

Lebensmittelrechtliche Bestimmungen für Großveranstaltungen im Freien

Grundlage: VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

INHALTSVERZEICHNIS

1. Betriebsstätten/Sanitärebereich
2. Einrichtungen/Geräte/Geschirr
3. Beförderung/Lagerung/Verarbeitung/Verkauf
4. Hygieneschulung und Personengesundheit
5. Reinigung/Desinfektion
6. Eigenkontrolle/Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung
7. Abfälle

1. Betriebsstätten /Sanitärebereich

Der **Boden** im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln und Getränken muss staub- und weitgehend fugenfrei sein und laufend sauber gehalten werden (d.h. kein Schotter, keine Wiese etc.).

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

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

Verkaufsstände müssen gegen äußere Einflüsse wie Staub, Regen, Sonne, Tiere aber auch gegenüber Kunden/Gäste etc. ausreichend geschützt sein. (d.h.: Überdachung, Wände, Spuckschutz oder ausreichende Entfernung zu den Gästen).

Personaltoiletten: Zur Gewährleistung einer angemessenen **Personalhygiene** müssen zumindest in unmittelbarer Nähe der Verkaufsstellen **geeignete WC-Anlagen, die ausschließlich durch das Personal benützt werden**, zur Verfügung gestellt werden. Es müssen ausreichend hygienische **Handwaschmöglichkeiten** mit kaltem und warmem Fließwasser, Seifenspendern, Einweghandtüchern - vorzugsweise aus Papier - und Abfallbehältern vorhanden sein.

2. Einrichtungen/Geräte/Geschirr

Die **Arbeitsflächen** für die Zubereitung der Lebensmittel müssen aus glattem, abwaschbarem und leicht zu reinigendem Material bestehen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Es müssen ausreichend Arbeitsflächen vorhanden sein. Sie sind (auch für den Verkauf) und zwischen den Arbeitsgängen vorzugsweise mit Einwegtüchern zu reinigen. Um eine starke Keimvermehrung und -verschleppung zu verhindern, sind Reinigungstücher nicht mehr als einmal zu verwenden.

Eine **Handwaschgelegenheit** mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, Seifenspender, Desinfektionsmittelspender und Einweghandtüchern ist direkt im Verarbeitungsbereich bei der Tätigkeit mit offenen Lebensmitteln erforderlich.

Für die gebrauchten Einweghandtücher sind entsprechende Abfallbehälter aufzustellen.

Geschirr und Arbeitsgeräte müssen für Lebensmittel geeignet sein und sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten (kein Bruch, Rost, Absplinterung, etc.).

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

Ist diese Voraussetzung nicht gegeben, dürfen für Kunden nur einmal benutzbare **Einwegbecher, -teller, und -bestecke** verwendet werden. Die Reinigung der Arbeitsgeräte muss auf jeden Fall hygienisch möglich sein.

3. Beförderung/Lagerung/Verarbeitung/Verkauf

Bei der **Anlieferung** ist auf die Einhaltung der **Kühlkette** sowie auf saubere geschlossene Behälter und das Mindesthaltbarkeitsdatum zu achten. Für die **Lagerung** von leicht verderblichen Lebensmitteln sind ausreichende **Kühlmöglichkeiten** vorzusehen:

Fisch (frisch)	Max. 0 - 2° C
Frischfleisch, Geflügel, Fleischerzeugnisse und Faschiertes	Max. 2 - 4° C
Milch	Max. 6 - 8° C
Milchprodukte, Torten, Wurstwaren, Salate, etc.	Max. 6 - 8° C
Speiseeis bei Abgabe	Min. minus 5° C
Tiefkühlware	Min. minus 18° C

Die Temperaturen sind mit einem entsprechenden **Thermometer** zu überwachen.

Lebensmittel müssen sachgemäß gelagert und behandelt werden:

- a) Keine Bodenlagerung von Lebensmitteln und Speisen sowie Behältnissen, die auf Vorbereitungs- oder Verarbeitungsflächen gestellt werden. Der Abstand zum Boden muss ausreichend sein, damit eine Kontamination zB. mit Staub verhindert wird.
- b) Getrennte Lagerung von verzehrfertiger und roher Ware
- c) Speisen, die zum sofortigen Verzehr gedacht sind, müssen vor Anhusten, Anhauchen, Verstauben und Angreifen geschützt werden (zB. Plastikabdeckung). Bei der Abgabe sind Gabeln, Zangen, Schaufeln, Einweghandschuhe etc. zu verwenden.
- d) Rohes Geflügel muss getrennt von den anderen Lebensmitteln gelagert werden. Für die Verarbeitung von rohem Geflügel muss ein eigener Arbeitsplatz und eigene Arbeitsgeräte vorhanden sein und verwendet werden. Alles ist unmittelbar nach jedem Arbeitsgang gründlich zu reinigen und zu desinfizieren, um die Gefahr der Kontamination mit Salmonellen auszuschalten.

- e) Das Auftauen von Gefriergut (Geflügel, Fisch, Fleisch, Faschiertes etc.) hat **gekühlt** und in hygienisch einwandfreien Behältern bzw. Verarbeitungsräumen zu erfolgen. Keinesfalls bei warmen Temperaturen auftauen lassen!
- f) Bei der **Zubereitung** von Lebensmitteln (z.B. Geflügel, Hamburger, Fleischlaibchen) ist darauf zu achten, dass sie vollständig durcherhitzt werden (Kerntemperatur mind. **75° C.** - Messung z.B. mit einem **Ein- stichthermometer**)
- g) Ist eine Durcherhitzung nicht garantiert, dürfen **keine rohen Eier** verarbeitet werden (**Salmonellengefahr**)
- h) Zu unverpackt verkauften Speisen muss eine **Allergeninformation** gegeben werden. Diese ist schriftlich oder mündlich möglich. Bei der mündlichen Durchführung muss diese Art der Information für die Kunden deutlich sichtbar zur Kenntnis gebracht werden (zB. Aushang, Hinweis in der Karte). Die Rezeptdokumentation ist in beiden Fällen zu führen und bei der Kontrolle vorzuweisen. Bei mündlicher Information ist zusätzlich der Schulungsnachweis für die Personen, die mündlich über Allergene informieren, für die Kontrolle bereit zu halten.
- i) Werden Speisen verkauft, die von privaten Personen zu Hause zubereitet worden sind, ist darauf zu achten, dass eine Liste zur Rückverfolgbarkeit geführt wird (wer hat was mitgebracht?) und dass diese Waren nicht ohne Abdeckung offen auf Biertischen angeboten werden.

4. Hygieneschulung und Personengesundheit

Alle Personen sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der **Lebensmittelhygiene** zu unterweisen. Der Nachweis darüber ist am Veranstaltungsort zur Einsichtnahme durch die Kontrollorgane bereit zu halten - vorzugsweise zentral beim Veranstalter.

Es ist ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit einzuhalten**.

Auf Grund der sensiblen Tätigkeit haben Personen, die Lebensmittel herstellen und abgeben, sowie das Reinigungspersonal auf eine gute Hygiene (Haare, Fingernägel usw.) zu achten.

Bei der Verarbeitung und Ausgabe der Lebensmittel ist eine helle, kochfeste und saubere **Arbeitskleidung** (Mantel, Schürze) und eine ausreichende **Kopfbedeckung** (zB. Kappe, Tuch, Einwegkopfbedeckungen) zu tragen.

Während der Zubereitung der Speisen dürfen weder **Schmuck** noch Arm-
banduhren getragen werden.

Die **Leitlinie für Personengesundheit** ist zu beachten. Die Mitarbeiter sind
entsprechend zu schulen. Der schriftliche Nachweis darüber ist für die Kon-
trollorgane zugänglich aufzubewahren. link:

https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/Leitlinie_Sicherung_gesundheitliche_Anforderungen_Personen.pdf?5i817s

Schnittwunden oder kleinere Verletzungen sind mit einem wasserdichten,
festsitzenden Verband zu versorgen.

Vor Arbeitsbeginn, nach Schmutzarbeiten und nach jeder Toilettenbenut-
zung sind die **Hände** gründlich mit Flüssigseife nur bei den dafür vorgese-
hen Handwaschbecken zu **reinigen und zu desinfizieren**. Bei Handwasch-
becken mit mechanischen Armaturen sind diese nach dem Händewaschen
mit einem Papierhandtuch zu schließen.

Zum **Trocknen** der Hände sind Einweghandtücher aus Papier zu verwenden.
Bei den Handwaschbecken sind die Seifenspender sowie Einmalhandtuch-
behälter regelmäßig nachzufüllen.

Das **Rauchen** ist im **Bereich** der Herstellung und Ausgabe von Speisen ver-
boten.

Eine Verunreinigung von Lebensmitteln durch Anhusten, Niesen, Anhauchen
usw. ist zu vermeiden. Durch Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten dür-
fen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.

5. Reinigung/Desinfektion

Die **Arbeitsflächen** sind einschließlich **angrenzender Wände** nach Bedarf,
mindestens jedoch täglich nach Betriebsschluss zu reinigen und gegebenen-
falls zu desinfizieren. Es ist ein Flächendesinfektionsmittel zu verwenden.

Insbesondere ist nach jeder Verarbeitung von **rohem Fleisch, Geflügel,**
Fisch und **Eiern** eine Reinigung der Arbeitsflächen mit anschließender Des-
infektion durchzuführen (genaue Dosierung des Herstellers beachten bzw.
s.o.).

Die **Kühleinrichtungen** und **Kühlräume** sind sauber zu halten und regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.

6. Eigenkontrolle/Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung

Das **Eigenkontrollsystem** verlangt eine laufende **Überprüfung der Temperaturen** bei der Lieferung der Ware, der Lagerung und die Überprüfung der erfolgten Durcherhitzung der zubereiteten Lebensmittel (Kerntemperaturen).

Die Verkaufsstände sowie alle Lagerräume sind frei von Schädlingen zu halten. Alle Verkaufsstellen sind nach Betriebsschluss dicht zu verschließen. Sollten tierische Schädlinge auftreten so sind sie **wirksam** zu bekämpfen. **Schädlingsbekämpfungsmittel** dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.

7. Abfälle

Zur **Aufnahme** der Abfälle sind **verschließbare Behälter** in ausreichender Anzahl aufzustellen. Die Deckel sind mit Fußbedienung auszustatten. Die Behältnisse müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Die Abfälle der Verkaufsstellen sind in regelmäßigen Abständen aus dem Zubereitungsbereich zu entfernen. Ausreichend große Sammel-Müllbehälter müssen zur Verfügung stehen. Seitens des Veranstalters ist sicher zu stellen, dass in der Nähe der Müllplätze keine Warenanlieferung stattfindet.

Stand: Februar 2017