

Persönlich und nah.

HYGIENELEITLINIE FÜR

LEBENSMITTELEINZELHANDELS-UNTERNEHMEN





HYGIENE IM BETRIEB

Jedes Einzelhandelsunternehmen (Verkaufsgeschäfte, Supermärkte, Großhandelsverkaufsstellen, etc.) ist für eine angemessene Hygiene im Betrieb verantwortlich.

Folgende Waren sind im Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) geregelt und werden somit in Wien durch das Marktservice und Lebensmittelsicherheit (MA 59) überprüft:

- Lebensmittel
- Wasser für den menschlichen Gebrauch
- Diätetische Lebensmittel
- Nahrungsergänzungsmittel
- Lebensmittelzusatzstoffe
- Verarbeitungshilfsstoffe
- Verschiedene Gebrauchsgegenstände wie zum Beispiel Beißringe, Beruhigungssauger oder Gegenstände, die mit Lebensmitteln oder Kosmetika in Berührung kommen
- Spielwaren
- Kosmetische Mittel

HYGIENEKONTROLLEN

WIE WIRD SEITENS DES MARKTSERVICE UND LEBENSMITTELSICHERHEIT KONTROLLIERT

Lebensmittelhändler werden nach einem sogenannten „Bonus-Malus System“ kontrolliert.

Mitarbeiter des Marktservice und Lebensmittelsicherheit kontrollieren den Betrieb nach einer betriebsbezogenen

Risikobewertung (RIK, BOR) sowie den Ergebnissen der letzten Kontrolle.

Dazu zählen Aspekte wie Betriebsgröße, die Art und Menge der erzeugten bzw. vertriebenen Waren, das Eigenkontrollsystem des Betriebes sowie die Zusammen-

arbeit mit der Behörde.

Je besser der Betrieb bei der Kontrolle abgeschnitten hat, umso weniger häufig wird dieser einer Vollkontrolle unterliegen.

WAS WIRD VOM MARKTSERVICE UND DER LEBENSMITTELSICHERHEIT KONTROLLIERT

Das Marktservice und Lebensmittelsicherheit kontrolliert Betriebe in den Bereichen

1. bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen,
2. Warencumzustand und Umgang mit Waren,
3. Umsetzung Hygiene und Schulung sowie
4. Dokumentenprüfung



1. BAULICHE, GERÄTESPEZIFISCHE UND ANLAGENTECHNISCHE VORAUSSETZUNGEN

- Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (also auch Lagerräume) haben so angelegt, gebaut und konzipiert zu sein, dass Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.
- In Zubereitungsstellen haben Böden, Wände, Türen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und zu desinfizieren zu sein.
- Decken und Deckenkonstruktionen sollten sich in einem einwandfreien Zustand befinden.
- Fenster und andere Öffnungen sollten so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden, Insektengitter müssen angebracht sein.
- Für angemessene Beleuchtung und Belüftung muss gesorgt werden. Beleuchtungskörper müssen mit Splitterschutz ausgestattet sein.
- Arbeitsflächen und andere Oberflächen sollten glatt, wasserabstoßend und zu desinfizieren sein.
- Kühl- und Tiefkühlleinrichtungen sollten ebenso in gutem Zustand, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Handwaschbecken müssen in ausreichender Anzahl und an geeigneten Standorten angebracht sein.
- Sie müssen über Kalt- und Warmwasser verfügen.
- Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen sollten vorhanden beziehungsweise installiert sein.
- Personaltoiletten, Umkleieräume und Waschräume müssen sich in einwandfreiem Zustand befinden. Toiletten sind mit Handwaschbecken auszustatten.
- Verwendete Gebrauchsgegenstände, Arbeitsgeräte und Maschinen müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

2. WARENZUSTAND UND UMGANG MIT WAREN

- Lebensmittel müssen sowohl nach Warengruppen getrennt gelagert als auch be- und verarbeitet werden.
- Die Lagertemperaturen müssen den verschiedenen Lebensmitteln angepasst sein.
- Der Umgang mit sensiblen Lebensmitteln und Speisen wird geprüft.
- Arbeitsgänge mit diesen sollten gesondert durchgeführt werden.
- Rohstoffe, Zutaten und Produkte werden optisch kontrolliert. Die Kennzeichnungsvorschriften müssen eingehalten werden.
- Eine hygienisch einwandfreie Lagerung (zum Beispiel Abdeckungen) muss gewährleistet werden.
- Tiere und Pflanzen dürfen nicht in Bereichen, in denen sich Lebensmittel befinden, gehalten werden.
- Der Umgang mit gesundheitsgefährdenden und/oder ungenießbaren Stoffen wird geprüft.
- Lebensmittelabfälle sollten in verschließbaren Behältern mit Tretfunktion gesammelt werden.

3. UMSETZUNG HYGIENE UND SCHULUNG

- Der Zustand und die Lagerung von Putzmitteln, Putz- und Desinfektionsmitteln sollte entsprechen (eigener Raum bzw. verschließbares Möbelstück).
- Der Betrieb darf nicht verschmutzt sein.
- Der Betrieb muss frei von Schädlingen sein.
- Schulungen sollten auf deren Wirksamkeit überprüft sein.
- Schulungen müssen zumindest jährlich durchgeführt werden. (Mittels dieser Leitlinie möglich; Ihr Landesgremium Wien des Lebensmittelhandels bietet jährlich für ihre Mitglieder Schulungen zu aktuellen Hygiene – Vorschriften an).
- Die Personalhygiene (saubere Arbeitskleidung, Kopfbedeckung beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln, kein Tragen von Schmuck, keine Hautausschläge, keine übertragbaren Krankheiten oder offene Wunden, etc.) muss entsprechend sein.

4. DOKUMENTENPRÜFUNG

- Schädlingsmonitoring, Reinigungs- und Desinfektionsplan müssen aufliegen.
- Aufzeichnungen über die entsprechende Durchführung der Reinigung bzw. Desinfektion müssen dokumentiert werden.
- Abweichungs- und Maßnahmendokumentation für den Wareneingang (Temperatur- und Frischekontrolle) muss geführt werden.
- Abweichungs- und Maßnahmendokumentation der Lagertemperaturen muss ebenso geführt werden.
- Durchführung und Dokumentation von Personal- und Hygieneschulung sollten aufliegen.
- Die Rückverfolgbarkeit der Waren muss gewährleistet sein.
- Bei eigenen Brunnen oder Quellen sind Gutachten und Befunde des verwendeten Trinkwassers gem. Trinkwasser-VO vorzuweisen.
- Prüfung der Eigenkontrollkonzepte
- Die verpflichtende interne Dokumentation bezüglich Allergen-Kennzeichnung ist gegeben.



LEBENSMITTELPROBENZIEHUNG UND -UNTERSUCHUNG

Das Marktservice und Lebensmittelsicherheit (MA 59) ist berechtigt, aus Ihrem Betrieb Lebensmittelproben mitzunehmen und untersuchen zu lassen.

Diese Proben werden nach einem fixen Probenplan entnommen. Dieser wird jährlich neu zusammen mit dem Gesundheitsministerium und den einzelnen Bundesländern erstellt.

Grundsätzlich wird zwischen Plan- und Verdachtsproben unterschieden:

- Planproben werden nach dem Zufallsprinzip entnommen, beispielsweise bei verpackten Waren, die augenscheinlich richtig gelagert sind und bei denen zu nächst kein Verdacht besteht.
- Verdachtsproben werden aufgrund einer konkreten verdächtigen Beobach-

tung wie falsche Lagerung, verfärbtes Fleisch oder aufgrund bekannter Vorfälle entnommen.

Die gezogenen Proben werden an die Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien (MA 38) sowie an die AGES übermittelt und dort untersucht.

RÜCKVERFOLGBARKEIT VERPFLICHTEND

Der Lebensmittelbetrieb ist verpflichtet, sowohl Warenherkunft als auch mit der Ware belieferte Betriebe bekannt geben zu können.

Somit ist es vorerst nicht notwendig, jeden einzelnen Betrieb zu kontrollieren.

Sollte bei einem Großbetrieb eine zu beanstandende Probe entnommen werden, wird die Ware komplett zurückgeholt.

Zusätzlich wird die Probenziehung weiter ausgeweitet.

RÜCKHOLAKTIONEN

Wenn eine Probe beanstandet wurde, wird das Unternehmen aufgefordert, die Ware zurückzunehmen.

Dies können mehrere Tonnen sein. Die Ware wird entweder vom Unternehmen freiwillig vernichtet oder durch das Marktservice und Lebensmittelsicherheit beschlagnahmt. Die Rückholaktion wird genau kontrolliert.

Sämtliche belieferte Betriebe werden kontrolliert, um sicherzustellen, dass die Ware nicht mehr im Verkauf ist.

Zusätzlich wird unter Umständen der Betrieb aufgefordert über die Medien diese Rückholaktion bekannt zu geben.

Die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) veröffentlicht diese Presseaussendungen im Auftrag des Gesundheitsministeriums.



(hier Skizze oder Plan einfügen)

Häufigkeit der Kontrolle	
Fluginsekten	
Kriechinsekten	
Mäuse	
Ratten	
Sonstige	





2. REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN

Für EINZELHANDELSGESCHÄFTE

WAS (Raum, Gerät)	WIE OFT (Rhythmus)	WIE (Methode)	WOMIT (Reinigungsmittel, Type, ev. Dosierung)	WER (Verantwortlicher bzw. Stellvertreter)
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		





4. PERSONAL-/HYGIENESCHULUNG

Dokumentation über durchgeführte HYGIENESCHULUNG

Betriebsbereich: _____

Thema/Art der Schulung: _____

Datum/Uhrzeit: _____

Vortragender: _____

Inhaltlicher Schwerpunkt (wenn möglich Unterlagen beilegen): _____

Dauer der Schulung: _____

Teilnehmer

Name	Unterschrift

Verantwortlich für die Durchführung:

Firmenstempel

Datum:

Unterschrift:



© pico - Fotolia

MUSTERCHECKLISTEN

Gerne senden wir Ihnen auch die Muster-Checklisten für die Hygienekontrolle, die jährlich im Verkaufsraum/ Gastraum, in der Küche/ Be- und Verarbeitungsraum, Kühlraum/ Tiefkühlraum, Lagerraum sowie Personal- Sanitär- und sonstigen Nebenräume, erfolgen muss.



Quellen:

Infobroschüre MA 59 – Marktservice & Lebensmittelsicherheit Service & Kompetenz für Konsumentinnen und Wirtschaft – mit freundlicher Unterstützung Alexander Hengl

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendungen der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen des Bundesministerium für Gesundheit

<http://www.wien.gv.at/gesellschaft/konsumentenschutz/lebensmittel/probenziehung-untersuchung.html>

<http://www.wien.gv.at/gesellschaft/konsumentenschutz/lebensmittel/lebensmittelaufsicht.html>



Persönlich und nah.

IHR LEBENSMITTELHANDEL



Die Mitarbeiter und Funktionäre des Landesgremium Wien des Lebensmittelhandels stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung. Nützen Sie diese Möglichkeit und kontaktieren Sie uns.

KommR Margarete GUMPRECHT	Gremialobfrau
KommR Ing. Mag. Walter Ottmann	Obfrau-Stellvertreter
Ali CELIK	Obfrau-Stellvertreter
Gabriele KORNHERR	Vorsitzende des Branchenausschusses Süßwarenhandel
Georg GUTFLEISCH	Vorsitzender des Branchenausschusses Fischhandel
Walter SCHNEIDER	Vorsitzender des Branchenausschusses Feinkost- u. Getränkehandel
Stefan MARAN	Vorsitzender des Branchenausschusses Naturkosthandel
Mag. Alexander OTTMANN	Vorsitzender des Branchenausschusses Lebensmittelgroßhandel
Mag. Herwig GRUBER	Lehrlingsbeauftragter Lebensmittelhandel

Stand: 2019



Persönlich und nah.



Landesgremium Wien des Lebensmittelhandels
Obfrau: KommR Margarete GUMPRECHT
Geschäftsführerin: Mag. Stephanie STUDENCKI
Sachbearbeiterin: Claudia WEITMANN
Schwarzenbergplatz 14, 1040 Wien
T 01/514 50-3234 I F 01/514 50-3237 | E lebensmittelhandel@wkw.at
W wko.at/wien/lebensmittelhandel