

Leitlinie

für eine gute Hygienepraxis für ortsveränderliche
Betriebsstätten zur Abgabe von Lebensmitteln in
Selbstbedienung

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

2022-0.085.801 vom 8.2.2022

1. LEBENSMITTELRECHTLICHE BESTIMMUNGEN

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 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.

Jede:r Betreiber:in ist für eine angemessene Hygiene im Betrieb verantwortlich.

Dies trifft auch auf ortsveränderliche Betriebsstätten zur Abgabe von Lebensmitteln in Selbstbedienung zu. Ortsveränderlich bedeutet, dass diese Betriebsstätten mit dem Boden nicht untrennbar verbunden sind (z. B. durch ein Betonfundament) und ohne Verletzung ihrer Substanz und ohne größerem Aufwand ortsverändert werden können.

Der:die für die Betriebsstätte verantwortliche Lebensmittelunternehmer:in ist bestimmt und aus einer Angabe im Bereich der Verkaufsstelle ersichtlich. Ein Kontakt wird angegeben.

Als Betreiber:innen dieser Betriebsstätte müssen sie jederzeit gewährleisten können, dass sämtliche Hygienevorschriften eingehalten werden.

2. BAULICHE, GERÄTESPEZIFISCHE UND ANLAGENTECHNISCHE VORAUSSETZUNGEN

Ortsveränderliche Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (also auch Lager-, Kühl- und Tiefkühlbereiche) müssen so gebaut und bemessen sein, dass Lebensmittel vor Kontaminationen geschützt sind, eine angemessene Instandhaltung und Reinigung möglich und der Schutz vor Schädlingen gewährleistet ist.

- Böden und Wände sind in einem einwandfreien Zustand zu halten, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.
- Decken und Deckenkonstruktionen dürfen keine Schmutzansammlungen ermöglichen und sind in einem einwandfreien Zustand zu halten.
- Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Insektengitter müssen angebracht sein.
- Für eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung und Belüftung muss gesorgt werden. Beleuchtungskörper sind mit Splitterschutz auszustatten.
- Flächen und Vorrichtungen, insbesondere jene, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen so beschaffen sein, dass ein hygienisches Anbieten der Lebensmittel gewährleistet wird. Sie sind sauber und instand zu halten.
- Wenn zu erwarten ist, dass Abfälle anfallen, sind verschließbare Behältnisse, bevorzugt mit Fußbedienung zum Öffnen des Deckels, zu verwenden. Diese werden regelmäßig entleert und gereinigt.

- Handwaschgelegenheiten werden vorgesehen, wenn es sich um Betriebsstätten handelt, die über längere Zeit einen Aufenthalt des:der Verantwortlichen erforderlich machen, beispielsweise zum Vorbereiten von Lebensmitteln (Reinigung und Zuputzen von Gemüse). In diesem Fall ist jedenfalls eine Möglichkeit zur hygienischen Händereinigung vorzusehen.

3. TRANSPORT VON WAREN

- Die Lebensmittel sind hygienisch und sicher zu transportieren.
- Wichtig ist, dass bei kühlpflichtigen Lebensmitteln die Kühlkette nicht unterbrochen ist.

4. WARENZUSTAND UND UMGANG MIT WAREN

- Lebensmittel sind vor Kontamination zu schützen. Die Grobreinigung von z. B. Gemüse (Erdreste) hat außerhalb des Verkaufsraumes zu erfolgen.
- Verkaufseinrichtungen müssen so aufgestellt werden, dass die angebotenen Lebensmittel sich gegenseitig nicht nachträglich beeinflussen.
- Auf eine Trennung reiner (verzehrfertiger) und unreiner (z. B. rohe Eier) Lebensmittel ist zu achten.
- Die entsprechenden Lagertemperaturen sind einzuhalten.
- Die Einhaltung der Kühlkette stellt eine grundsätzliche Anforderung der Lebensmittelhygiene dar. Sie ist ein wichtiger Punkt der betrieblichen Überwachung im Rahmen der Guten Hygienepraxis (GHP).
- Die Allergenkennzeichnung hat bei offener Ware direkt beim Produkt zu erfolgen.
- Es ist sicherzustellen, dass Tiere keinen Zugang zum Verkaufsbereich haben (z. B. durch das Anbringen einer entsprechenden Information / eines Piktogrammes im Eingangsbereich).

5. UMSETZUNG HYGIENE UND SCHULUNG

- Die Betriebsstätte ist sauber zu halten.
- Es ist in regelmäßigen Abständen nach einem Reinigungsplan und im Bedarfsfall unverzüglich zu reinigen.
- Die Reinigung erfolgt mit geeigneten Mitteln entsprechend der jeweiligen Gebrauchsanweisung.
- Die Reinigungsutensilien sind sauber und instand gehalten.
- Vor Ort gelagerte Putzutensilien, Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind getrennt von Lebensmitteln und versperrt zu lagern.

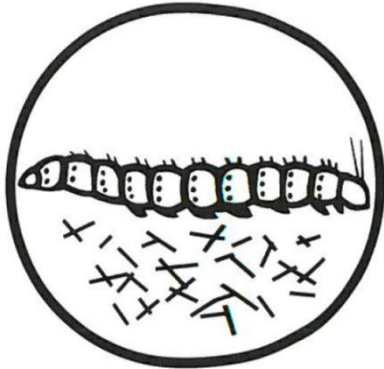
- Der Betrieb muss frei von Schädlingen sein und wird regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert. Zugangsmöglichkeiten für Schädlinge werden verhindert. Beim Auftreten von Schädlingen ist die Bekämpfung durch Fachkundige durchzuführen (es wird empfohlen, eine autorisierte Schädlingsbekämpfungsfirma zu beauftragen).
- Empfohlen werden Mottenfallen, elektrische Fliegenfallen, Schadnagerfallen.
- Personen, die in der Betriebsstätte mit Lebensmitteln umgehen, haben eine entsprechende Personalhygiene einzuhalten (saubere Kleidung, saubere Hände, etc.).
- Hygieneschulungen sind regelmäßig zu absolvieren (siehe Leitlinie für die Personalschulung).
- Personen, die auf Grund von Krankheit (z. B. Durchfall) Lebensmittel durch Kontaminationen nachteilig beeinflussen können, werden nicht in der Betriebsstätte eingesetzt (siehe Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln).

6. DOKUMENTATION

Folgende Dokumentation liegt bei dem:der für die Betriebsstätte verantwortlichen Lebensmittelunternehmer:in auf:

- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Abweichungs- und Maßnahmendokumentation (z. B. Temperatur- und Frischekontrolle)
- Nachweis der Hygieneschulung(en)
- Schriftliche Belehrung(en) gemäß Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln
- Lieferscheine und Rechnungen (Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit der Waren)

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG



→ Schädlingsbefall **sofort melden**



→ Beim Auftreten von Schädlingen folgende Maßnahmen ergreifen:

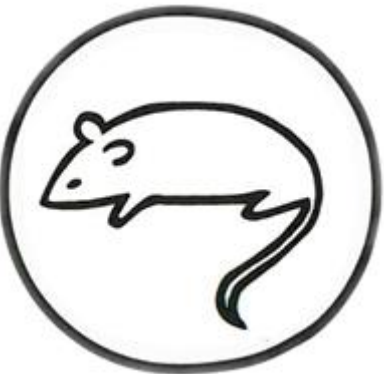
- Umfassende Reinigung
- Einsatz von geeigneten lebensmitteltauglichen Bekämpfungsmitteln (durch befugte Schädlingsbekämpfungsfirma oder in Eigenregie – Anleitung und Sicherheitsmaßnahmen beachten!)
- abschließende sowie wiederkehrende Kontrolle



→ 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

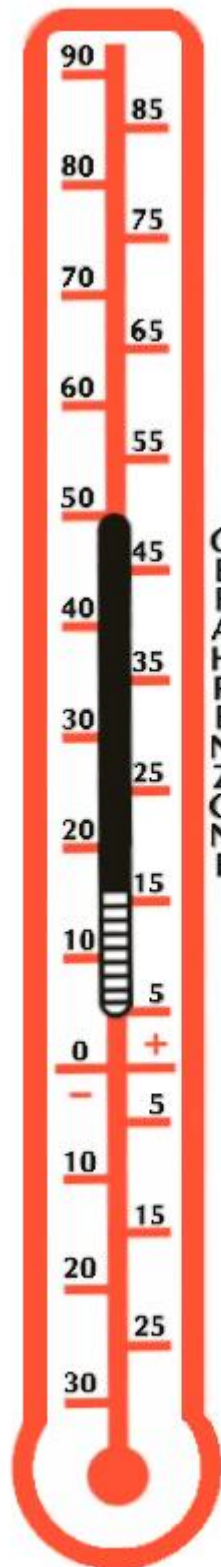
LEBENSMITTEL THERMOMETER

LEBENSMITTEL- THERMOMETER °C

RAUMTEMPERATUR
15 °C bis 25 °C

GEKÜHLTE LAGERUNG
0 °C bis 9 °C
Toleranz bis 10 °C

TIEFGEKÜHLTE LAGERUNG
-18 °C
Toleranz bis -15 °C



→ Heiße Bereitstellung (von Suppen, Saucen, Fleisch etc.) min. 75 °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 ab -18 °C erliegt

TEMPERATUREN BEACHTEN

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN FÜR EINZELHANDELSGESCHÄFTE

WAS (Raum/Gerät)	WIE OFT (Rhythmus)	WIE (Methode)	WOMIT (Reinigungsmittel, Type, ev. Dosierung)	WER Verantwortliche:r bzw. Stellvertreter:in
		<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"/>		

