

**Die Umsetzung der
Lebensmittelhygieneverordnung
für
Veranstaltungen im Freien,
in Zelten und dergleichen**

Ein Ratgeber für die Praxis

**1. Ausgabe
März 1999**

VORWORT

Am 1. März 1999 trat die Lebensmittelhygieneverordnung in Kraft. Diese Verordnung ist für alle Betriebe, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten, lagern, verpacken, befördern, verkaufen usw. bindend, sofern nicht spezielle Hygieneverordnungen zutreffen.

Mit dieser Information möchte die Lebensmittelaufsicht Tirol den Verantwortlichen bei den Veranstaltungen eine Hilfestellung geben.

Die Lebensmittelhygieneverordnung setzt einen besonderen Schwerpunkt mit den neuen Bestimmungen über die ausgeweitete Verpflichtung der Lebensmittelunternehmen (Veranstaltung) zur Durchführung betrieblicher Maßnahmen und Kontrollen.

Die betriebseigenen Kontrollen setzen voraus, daß die Hygieneanforderungen an Betriebe (Veranstaltungen) eingehalten werden. Danach dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, daß sie keiner hygienisch nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind. Das neue Eigenkontrollsystem ersetzt also nicht die bisher üblichen Hygienemaßnahmen, sondern baut auf einem gut durchdachten und wirksamen Hygienesystem auf.

Da jede einzelne Veranstaltung sehr spezifische technische, bauliche und personelle Rahmenbedingungen aufweist, muß für jede Veranstaltung ein individuelles Hygieneprogramm erstellt und diesen speziellen Gegebenheiten angepaßt werden.

Darüber hinaus werden die Veranstalter verpflichtet, alle Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung, in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterrichten bzw. zu schulen (Personal-Hygieneschulung).

Das für die Veranstaltung erstellte vereinfachte HACCP-System kann nur funktionieren, wenn die Veranstaltungsleitung sowie das gesamte damit befaßte Personal dieses System mittragen.

In der Lebensmittelhygieneverordnung wird die gesonderte Dokumentationspflicht nicht ausdrücklich vorgeschrieben. Die Aufzeichnungen der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen (z.B. in Form des beiliegenden Musters) können nicht nur zu einer besseren betrieblichen Hygiene und erleichterten Beweisführung bei Fehlprodukten führen, sondern auch zur Vorlage gegenüber der Lebensmittelaufsicht dienen.

Wir hoffen, mit dieser Information eine Hilfestellung zu geben, um unser gemeinsames Ziel der Herstellung von gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln für den Konsumenten leichter zu erreichen.

Der Arbeitskreis "Lebensmittelhygieneverordnung Abschnitt III"
der Lebensmittelaufsicht Tirol

Innsbruck, im März 1999

ADir. Wilhelm Berktold
ADir. Ing. Friedrich Fehlmann
ASek. Gerhard Pfurtscheller
Ing. Anna Enk
Marktkommissär Andreas Nussbaumer
Albert Holzer

Lebensmittelaufsicht Bezirk Reutte
Lebensmittelaufsicht Bezirk Lienz
Lebensmittelaufsicht Bezirk Innsbruck-Land
Lebensmittelaufsicht Bezirk Kitzbühel
Marktamt Innsbruck
Lebensmittelaufsicht Bezirk Landeck

In Zusammenarbeit mit:

Hofrat Mag. Dieter Jenewein

Direktor der Bundesanstalt für
Lebensmitteluntersuchung Innsbruck

<p>Impressum:</p>	<p>Eigentümer und Verleger: Amt der Tiroler Landesregierung, Lebensmittelaufsicht, Arbeitsgruppe: Lebensmittelhygieneverordnung "Direktvermarktung", Obermarkt 5-7, 6600 Reutte;</p> <p>Für den Inhalt verantwortlich: ADir. Wilhelm Berktold</p> <p>Druck: Kanzleidirektion/Amt der Tiroler Landesregierung</p>
--------------------------	---

Praxisnahe Zusammenfassung der Hygieneanforderungen entsprechend der Lebensmittelhygieneverordnung, BGBl. Teil II Nr. 31/1998, für Veranstaltungen (wie Feste) im Freien, in Zelten und dergleichen

1. Vom Veranstalter ist eine Person namhaft zu machen, die für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen verantwortlich ist.
2. Es muß für eine ausreichende Trinkwasserversorgung (gemäß der Verordnung BGBl. Nr. 235/1998) gesorgt werden, um zu gewährleisten, daß Lebensmittel nicht nachteilig beeinflußt werden.
3. Die mit der Herstellung oder Ausgabe von Speisen und Getränken beschäftigten Personen müssen frei von ansteckenden und ekelerregenden Krankheiten, Wunden und dergleichen (Träger von Ansteckungsstoffen, Hautinfektionen, Geschwüren oder Durchfall) sein. Es ist ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit einzuhalten. Des weiteren sind alle diese Personen über die hygienischen und fachlichen Erfordernisse beim Zubereiten und Verabreichen von Speisen und Getränken zu unterrichten (der Nachweis darüber ist am Veranstaltungsort zur Einsichtnahme der Kontrollorgane bereitzuhalten).
4. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (wie Arbeits- und Anrichtetische, Theken, Abstellflächen), sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dies erfordert die Verwendung glatter, abwaschbarer und nichttoxischer Materialien.
5. Unverpackte Lebensmittel sind mindestens 40 cm oberhalb des Bodens und in hygienisch einwandfreien Behältnissen mit entsprechender Abdeckung zu lagern.
6. Für die Zubereitung und Lagerung der Lebensmittel sind eigene Bereiche oder Räumlichkeiten, welche vor Staub, Sonneneinstrahlung und anderen Witterungseinflüssen schützen, vorzusehen. Leicht verderbliche Lebensmittel (wie z.B. Wurst- und Fleischwaren, Fische, Geflügel, Sahne- und Cremetorten, Kuchen, Salate) sind in geeigneten Kühlvorrichtungen aufzubewahren. Die Temperatur darf bei gekühlt aufzubewahrenden Lebensmitteln die auf der Verpackung angegebenen Lagertemperaturen nicht überschreiten, darf jedenfalls aber nicht über +6° Celsius liegen. Frisches Fleisch (einschließlich Faschiertes), Geflügel und Wild, sind bei max. +4° Celsius zu lagern. Fische, Weichtiere und Krustentiere (roh) sind bei Temperaturen von schmelzendem Eis (bei 0 – 1° Celsius) feil zu halten.

Unverpackte Waren (wie Torten, Kuchen usw.), die zur Schau gestellt werden, sind vor dem Zugriff durch den Konsumenten vor hygienisch nachteiliger Beeinflussung durch Sprechen, Anhusten oder Niesen zu schützen. Als praktikable Lösung wird eine Abschirmung durch Plexiglas-Winkelsätze, entsprechende Vitrinen, Folien etc. empfohlen. Fleischwaren, Käse, Backwaren etc. sind vor Insektenflug, Staubeinwirkung oder Sonneneinstrahlung zu schützen.

7. Im Bereich der Lebensmittelzubereitung ist ein eigenes Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluß, Seifenspender und Papierhandtüchern vorzusehen. Für die Aufnahme der gebrauchten Papierhandtücher ist ein Abfallbehälter aufzustellen.
Der Boden im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln und Getränken muß staubfrei sein und laufend sauber gehalten werden (z. B. kein Schotter, Rasen usw.).
Für die Reinigung der Gläser sowie des Geschirres ist eine genügende Anzahl von Spülmaschinen mit Heißwasser und Reinigungsmitteln vorzusehen. Eine hygienisch einwandfreie Funktion der Geräte ist zu gewährleisten und die Funktionstüchtigkeit bei Übernahme zu überprüfen.
8. Für die Zubereitung von Geflügel ist ein eigener, getrennter Arbeitsbereich vorzusehen, es sind dafür eigene Arbeitsgeräte zu verwenden. Die gemeinsame Lagerung von Geflügel mit anderen unverpackten Lebensmitteln ist untersagt. Personen, die mit der Zubereitung von Geflügel beschäftigt waren, haben sich vor dem Kontakt mit anderen Lebensmitteln, Gläsern oder Geschirr die Hände gründlich zu waschen und zu desinfizieren! (Gefahr der Übertragung von Salmonellen!)
9. Es müssen erforderlichenfalls geeignete Waschbecken (mit Heiß- und Kaltwasserversorgung) zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen sowie zum Reinigen von Lebensmitteln vorhanden sein.
10. Zur Aufnahme der Abfälle sind verschließbare Behälter in ausreichender Anzahl aufzustellen. Die Behälter müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Behälter sind tunlichst geschlossen zu halten und zumindest nach Arbeitsschluß zu entleeren. Die Sammelcontainer müssen in ausreichender Entfernung aufgestellt werden.
11. Bei Abgabe von offenem Speiseeis sind die Bestimmungen der Speiseeisverordnung 1973, BGBl. Nr. 6, einzuhalten. Diese kann bei der Lebensmittelaufsicht angefordert werden.
12. Zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene müssen in ausreichender Anzahl in unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes geeignete WC-Anlagen zur Verfügung stehen. Im Bereich der sanitären Anlagen müssen ausreichend hygienische Handwaschmöglichkeiten mit Fließwasser, Seifenspender und Papierhandtücher vorhanden sein. Für die Aufnahme der gebrauchten Papierhandtücher ist ein Abfallbehälter aufzustellen.
13. Ein Eigenkontrollsystem (HACCP-System) ist am Veranstaltungsort bereitzuhalten (das beiliegende Muster für die Eigenkontrolle ist nicht vollständig und muß an die jeweiligen Gegebenheiten angepaßt und vervollständigt werden).

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, daß sich diese Anforderungen nur auf die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen beziehen, andere Rechtsgebiete werden

davon nicht berührt. Ebenso wird darauf aufmerksam gemacht, daß die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen von den Lebensmittelaufsichtsorganen überprüft wird.

Vereinfachtes HACCP für Zeltfeste

Begriffsbestimmungen

HACCP = **Hazard Analysis und Critical Control Points**. Dieses System entstand in den sechziger Jahren und gilt seither als wirkungsvollstes System, um gesundheitliche Gefahren bei Lebensmitteln zu reduzieren. Die deutsche Übersetzung: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte bzw. kritische Sollwerte.

Das System gilt deshalb als wirkungsvoll, da es nicht am Ende einer Produktion die gesundheitliche Unbedenklichkeit beurteilt, sondern bereits während der Produktion mögliche Fehlerquellen überwacht.

Gefahrenanalyse = Eine Analyse über alle Risiken die von den im Betrieb verarbeiteten Lebensmitteln ausgehen können. Zu berücksichtigen sind ausschließlich wahrscheinliche gesundheitliche Gefahren.

Kritische Kontrollpunkte (CCP's = Critical Control Points) = Punkte festlegen, die bei Einhaltung von Werten die Gefahr einer gesundheitlichen Beeinträchtigung entscheidend minimieren. Bei diesen Punkten müssen Werte gemessen werden können (z. B. Temperaturen, Zeiten). Da es bei diesen Punkten zu Lenkungsmaßnahmen (z.B. Erhöhung der Erhitzungstemperatur) kommen kann, nennt man sie auch Steuerungs – oder Lenkungspunkte.

Sollwerte = Werte für die CCP's, die festgelegt werden müssen (z.B.: Fleisch muß unter 4°C gelagert werden).

Korrektive Maßnahmen = Maßnahmen, die festgelegt sind und durchgeführt werden müssen, wenn bei einem CCP der festgelegte Sollwert nicht eingehalten wird.

Ergebnis der Gefahrenanalyse für leicht verderbliche Lebensmittel	CCP	Sollwerte
<p>Geflügel</p> <p>⇒ Kontrolle des Ablaufdatums</p> <p>⇒ Anlieferungstemperatur</p> <p>⇒ getrennte Lagerung (Aufteilung des Lagerplatzes in Lagerzonen)</p> <p>⇒ gekühlte Lagerung</p> <p>⇒ visuelle Kontrolle der Grillhendl (Rohware: Farbveränderung)</p> <p>⇒ Durcherhitzung der zubereiteten Ware (keine blutigen Teile)</p> <p>⇒ Schmierkontamination – Reinigung der Hände und der verwendeten Geräte</p>	<p>CCP</p> <p>CCP</p> <p>CCP</p>	<p>4 °C</p>
<p>Fleisch und Fleischwaren z.B. Fleischlaibchen, Hamburger</p> <p>⇒ Kontrolle des Ablaufdatums</p> <p>⇒ Anlieferungstemperatur</p> <p>⇒ Gekühlte Lagerung</p> <p>⇒ Visuelle Kontrolle der Fleisch und –waren (Farbveränderung) ⇒ Durcherhitzung der zubereiteten Ware (keine blutigen Teile)</p>	<p>CCP</p> <p>CCP</p> <p>CCP</p>	<p>4 °C</p>
<p>Kartoffelsalat und Mayonaisseerzeugnisse</p> <p>⇒ gekühlte Lagerung</p> <p>⇒ Säuerung ⇒ Erzeugnisse sofort ausreichend säuern (pH Wert unter 4,5) – dies erreicht man durch Zusatz von etwa 3 EL eines 7.5% Essigs je kg. Keine selbst erzeugten Mayonnaisen verwenden.</p>	<p>CCP</p> <p>CCP</p>	<p>6 °C</p> <p>unter pH 4,5</p>
<p>Eigene Torten und Kuchen (Desserts)</p> <p>⇒ gekühlte Lagerung</p> <p>Wird eine Durcherhitzung nicht garantiert, dürfen keine rohen Eier eingearbeitet werden (z.B.: Tiramisu)</p>	<p>CCP</p>	<p>6 °C</p>

Einige Worte zur Personalhygiene!

- Aufgrund der sensiblen Tätigkeit achtet das Küchen- sowie das Reinigungspersonal auf eine gute Hygiene (Haare, Fingernägel usw.).
- Das Küchenpersonal muß geeignete, saubere hellfarbige, Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt.
- Eine Verunreinigung von Lebensmitteln durch Anhusten, Niesen, Anhauchen usw. ist zu vermeiden.
- Das Rauchen im Küchenbereich ist verboten.
- Das Händewaschen darf nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken erfolgen.
- Sind beim Handwaschbecken mechanische Armaturen vorhanden, dürfen diese nach dem Händewaschen und -abtrocknen nur mit einem Papierhandtuch betätigt werden (Schmierinfektion – Hendl!).
- Bei den Handwaschbecken sind die Seifenspender sowie Einmalhandtuchbehälter regelmäßig nachzufüllen.
- Schlechte Angewohnheiten, wie Kosten mit Fingern oder Weiterverarbeiten von auf den Boden gefallenen Lebensmittel, deren Verunreinigung nicht mehr entfernt werden konnte, müssen unterbleiben.
- Während der Arbeit sollen weder Schmuck noch Armbanduhren getragen werden.

