weiters errichten Sie die Stände für den Ausschank von Bier und alkoholfreien Getränken.

GRUPPE 5:

Sie sind verantwortlich für die Errichtung und Ausstattung eines Standes zur Erzeugung von Hot Dog.

Weiters müssen Sie die Versorgung des Festes mit Trinkwasser sicher stellen.

GRUPPE 6:

Sie sind verantwortlich für den Ein- und Verkauf von Mehlspeisen und Torten.

Weiters müssen Sie den Weinkoststand errichten.