BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage
Kapitel / A 2 / Hygiene
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für die Herstellung von Teigwaren

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75210/0009-II/B/13/2013 vom 10.9.2013

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite:
1	Ziel	4
2	Rechtslage	4
3	Bauliche Anforderungen an Räume	4
3.1	Wände	4
3.2	Decken und Deckenstrukturen	4
3.3	Fenster	5
3.4	Türen	5
3.5	Beleuchtung	5
3.6	Leitungen, Trassen, Armaturen, Schalter	5
3.7	Belüftung	5
3.8	Einrichtungen zur Reinigung der Hände	5
3.9	Fußböden	5
3.10	Toiletten	6
3.11	Reinigungsbereich	6
3.12	Umkleidemöglichkeit	6
3.13	Wasserversorgung	6
3.14	Gegenstände und Ausrüstungen	6
3.15	Transportbehälter und/oder Container	6
3.16	Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial	7
4	Personal	7
4.1	Personalgesundheit	7
4.2	Personalschulung	7
5	Dokumentation und Aufzeichnungen	7
6	Gute Herstellungspraxis	8
6.1	Reinigung und Desinfektion	8
6.2	Schädlingsbekämpfung	8
6.3	Hygienisches Arbeiten	8
7	Herstellungsprozesse	9
7.1	Produktgruppen	9
	Diagramm – Herstellungsprozesse	10
7.2	Wareneingang und Lagerung	11
7.3	Umgang mit Eiern und Eiprodukten	11
7.4	Herstellen der Teigmasse	11
7.5	Formen der Teigmasse	11
7.6	Ungetrocknete Teigwaren	12

7.7 Haltbarmachung der Teigwaren 12
7.7.1 Trocknen 12
7.7.1.1 Traditionelle Methode 12
7.7.1.2 Methode der gesteuerten Trocknung 12
8 HACCP 12
9 Mikrobiologische Untersuchungen 13

Beilage 1 Checklisten 15
Beilage 2 Reinigungsplan 23
Beilage 3 Dokumentation der Reinigung 25
Beilage 4 Schädlingsbekämpfungsplan 26
Beilage 5 Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation 27
Beilage 6 Anwendung der HACCP-Grundsätze 28
Beilage 7 Bestimmung der kritischen Steuerpunkte 29

Merkblatt 1 Persönliche Hygiene 30
Merkblatt 2 Verhalten beim be- und verarbeiten von Lebensmitteln 31
Merkblatt 3 Verhalten auf dem WC 32
Merkblatt 4 Verhalten im Verkauf 33
Merkblatt 5 Expedit 34
Merkblatt 6 Lager 35
Merkblatt 7 Kühleinrichtungen und Kühlräume 36
Merkblatt 8 Lebensmittel Thermometer 37
Merkblatt 9 Schädlingsbekämpfung 38
Merkblatt 10 Sensible Lebensmittel 39

1 Ziel

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sieht vor, dass die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie die Einrichtung eines Verfahrens zur Eigenkontrolle nach den HACCP-Grundsätzen durch die Anwendung von Leitlinien erleichtert werden kann. Die vorliegende Leitlinie ist ein Hilfsmittel für eine hygienische Produktion und für ein betriebliches Eigenkontrollsystem.

2 Rechtslage

Die Rechtsquelle für diese Leitlinie ist die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF. mit Hygienevorschriften für Lebensmittel allgemein.
Weiters sind maßgeblich:

- das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 16/2006 idgF.
- die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 idgF. zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit;
- die Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TWV), BGBl. II Nr. 304/2001 idgF.;
- die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 idgF. über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;
- die Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

3 Bauliche Anforderungen an Räume

Bei der Planung und Ausgestaltung der Räume ist das Hygienerisiko zu berücksichtigen.

3.1 Wände

Wände müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sowie nicht toxisch sein. Das Material muss glatt sein bis zu einer Höhe, bei der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist.

3.2 Decken und Deckenstrukturen

Decken und Deckenstrukturen müssen sauber gehalten werden. Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall, das Ablösen vom Materialteilchen müssen auf ein Mindestmaß beschränkt sein.

3.3 Fenster

Fenster müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden. Fenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern zu versehen, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Fenster und Fensterbänke sollten eine glatte und unbeschädigte Oberfläche aufweisen (z. B. Holz sollte Oberflächen behandelt – lackiert oder imprägniert sein).

3.4 Türen

Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Die Oberfläche muss glatt und Wasser abstoßend sein. Türen können aus Holz sein, wenn die Oberfläche unbeschädigt, glatt und sauber ist (z. B. lackiert oder imprägniert).

3.5 Beleuchtung

Eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung ist notwendig. Beleuchtungskörper müssen sauber und nicht schadhaft sein (z. B. Leuchtmittel, Abdeckung – Splitterschutz**).**

3.6 Leitungen, Trassen, Armaturen, Schalter

Leitungen, Trassen, Armaturen, Schalter müssen sauber gehalten werden und nicht schadhaft sein.

3.7 Belüftung

Es muss eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung vorhanden sein. Es dürfen keine künstlich erzeugten Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich erfolgen. Eine ausreichende Be- und Entlüftung ist auch durch Querlüftung gegeben.

3.8 Einrichtungen zur Reinigung der Hände

Einrichtungen zur Reinigung der Hände müssen in der Nähe des Arbeitsplatzes vorhanden sein. Bei Handwaschbecken muss handwarmes Wasser zur Verfügung stehen.

Handwaschbecken müssen mit Armaturen ausgestattet sein, die eine hygienisch einwandfreie Wasserentnahme ermöglichen (z. B. Annährungsautomatik, Fuß- oder Kniebedienung). Handwaschbecken müssen mit Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Mittel zum Händetrocken ausgestattet sein.

3.9 Fußböden

Fußböden müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, nicht toxisch, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Stehende Wasserpfützen müssen verhindert werden. Die Übergänge von den Wänden zum Fußboden müssen so gestaltet sein, dass eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich ist.

Abflüsse müssen abgedeckt, geruchs- und rückstausicher und von der Bauart her leicht zu reinigen sein. Sie müssen sich in einem baulichen einwandfreien Zustand befinden.

3.10 Toiletten

Es darf kein direkter Zugang von Toiletten zu Räumen bestehen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Es muss ein Waschbecken mit handwarmem Wasser vorhanden sein. Handwaschbecken müssen mit Armaturen ausgestattet sein, die eine hygienisch einwandfreie Wasserentnahme ermöglichen (z. B. Annährungsautomatik, Fuß- oder Kniebedienung).

Handwaschbecken müssen mit Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Mittel zum Händetrocken ausgestatten sein.

Kleiderhaken sind vorzusehen.

3.11 Reinigungsbereich

Zur Reinigung der Geräte ist ein abgetrennter Bereich einzurichten. Ist das nicht möglich, erfolgt die Reinigung der Geräte zeitlich getrennt von der Produktion.

3.12 Umkleidemöglichkeit

Ein Umkleideraum muss für Personal vorhanden sein (bei kleinen Betrieben ist eine Umkleidemöglichkeit ausreichend).

Eine Trennung von „reinen“ und „unreinen“ Bereichen muss erfolgen.

Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe sind von Privatkleidung und Privatutensilien getrennt aufzubewahren.

3.13 Wasserversorgung

Anderes Wasser als Trinkwasser wird im Zuge der Lebensmittelbe- oder -verarbeitung nicht verwendet. Soweit Trinkwasser nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage bezogen wird, wird auf die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften bezüglich Trinkwasserversorgung verwiesen. In diesem Fall sind die Analyseergebnisse der Wasseruntersuchung bei den Aufzeichnungen aufzubewahren.

3.14 Gegenstände und Ausrüstungen

Gegenstände und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen müssen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist. Sie müssen leicht zu reinigen, sauber und instand gehalten sein.

Die Oberflächen müssen glatt und ohne Fugen, Risse oder Absplitterung sein.

Die Verwendung von Holz bei offenen Waren ist zur Verhinderung von Kontamination nach Möglichkeit zu vermeiden.

3.15 Transportbehälter und/oder Container

Transportbehälter und/oder Container müssen sauber und instand gehalten, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

3.16 Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial

Die Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial muss hygienisch einwandfrei erfolgen, dass das Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst wird.

Das eingesetzte Material muss den Anforderungen an Lebensmittelkontaktmaterialien entsprechen.

4 Personal

4.1 Personalgesundheit

Die Vorgaben der „Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ sind einzuhalten (siehe www.bmg.gv.at).

4.2 Personalschulung

Die Vorgaben der Leitlinie für Personalschulung sind einzuhalten (siehe www.bmg.gv.at).

5 Dokumentation und Aufzeichnungen

Dokumentation und Aufzeichnungen sollen an Art und Umfang des Unternehmens angepasst werden. Sie sind eine Unterstützung bei der Umsetzung der Eigenkontrolle.

- Betriebs- und Produktionsdaten: Betriebsbeschreibung/Stammdatenblatt, Skizze;
- Dokumente zum Betrieb oder zur Produktion bzw. zu den Produkten (z. B. Lieferscheine, Rechnungen, Dokumente zur Rückverfolgbarkeit)
- Ergebnisse der Trinkwasseruntersuchung bei Wasserversorgung aus eigenem Brunnen oder eigener Quelle
- Herstellungsabläufe mit den wichtigen Punkte für die Hygiene (aus der vorliegenden Leitlinie, aus anderer Quelle oder selbst erstellt)
- Checklisten für Räume

  Beilage 1 – Checkliste für Räume, Einrichtungen und Geräte
- Reinigungs- und Desinfektionsplan Plan für die Schädlingsbekämpfung
- Sicherheitsdatenblätter, Gebrauchsanweisungen für verwendete Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel Schulungsnachweise, Laborergebnisse der Produktuntersuchungen
- Gegebenenfalls Konformitätsbescheinigungen für Lebensmittelkontaktmaterialien
- Gegebenenfalls laufende Aufzeichnungen im Rahmen der Eigenkontrolle
- Gegebenenfalls Ergebnisse von Laborergebnisse im Rahmen der Eigenkontrolle oder von Produktuntersuchungen z. B. Ergebnisse von Verkostungen
- Gegebenenfalls Produktbeschreibungen

6 Gute Herstellungspraxis

6.1 Reinigung und Desinfektion

Die Reinigung erfolgt im Betrieb systematisch und regelmäßig. Dafür wird ein Plan erstellt, der festlegt, wer, was, wann, wie, womit reinigt. Ein Muster für einen schriftlichen **Reinigungsplan** sowie ein Formular für eine allfällige **Dokumentation der Reinigung** ist angeschlossen.

Zusätzlich zur regelmäßigen Reinigung erfolgt bei Bedarf ab er mindestens einmal im Jahr eine Generalreinigung.

Beilage 2 – Reinigungsplan
Beilage 3 – Dokumentation der Reinigung

Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln

Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in einem eigens dafür vorgesehenen Bereich (Schrank oder eigener Raum), in denen nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird, vorschriftgemäß zu lagern.

Überprüfung des Reinigungserfolges:
Untersuchungen von Oberflächen

Mikrobiologische Untersuchungen von Oberflächen von Einrichtungen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind nicht ausdrücklich vorgeschrieben.

Sie stellen jedoch ein mögliches Instrument im Rahmen des Eigenkontrollsystems dar, um den Erfolg von Reinigung und Desinfektion anhand der Gesamtkeimzahl und/oder der Enterobacteriaceenzahl zu überprüfen. In der Regel wird dazu ein Abklatschtest verwendet, den der Lebensmittelunternehmer selbst durchführen und auswerten darf.

6.2 Schädlingsbekämpfung

Die Schädlingsbekämpfung erfolgt im Betrieb systematisch und regelmäßig. Es wird ein Plan erstellt, der festlegt, wann und wo Fallen/Indikatoren aufgestellt werden. Das Muster eines **Schädlingsbekämpfungsplanes** sowie ein Formular zur **Dokumentation der Schädlingsbekämpfung** ist angeschlossen.

Die Dokumentation der Schädlingsbekämpfung ist mindestens in einem Rhythmus von 3 Monaten vorzunehmen.

Beilage 4 – Schädlingsbekämpfungsplan
Beilage 5 – Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation
Merkblatt 9 – Schädlingsbekämpfung

6.3 Hygienisches Arbeiten

- Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten sein.
- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen peinlichste Sauberkeit halten.

Merkblatt 1 – persönliche Hygiene
Merkblatt 2 – Verhalten beim be- und Verarbeiten von Lebensmitteln
Merkblatt 4 – Verhalten im Verkauf
Merkblatt 5 - Expedit

- Die Arbeitskleidung muss am Beginn des Arbeitstages sauber sein (Arbeitskleidung darf mit Straßenkleidung nicht in Berührung kommen).
- Uhren und Schmuck einschließlich Ohrclips, Piercing etc. sind zu entfernen oder abzudecken.
- Die Hände sind zu reinigen und zu desinfizieren:
  - ✓ vor Arbeitsbeginn
  - ✓ nach jeder Pause
  - ✓ nach jedem WC-Besuch
  - ✓ bei Bedarf

  Merkblatt 3 – Verhalten auf dem WC
- Essen, Trinken und Rauchen ist in Arbeits- und Lagerräumen verboten. Bei besonderer Hitzebelastung ist Trinken in eigens vorgesehenen Bereichen gestattet. Glas und Metall sind zu vermeiden.
- Fingernägel müssen sauber und kurz geschnitten sein; lackierte oder falsche Fingernägel sind verboten oder abzudecken (Handschuhe).
- Personen sind je nach ihrem Tätigkeitsbereich zu schulen und zu unterweisen, damit sie die hygienischen Anforderungen erfüllen können.
- Betriebsfremde Personen dürfen die Produktionsräume nur mit Zustimmung des Verantwortlichen betreten.
- Hautverletzungen müssen durch einen wasserfesten, undurchlässigen Verband oder durch das Tragen von Einmalhandschuhen abgedeckt werden.

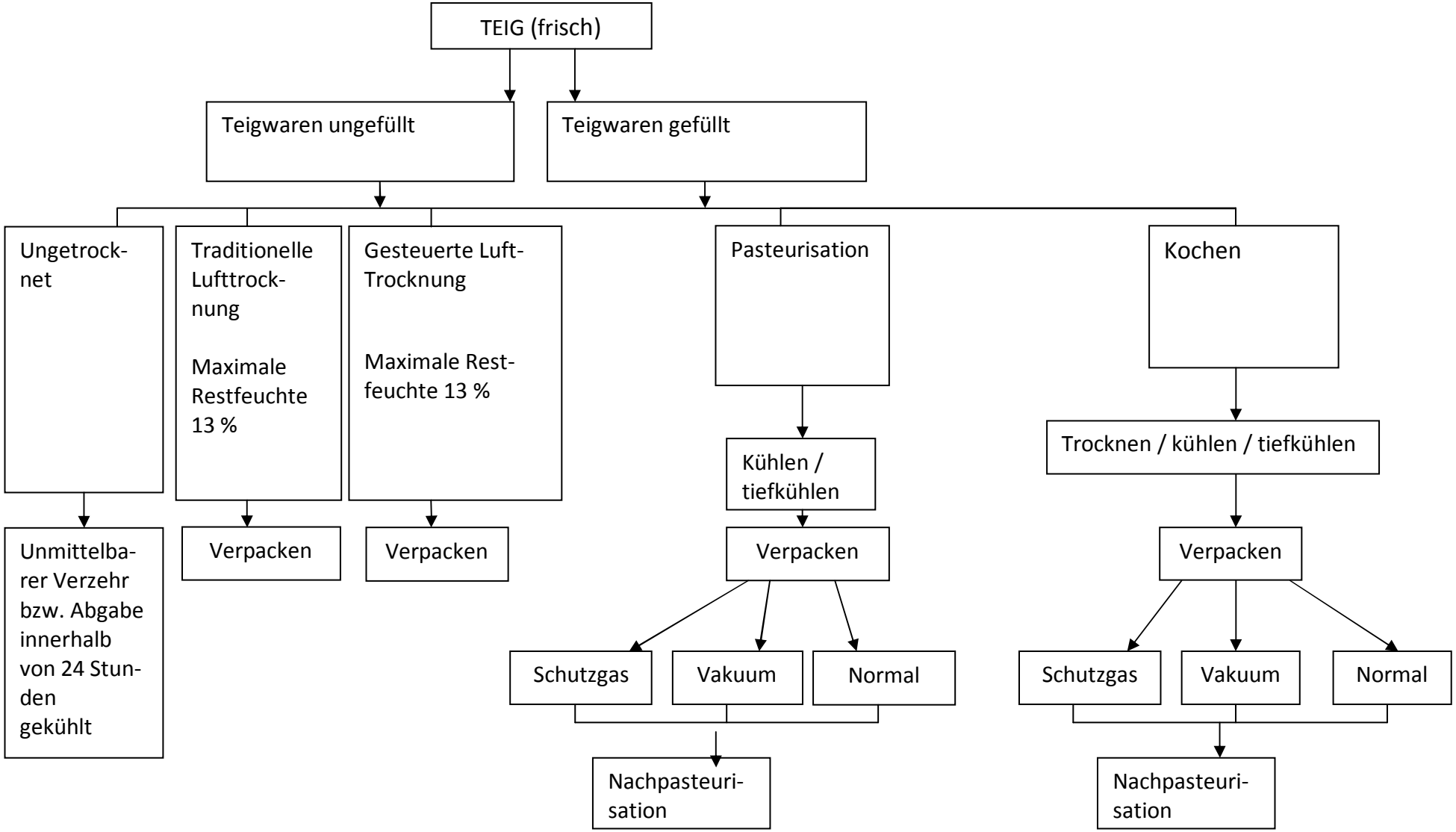
7 Herstellungsprozesse

7.1 Produktgruppen

- Ungetrocknete (frische) Teigwaren mit und ohne Ei (gefüllte, ungefüllte, vorgekocht bzw. pasteurisiert
- Getrocknete Teigwaren mit und ohne Ei (gefüllte, ungefüllte)

Diagramm Herstellungsprozesse – Seite 10

HERSTELLUNGSPROZESSE



7.2 Wareneingang und Lagerung

Bei der Warenübernahme werden die angelieferten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien auf die Unversehrtheit sowie allfällige äußerliche Verschmutzungen der Verpackung kontrolliert.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird entsprechend der betrieblichen Erfordernisse überprüft. Nicht entsprechende Ware wird zurückgewiesen.

Vor der Einlagerung werden die Rohmaterialien, soweit als möglich, augenscheinlich auf Verderb kontrolliert. Die Lagerbedingungen werden festgestellt und die Ware unter diesen Bedingungen nach dem Prinzip von first-in/first-out gelagert.

Um eine allfällige Kontamination der Rohstoffe zu verhindern, werden angebrochene Verpackungen wieder verschlossen.

Merkblatt 6 – Lager
Merkblatt 7 – Kühleinrichtungen und Kühlräume
Merkblatt 8 – Lebensmittel-Thermometer
Merkblatt 10 – Sensible Lebensmittel

7.3 Umgang mit Eiern und Eiprodukten

Beschädigte und verschmutzte Eier werden für die Produktion nicht verwendet. Sind jedoch geeignete technische Einrichtungen vorhanden, die den Eiinhalt vor nachteiligen Beeinträchtigungen schützen, können auch beschädigte oder verschmutzte Eier verwendet werden.

Rohe, ganze Eier werden **gekühlt gelagert.**

Da sowohl die Schale als auch der Eiinhalt mit pathogenen Keimen (z. B. Salmonellen) belastet sein können, ist für das Aufschlagen von Eiern ein **eigener Aufschlagplatz(-raum)** vorgesehen.

Beim Aufschlagen der Eier wird darauf geachtet, dass weder Eischalen noch der Eiinhalt noch die Transportbehälter und Verpackungen mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen. Sowohl die Eischalen als auch das Verpackungsmaterial werden unverzüglich entsorgt. Die aufgeschlagenen Eier (Dotter, Eiweiß, Vollei) werden unverzüglich gekühlt und innerhalb eines Tages verarbeitet oder pasteurisiert.

7.4 Herstellen der Teigmasse

Zur Herstellung der Teigmasse werden die Zutaten entsprechend den Rezepturen zu einer homogenen Masse gemischt. Das kann entweder maschinell oder händisch erfolgen. Bei der händischen Mischung ist auf Hygiene besonders zu achten.

7.5 Formen der Teigmasse

Das Formen kann entweder maschinell oder händisch erfolgen. Beim händischen Formen ist auf Hygiene besonders zu achten. Um das Hygienerisiko so gering wie möglich zu halten, soll das Herstellen und Formen der Teigmasse so rasch als möglich geschehen.

7.6 Ungetrocknete Teigwaren

Nach dem Formen erhält man ungetrocknete (frische) Teigwaren, die unmittelbar nach Herstellung gekocht oder durch andere physikalische Maßnahmen haltbar gemacht werden. Die Abgabe von ungetrockneten Teigwaren ist möglich. Ungetrocknete Teigwaren sind hygienisch besonders sensibel. Werden sie als frische Teigwaren in Verkehr gebracht, müssen sie gekühlt gelagert und innerhalb von 24 Stunden abgegeben werden.

7.7 Haltbarmachung der Teigwaren

Zur Haltbarmachung der Teigwaren werden verschiedene physikalische Methoden wie z. B. Trocknen, Pasteurisieren, Sterilisieren usw. verwendet.

7.7.1 Trocknen

Überlicherweise handelt es sich um eine Lufttrocknung, wobei es verschiedene Verfahren gibt.

Je tiefer die Temperatur, umso länger dauert die Trocknung und desto größer ist das Risiko einer mikrobiologischen Beeinflussung. Daher ist auf die Wahl der Prozessbedingungen zu achten.

7.7.1.1 Traditionelle Methode

Raumtemperatur, keine gesteuerte Temperatur und Luftfeuchtigkeit

7.7.1.2 Methode der gesteuerten Trocknung

Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden gesteuert. Man unterscheidet drei Bereiche:

a) Niedertemperatur: bis ca. 45 °C
b) Mitteltemperatur: bis ca. 80 °C
c) Hochtemperatur: bis 120 °C

8 HACCP

Die HACCP-Grundsätze, auf denen das ständige Verfahren zur Eigenkontrolle beruht, lauten:

- Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- Bestimmung der kritischen Steuerpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf akzeptables Maß zu reduzieren,
- Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Steuerpunkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Steuerpunkte,

- Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Steuerpunkt nicht unter Kontrolle ist,
- Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren,
- Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften entsprochen wird.

Hinweis:
„…Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass eine Identifizierung der Kritischen Kontrollpunkte (hier: Kritische Steuerpunkte) in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine Gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der Kritischen Kontrollpunkte (hier: Kritische Steuerpunkte) ersetzen kann ….“ (15. Erwägungsgrund der VO (EG) Nr. 852/2004).

Beilage 6 – Anwendung der HACCP-Grundsätze
Beilage 7 – Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte

9 Mikrobiologische Untersuchungen

Der Lebensmittelunternehmer muss die Sicherheit der von ihm erzeugten Lebensmittel gewährleisten. Um zu überprüfen, ob Arbeits- und Prozesshygiene ausreichend sind, hat er mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen seines Eigenkontrollsystems durchzuführen.

Auf welche Keime und mit welcher Häufigkeit untersucht werden muss, ist teilweise verpflichtend vorgegeben (VO (EG) Nr. 2073/2005 idgF.), teilweise vom Lebensmittelunternehmer selbst im Rahmen des Eigenkontrollsystems festzulegen.

Bei der Herstellung von Teigwaren kann es zu einer starken Vermehrung von *koagulasepositiven Staphylokokken* kommen. Diese können durch Eier oder unhygienische Arbeitstechnik (Personalhygiene) eingebracht werden. Zahlreiche Stämme von *koagulasepositiven Staphylokokken können* hitzestabile Enterotoxine in Teigwaren bilden. Im Laufe der Lagerung getrockneter Teigwaren können *koagulasepositive Staphylokokken* in relativ kurzer Zeit (1 bis 3 Monate) absterben. Die hitzestabilen Enterotoxine bleiben jedoch erhalten.

Eine Gefährdung oder Schädigung der Gesundheit durch getrocknete Teigwaren, ist auszuschließen, wenn

a) Salmonellen in Proben zu 25 g nicht nachweisbar sind
b) Staphylokokken Enterotoxine in der Ware nicht nachweisbar sind
c) Wenn die Anzahl vermehrungsfähiger *koagulasepositiver Staphylokokken* zum Zeitpunkt der Abgabe vom Erzeugerbetrieb 10.000 pro Gramm nicht überschreitet.

Die Anzahl der Proben und Häufigkeit der Untersuchungen ist im Eigenkontrollsystem festzulegen.

Bei Packungen mit einem geringeren Füllgewicht, sind so viele Packstücke zu nehmen, dass etwa 1 kg Teigwaren zu Untersuchung vorliegt.

Bei Großpackungen sind die Proben möglichst aus verschiedenen Packungen zu entnehmen, allenfalls sind die Proben aus verschiedenen Stellen oder Schichthöhen eines Packstückes zu entnehmen. Dies gilt auch für die Entnahme von Proben von unverpackten Teigwaren.

Untersuchungsmethoden für koagulasopositive Staphylokokken

Gemäß Norm EN/ISO 6888-2

Unter Verwendung des Kaninchenplasma/Fibrinogen – Agars (RPF-Agar)

Diese Methode wird empfohlen, da erwiesenermaßen mit der Norm 6888-1 nicht alle Stämme von koagulasepositive Staphylokokken erfasst werden können.

Beilage 1

RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE
WORAUF IST BEIM AUSFÜLLEN DER CHECKLISTEN ZU ACHTEN?

Im Folgenden finden Sie sieben Checklisten. Diese sieben Überprüfungsbögen spiegeln die unterschiedlichen Räumlichkeiten mit ihren jeweiligen Einrichtungen und Geräten wider. Prüfen Sie anhand dieser Checklisten, ob Ihr Betrieb den Hygieneanforderungen entspricht.

Achten Sie bei der Durchführung der Überprüfung Ihres Betriebes dabei insbesondere auf:

1. **Boden:**
   a. sauber (z. B. Ecken, Hohlkehlen, verstellte Flächen)
   b. leicht reinigbar (Hohlkehle)
   c. nicht uneben (Pfützenbildung)
2. **Wände:**
   a. sauber (z. B. hinter verstellten Flächen)
   b. leicht reinigbar
   c. nicht schadhaft (z. B. Fliesen ausgeschlagen, Fugenmasse ausgebrochen, Löcher)
   d. Verputz bzw. Farbe blättert ab
   e. keine Schimmelbildung
3. **Fenster:**
   a. sauber (z. B. Rahmen, Dichtungen, Griffe)
   b. nicht schadhaft (z. B. Lack blättert ab, Scheibe gebrochen, schließt nicht)
   c. Insektengitter
4. **Türen:**
   a. sauber (z. B. Türschnallen)
   b. nicht schadhaft (z. B. Lack blättert ab, schließt nicht)
5. **Decke:**
   a. sauber (z. B. Spinnweben, Gespinste)
   b. nicht schadhaft
   c. Verputz bzw. Farbe blättert nicht ab
   d. keine Schimmelbildung
6. **Beleuchtungskörper:**
   a. sauber
   b. nicht schadhaft (z. B. Leuchtmittel, Abdeckung
7. **Leitungen/Trassen/Armaturen/Schalter:**
   a. sauber
   b. nicht schadhaft (z. B. rostig, nicht mehr in Funktion)
8. **Lüftungen, Lüftungsgitter und –filter:**
   a. sauber
   b. nicht schadhaft (z. B. Funktionskontrolle)

9. **Arbeitstische:**
    a. sauber (z. B. Umleimer, Unterseiten, Laden)
    b. leicht reinigbar (Niro, Holz)
    c. nicht schadhaft (z. B. Risse)

10. **Schränke, Regale, Vitrinen, Stellagen, Rechen, Wagerl:**
    a. sauber (z. B. Räder, Fächer)
    b. nicht schadhaft (z. B. Rost)

11. **Maschinen, Geräte:**
    a. sauber (z. B. Schalter, Armaturen)
    b. nicht schadhaft (z. B. abblätternder Lack, Funktionskontrolle)

12. **Werkzeuge:**
    a. sauber
    b. nicht schadhaft (z. B. gesprungene Handgriffe)

13. **Transportmittel (Gebinde):**
    a. sauber
    b. nicht schadhaft (z. B. ausgebrochen)
    c. ordnungsgemäß

14. **Handwaschbecken (Seifenspender, Papierhandtuchspender, Desinfektionsmittelspender):**
    a. sauber
    b. nicht schadhaft (z. B. Seifenspender funktioniert nicht)
    c. ordnungsgemäß (berührungslose Armatur, getrennt für Abwäsche)

15. **Abwäsche/Geschirrspüler:**
    a. sauber
    b. nicht schadhaft (z. B. mangelnde Temperaturen, Funktionskontrolle)
    c. Waschtemperatur (…mindestens) 65 °C

16. **Abfallbehälter:**
    a. sauber
    b. ordnungsgemäß (z. B. regelmäßige Entleerung)

CHECKLISTE
FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE BEI ÜBERNAHME UND LAGERUNG VON ROHSTOFFEN

1. **Räume, Einrichtungen und Geräte sauber und instandgehalten (bei Räumen insbesondere Decken, Wände und Fußböden auf einwandfreien Zustand prüfen):**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

2. **Angemessene natürliche oder mechanische Belüftung:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

3. **Angemessene Beleuchtung:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

4. **Abflussleitungen funktionsfähig (z. B. Kanal):**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

5. **Vorrichtungen zum Fernhalten von Tieren (z. B. Insektengitter):**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

6. **Angemessener Schutz der gelagerten Rohstoffen und Zutaten vor Kontamination:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

7. **Transportmittel und Behälter sauber und instandgehalten:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

8. **Lebensmittel in Transportmitteln vor Kontamination geschützt:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

9. **Transportmittel, je nach angeliefertem Produkt, temperiert:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

10. **Gefährliche Stoffe, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, getrennt lagern:**
    - O erfüllt
    - O Mangel: ..... behoben am: .....

CHECKLISTE
FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE
IM KÜHL- UND TIEFKÜHLLAGER

1. **Räume, Einrichtungen und Geräte sauber und instandgehalten (bei Räumen insbesondere Decken, Wände, Türen und Fußböden auf einwandfreien Zustand prüfen):**
   - ○ erfüllt
   - ○ Mangel: ..... behoben am: .....

2. **Temperaturüberwachung funktionsfähig:**
   - ○ erfüllt
   - ○ Mangel: ..... behoben am: .....

3. **Angemessene Beleuchtung:**
   - ○ erfüllt
   - ○ Mangel: ..... behoben am: .....

4. **Regale und dgl. in einwandfreiem Zustand:**
   - ○ erfüllt
   - ○ Mangel: ..... behoben am: .....

CHEKLISTE
FÜR RÄUME, EINRICHUNGEN UND GERÄTE
IN DER PRODUKTION

1. **Räume, Einrichtungen und Geräte sauber und instandgehalten (bei Räumen insbesondere Decken, Wände, Türen und Fußböden auf einwandfreien Zustand prüfen):**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

2. **Ausreichende Anzahl von Handwaschbecken (getrennt von Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln), die als solche gekennzeichnet, mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und mit Flüssigseife und Spendern mit Papierhandtüchern ausgestattet sind:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

3. **Schutzvorrichtungen gegen Schädlinge/Ungeziefer (erforderlichenfalls Fenstergitter):**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

4. **Angemessene natürliche oder mechanische Belüftung:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

5. **Angemessene Beleuchtung:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

6. **Abflussleitungen funktionsfähig:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

7. **Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Geräten und Einrichtungen:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

8. **Arbeitsflächen aus Holz zur Teigbearbeitung:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

9. **Alle anderen Arbeitsflächen, Gegenstände und Geräte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, so beschaffen, dass die Kontaminationsgefahr gering gehalten wird:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

10. Fenster und sonstige Öffnungen so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden:

- ○ erfüllt
- ○ Mangel: ..... behoben am: .....

11. Offene Fenster oder Öffnungen führen zu keiner Kontamination von Lebensmitteln (andernfalls Fenster bei der Lebensmittelherstellung geschlossen):

- ○ erfüllt
- ○ Mangel: ..... behoben am: .....

12. Erforderlichenfalls Waschbecken für Lebensmittel (getrennt von Handwaschbecken) mit Kalt- und Warmwasserzufuhr:

- ○ erfüllt
- ○ Mangel: ..... behoben am: .....

13. Ausreichende Trinkwasserversorgung:

- ○ erfüllt
- ○ Mangel: ..... behoben am: .....

CHECKLISTE
SOZIALRÄUME UND SANITÄRBEREICH

1. **Räume, Einrichtungen und Geräte sauber und instandgehalten (bei Räumen insbesondere Decken, Wände und Fußböden auf einwandfreien Zustand prüfen):**
   - ○ erfüllt
   - ○ Mangel: ..... behoben am: .....

2. **WC mit Wasserspülung, einwandfreie Ableitung, kein direkter Zugang von/zu Produktionsräumen, angemessene Belüftung, Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Spender mit Papierhandtüchern, Abfallbehälter:**
   - ○ erfüllt
   - ○ Mangel: ..... behoben am: .....

3. **Angemessene Beleuchtung:**
   - ○ erfüllt
   - ○ Mangel: ..... behoben am: .....

4. **Abflussleitungen funktionsfähig:**
   - ○ erfüllt
   - ○ Mangel: ..... behoben am: .....

5. **Angemessene Umkleidemöglichkeiten für Personal:**
   - ○ erfüllt
   - ○ Mangel: ..... behoben am: .....

CHECKLISTE
ABFALLBEREICH

1. **Räume instandgehalten und ausreichend gereinigt:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....
2. **Angemessene natürliche oder mechanische Belüftung:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....
3. **Angemessene Beleuchtung:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....
4. **Abflussleitungen funktionsfähig:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....
5. **Vorrichtungen zum Fernhalten von Tieren:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....
6. **Verschließbare Behältnisse für Abfalllagerung (Abfallbehälter mit Deckel oder Kunststoffsack verknotet). Bei Abfallbehälter: angemessen gebaut, in einwandfreiem Zustand gehalten und leicht zu reinigen:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....
7. **Vom Produktionsbereich abgetrennter Abfalllagerplatz und regelmäßige Entsorgung:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....
8. **Abfalllager sauber und frei von Schädlingen. Schutz vor Kontaminationen von Lebensmitteln, Ausrüstungen und Betriebsstätten:**
   - O erfüllt
   - O Mangel: ..... behoben am: .....

Beilage 2

REINIGUNGSPLAN

WAS (Raum/Gerät)	**WIE OFT** (Rhythmus)	**WIE** (Methode)	**WOMIT** (Reinigungsmittel, Type, ev. Dosierung)	**WER** Verantwortliche(r) bzw. Stellvertreter(in)
		□Vorreinigen □Hauptreinigen □Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		
		□Vorreinigen □Hauptreinigen □Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		
		□Vorreinigen □Hauptreinigen □Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		
		□Vorreinigen □Hauptreinigen □Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		

		□Vorreinigen □Hauptreinigen □Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		
		□Vorreinigen □Hauptreinigen □Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		
		□Vorreinigen □Hauptreinigen □Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		
		□Vorreinigen □Hauptreinigen □Desinfizieren □ Nachspülen □ Trocknen □		

Beilage 3

DOKUMENTATION DER REINIGUNG

WAS (Raum/Gerät)	WANN	WER Unterschrift

Beilage 4

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSPLAN

WO **(Räume/Bereiche)**	**WOMIT (z. B. Anzahl der Fallen)** **für**			**WIE OFT** kontrollieren	**WELCHE MASSNAHMEN**	**WER** Verantwortliche(r)
	Fluginsek-ten	**Kriechin-sekten**	**Nager**			

Siehe auch Merkblatt Nr. 9

Beilage 5

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGS-DOKUMENTATION
3-MONATS-DOKUMENTATION

WO (Räume/Bereiche)	**WOMIT** (z. B. Anzahl der Fallen) für			**BEFALL**	**GESETZTE MASSNAHMEN**	**WANN/WER** Datum/ Unterschrift
	Fluginsek-ten	Kriech-insekten	Nager			

Siehe auch Merkblatt Nr. 9

Beilage 6

ANWENDUNG DER HACCP-GRUNDSÄTZE

Biologische Gefahren	
Bakterien z. B. *Aeromonas hydrophila, Bacillus cereus, Campylobacter jejuni, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Salmonella spp., Staphylococcus aureus, Streptococcus, Yersinia spp.* **Toxinbildende Schimmelpilze**	**Viren** z. B. *Noroviren*

Chemische Gefahren
Kontaminanten z. B. Schwermetalle, Dioxin und Rückstände (z. B. Desinfektionsmittel, Tierarzneimittel) **Allergene**

Physikalische Gefahren
Fremdkörper z. B. Knochensplitter, Maschinenteile, Kunststoffsplitter **Radionuklide**

Beilage 7

BESTIMMUNG DER KRITISCHEN STEUERPUNKTE

Bei der Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte ist die Beachtung der Guten Hygienepraxis, insbesondere der Informationen zur Lebensmittelkette, der Arbeits- und Personalhygiene und der amtlichen Monitoringprogramme Voraussetzung.

Kritischer Steuerpunkt ist eine Prozessstufe im Betriebsablauf bezogen auf die hergestellten Lebensmittel, an dem eine Kontrolle unverzichtbar ist, um Gefahren zu verhüten, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Niveau zu reduzieren.

Eine solche Prozessstufe ist nur dann ein Kritischer Steuerpunkt, wenn sich ein Grenzwert und ein wirksames Verfahren zu seiner Überwachung festlegen lassen. Ein Verfahren ist jedenfalls dann wirksam, wenn eine lückenlose Beobachtung/Messung möglich ist und Abhilfemaßnahmen unverzüglich ergriffen werden können.

Wenn kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt wird, sind die ermittelten Gefahren durch die Gute Hygienepraxis zu beherrschen.

VORGANGSWEISE BEI DER GEFAHRENANALYSE

Folgende **Grundsätze** sind anzuwenden:

1. Gefahrenanalyse
2. Identifizierung gefährlicher Punkte
3. Festlegung, ob diese Punkte kritisch sind
4. Prüf- und Überwachungsverfahren für kritische Punkte
5. Überprüfung der Gefahrenanalyse in regelmäßigen Abständen und bei Änderungen

Das bedeutet:

1. Darstellung des Produktionsablaufes
2. Welche Risiken treten bei welchen Produktionsschritten auf?
3. Bei welchen dieser Risiken treten **Gesundheitsgefährdungen** auf?
4. Durch welche kontinuierlichen, technisch beherrschbaren Verfahren können diese Gefährdungen **abgewendet** und laufend **dokumentiert** werden (z. B. Metallsuchgerät mit automatischer Aussonderung) = kritischer Steuerungspunkt (= CCP)?

Eine Gefahrenanalyse wird nach den Grundsätzen des HACCP - Systems und unter Berücksichtigung der Guten Herstellungspraxis **jährlich** und bei jeder Änderung der Produktionsprozesse überprüft und an neue Gegebenheiten angepasst.

MERKBLATT Nr. 1

PERSÖNLICHE HYGIENE

UNMITTELBAR VOR ARBEITS-BEGINN UND NACH WC-BENÜTZUNG, NACH DEM AN-FASSEN VERSCHMUTZTER GEGENSTÄNDE

Händewaschen, einschließlich Unterarme

Flüssigseife aus Spendern verwenden, wenn erforderlich desinfizieren

Papierhandtücher aus Spendern

KÖRPER UND HAARPFLEGE

Tägliche gründliche Reinigung des gesamten Körpers
Kopf- und Barthaare sauber halten und pflegen
Fingernägel sauber halten

ERKRANKUNGEN

(Durchfall, Erbrechen, Wunden, Hauterkrankungen etc.) sofort dem Vorgesetzten melden
offene Wunden durch wasser-dichten Verband abdecken

ARBEITSKLEIDUNGS-STÜCKE

regelmäßig, jedoch auf jeden Fall nach Verschmutzung wechseln
Schuhe sauber halten

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

MERKBLATT Nr. 2

VERHALTEN BEIM BE- UND VERARBEITEN VON LEBENSMITTELN

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT

Verschmutzte Hände nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken reinigen

Nach WC-Benützung und nach Hantieren mit Müll Hände gründlich reinigen

Fingernägel kurz und sauber halten

Kopfbedeckung/Haarschutz tragen

Saubere Arbeitskleidung/ Arbeitsschuhe/gegebenenfalls Schutzkleidung verwenden

HYGIENISCH - SICHERE ARBEITS-WEISE

Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen

Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten Verband abdecken

Nicht rauchen

Keine Mahlzeiten einnehmen

Abnehmbaren Schmuck und Armbanduhr ablegen

Arbeitsplatz/Geräte/ Arbeitsflächen/Laden und Regale sauber halten

Unsaubere Rohwaren nicht mit Fertigwaren in Berührung bringen

Nicht mehr benötigte Rohwaren und Fertigprodukte rasch richtig lagern

Reinigungs- und Desinfektionsmittel gekennzeichnet und von Lebensmitteln getrennt lagern

SAUBERKEIT – VORAUSSETZUNG FÜR QUALITÄT

MERKBLATT Nr. 3

VERHALTEN AUF DEM WC

- ➔ **Keine unnötige Arbeitskleidung auf die Toilette mitnehmen**
- ➔ **Toilette sauber halten**
- ➔ **Klobesen benützen**
- ➔ **Fehlende Seife, Klopapier, Papierhandtücher**

  oder Gebrechen sofort melden

- ➔ **Falls mechanische Armaturen vorhanden, diese nach Händewaschen nur mit Papierhandtuch betätigen**
- ➔ **Händewaschen bis zum Ellbogen,**

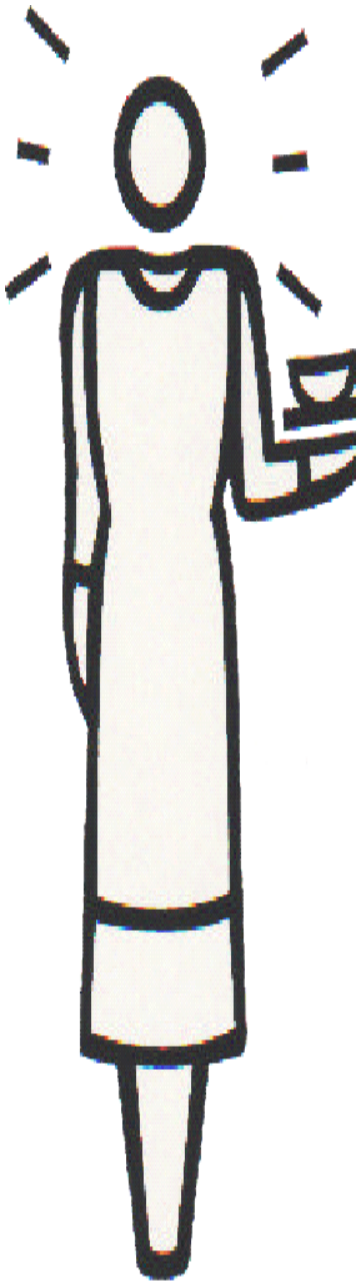
  Flüssigseife verwenden, wenn erforderlich desinfizieren

VOR VERLASSEN DER TOILETTE – HÄNDE WASCHEN

MERKBLATT Nr. 4

VERHALTEN IM VERKAUF

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT



- Hände regelmäßig - insbesondere nach jeder WC - Benützung waschen
- Erkrankungen sofort melden
- offene Wunden durch wasserdichten Verband abdecken
- Arbeitskleidung sauber halten - regelmäßig wechseln
- Haare und Fingernägel sauber halten und pflegen

HYGIENISCH - SICHERE ARBEITSWEISE

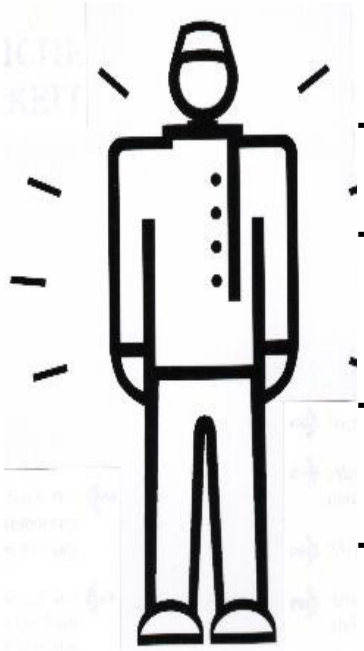
- Unverpackte Lebensmittel hygienisch sicher handhaben
- Verkaufshilfsmaterial sauber halten, vor Verstaubung schützen
- Geräte und Werkzeuge sauber und in Ordnung halten
- Verkaufspult sauber und in Ordnung halten (keine persönlichen Gegenstände herumliegen lassen)
- Abfälle sofort in Abfallbehälter geben, regelmäßig - jedenfalls bei Betriebsschluss -ordnungsgemäß entsorgen
- Auf angeschriebene Soll-Temperatur in Kühleinrichtungen achten und Störungen sofort melden
- Waren vor Abgabe an Kunden auf einwandfreien Zustand kontrollieren
- Im direkten Verkaufsbereich keine Mahlzeiten einnehmen

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUM KUNDEN

EXPEDIT

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT

- ➔ Verschmutzte Hände nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken reinigen
- ➔ Nach WC-Benützung und nach Hantieren mit Müll Hände gründlich reinigen
- ➔ Haare und Fingernägel sauber halten und pflegen
- ➔ Kopfbedeckung/ Haarschutz tragen
- ➔ Saubere Arbeitskleidung/ Arbeitsschuhe/ gegebenenfalls Schutzkleidung verwenden



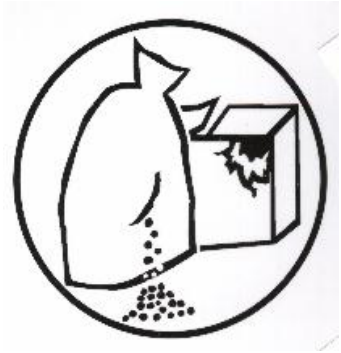
HYGIENISCH - SICHERE ARBEITSWEISE

- ➔ Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- ➔ Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten Verband abdecken
- ➔ Nicht rauchen
- ➔ Arbeitsplatz/Geräte/ Arbeitsflächen/Regale und Transportbehälter sauber halten
- ➔ Verpackungsmaterial sauber halten und vor Verstaubung schützen
- ➔ Abfälle sofort in Abfallbehälter geben, regelmäßig - jedenfalls bei Betriebsschluss -ordnungsgemäß entsorgen
- ➔ Auf Soll-Temperaturen in Kühleinrichtungen achten und Störungen sofort melden
- ➔ Ware vor Auslieferung auf einwandfreien Zustand kontrollieren
- ➔ Transportgeräte und fahrzeuge sauber und in Ordnung halten

PERSÖNLICHE *SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE*

LAGER

WAREN-EINGANG



- ➔ Auf hygienisch einwandfreien Zustand von Paletten und Transportbehältnisse achten
- ➔ Waren vor dem Einlagern auf Verderb oder Beschädigung kontrollieren
- ➔ Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen beachten
- ➔ Abgelaufene, verdorbene Ware zurückweisen und melden

LAGERUNG

- ➔ Räume, Regale und Abstellflächen sauber und in Ordnung halten, Wandabstände einhalten
- ➔ Geöffnete Packungen wieder verschließen
- ➔ Leeres Verpackungsmaterial und Abfälle entfernen
- ➔ Offene Lebensmittel nicht am Boden lagern!
- ➔ Auftreten von Schädlingen (Motten, Gespinste, Eigelege, Schaben, Mäuse, Ratten und dgl.) sofort melden
- ➔ Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt und verwechslungssicher lagern

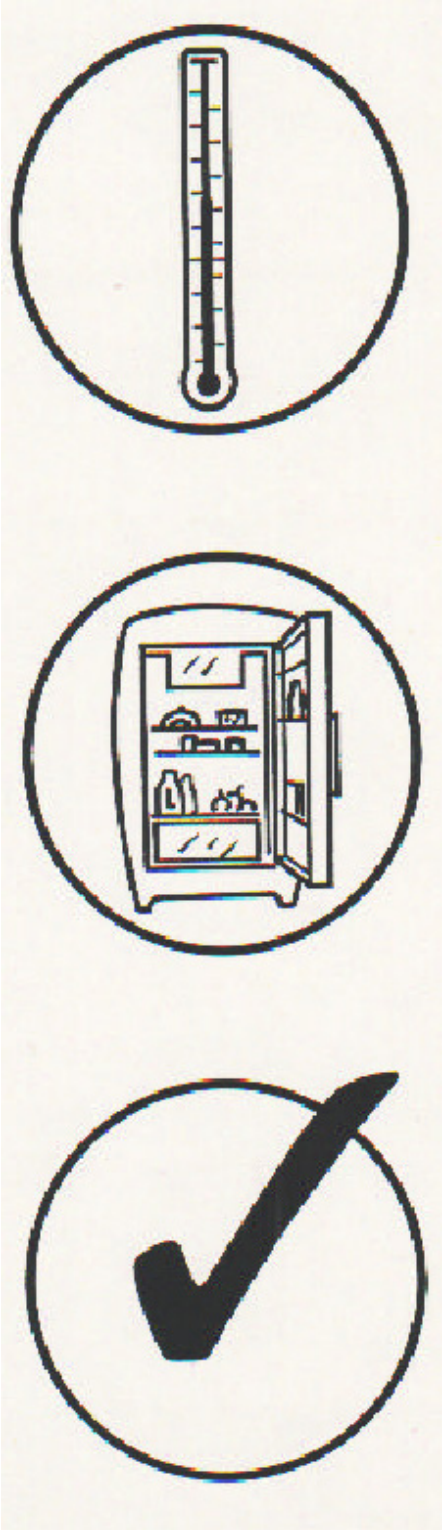
WAREN-ENTNAHME

- ➔ Waren vor der Entnahme kontrollieren
- ➔ Länger lagernde Ware zuerst verwenden (first in – first out)
- ➔ Verdorbene Ware aussortieren, deutlich kennzeichnen und sofort melden

REINIGUNGSINTERVALLE UND ZUSTAND DER WARE BEACHTEN

MERKBLATT Nr. 7

KÜHLEINRICHTUNGEN UND KÜHLRÄUME



- ➔ **Soll – Temperatur beachten**
- ➔ **Störung sofort melden**
- ➔ **Kühlraum sauber halten**
- ➔ **Türen zu den Kühlräumen und Kühlgeräten nicht unnötig offen lassen**
- ➔ **Vorratsgefäße abdecken**
- ➔ **Lebensmittel vor Weiterverwendung oder Verkauf kontrollieren**
- ➔ **Verdorbene oder abgelaufene Ware aussortieren, kennzeichnen und sofort melden**
- ➔ **Länger lagernde Ware zuerst verwenden (first in – first out)**

REINIGUNGS- UND ABTAUINTERVALLE UND TEMPERATUREN BEACHTEN

LEBENSMITTEL THERMOMETER

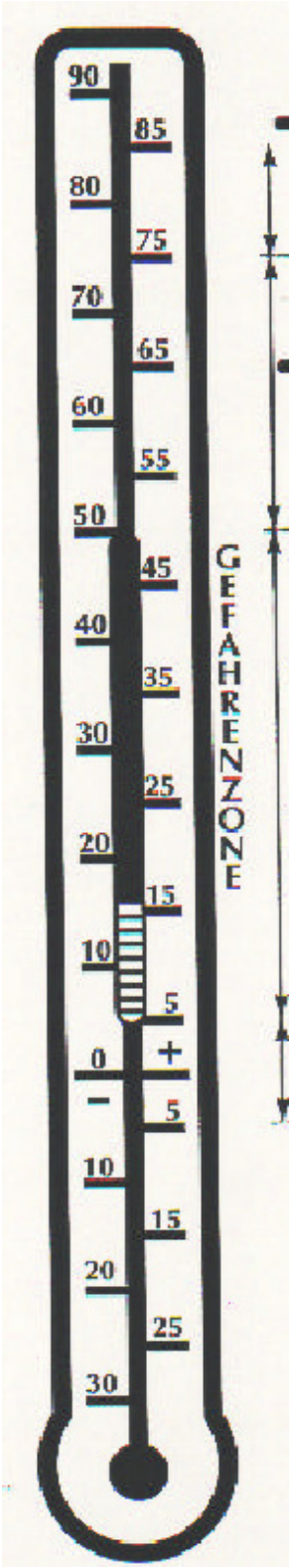
LEBENSMITTEL – THERMOMETER °C

25 °C Raumtemperatur

4 bis -18 °C:
gekühlt lagern
(Ausnahme: Milch 6 °C)

ab - 18°C:

Tiefkühltemperaturen



➔ heiße Bereitstellung (von Suppen, Saucen, Fleisch etc.) zwischen 75°C und 82°C
➔ Bakteriologisches Wachstum vereinzelt möglich
➔ Bakterienverdoppelung alle 20 Minuten bei 37°C ➔ Bakterienverdoppelung ca. alle 40-120 Minuten bei 25 °C ➔ Vermehrungsgeschwindigkeit herabgesetzt ab 5°C
➔ Ab - 5°C keine Bakterienvermehrung mehr; jedoch noch Schimmelwachstum, das jedoch ab - 18°C erliegt

TEMPERATUREN BEACHTEN

MERKBLATT Nr. 9

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

➔ **Beim Auftreten von Schädlingen folgende Maßnahmen ergreifen:**

- **umfassende Reinigung**

und ● **Einsatz von geeigneten lebensmitteltauglichen Bekämpfungsmitteln (durch befugte Schädlingsbekämpfer oder in Eigenregie – Anleitung und Sicherheitsmaßnahmen beachten!)**

und ● **abschließende sowie wiederkehrende Kontrolle**

➔ **Durch Schädlinge verdorbene Lebensmittel sofort entfernen und entsorgen**

➔ **Schädlingsbekämpfungsmittel deutlich kennzeichnen und von Lebensmitteln getrennt lagern**

➔ **Schädlingszugangsmöglichkeiten verschließen**

➔ **Tiere (Hunde, Katzen, Vögel und dgl.) fernhalten**

SCHÄDLINGE MELDEN – BEKÄMPFEN – KONTROLLE

MERKBLATT Nr. 10

SENSIBLE LEBENSMITTEL

Rohes Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Eier und nicht gereinigtes Gemüse kommen mit fertigen Speisen **nicht in Berührung.**

➔ Arbeitsplatz, Geräte und Geschirr nach Bearbeitung der Rohware reinigen, bei rohem Geflügel und rohen Eiern jedenfalls auch desinfizieren.

➔ Tiefgekühltes Geflügel, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte im Kühlschrank auftauen. Allfälligen Auftausaft vollständig im Gefäß auffangen, dieses gut reinigen und desinfizieren.

➔ Sensible Lebensmittel im Tiefkühl- bzw. Kühlschrank verpackt oder abgedeckt lagern.

➔ Eier grundsätzlich durcherhitzen, nur ganze frische Eier bzw. möglichst pasteurisierte Eiprodukte oder Trockeneiprodukte verwenden!

➔ Eierschalen, Verpackungs-material und Abfälle von rohen Lebensmitteln sofort in Behältern sammeln und zumindest nach Arbeitsschluss entfernen.

KREUZKONTAMINATION VERMEIDEN