

BUNDESMINISTERIUM FÜR  
GESUNDHEIT UND FRAUEN



# **Gutachten des Ständigen Hygieneausschusses**

**LEITLINIEN**

**FÜR EINE GUTE HYGIENEPRAXIS  
UND DIE ANWENDUNG  
DER GRUNDSÄTZE DES HACCP  
IN GERWERBLICHEN BÄCKEREIN**

## LEITLINIEN

**FÜR EINE GUTE HYGIENEPRAXIS UND DIE  
ANWENDUNG DER GRUNDSÄTZE DES HACCP  
IN GEWERBLICHEN BÄCKEREIEN**

---

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 vorliegenden Leitlinien stellen ein **Modell** für die Erfüllung der erforderlichen Pflichten der o.a. Verpflichtungen dar und werden vom anwendenden Betrieb an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

Die Leitlinien gliedern sich in folgende Abschnitte:

**1. Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte:**

Mit der **Checkliste** prüft der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter, ob der Betrieb den Hygieneanforderungen entspricht (Feststellung der Ausgangssituation). Mit Hilfe der Checkliste wird alle zwei Jahre festgestellt, ob der Betrieb noch den Hygieneanforderungen entspricht.

Zwischenzeitlich aufgetretene Mängel werden in angemessener Zeit behoben.

*Beilage 1 – Checkliste für Räume, Einrichtungen und Geräte*

**2. Umgang mit Rohmaterialien:**

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*

### 3. **Spezielle Beispiele für die Gute Hygienepraxis:**

Die Gute Handwerks- und Hygienepraxis bildet die Grundlage für die Herstellung sicherer Bäckereiprodukte. Im folgenden sind spezielle Beispiele wegen ihrer Wichtigkeit hervorgehoben.

*Beilage 2 – Beispiele aus der Guten Hygienepraxis in einer gewerblichen Bäckerei*

*Merkblatt 2 – Verhalten beim Be- und Verladen von Lebensmitteln*

*Merkblatt 4 – Verhalten im Verkauf*

*Merkblatt 5 - Expedit*

*Merkblatt 10 – Sensible Lebensmittel*

### 4. **Abfallagerung und -beseitigung:**

Bei der Abfallagerung ist zwischen dem Aufbewahren des Abfalls für die Entsorgung (geschlossene Behältnisse außerhalb der Produktionsräumlichkeiten) und der produktionsbedingten, kurzfristigen Sammlung in den Produktionsräumen zu unterscheiden.

Die Aufbewahrung des Abfalls zur Entsorgung hat in geschlossenen Behältnissen im Freien oder in eigens dafür vorgesehenen Räumlichkeiten zu erfolgen. Auf die entsprechende Sauberkeit der Behältnisse und des Aufstellungsortes ist zu achten. Die Entsorgung der Abfälle hat, der Abfallart entsprechend, regelmäßig zu erfolgen.

Behältnisse zur Sammlung von Abfällen innerhalb der Produktionsräume sind der Abfallart entsprechend regelmäßig, mindestens jedoch bei Betriebsschluss, zu entleeren. Sie müssen so konstruiert sein, dass eine Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen werden kann (z.B. Betätigung des Öffnungsmechanismus des Deckels per Fuß, wenn erforderlich).

### 5. **Schädlingsbekämpfung/Schädlingsmonitoring:**

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 3 – Schädlingsbekämpfungsplan*

*Beilage 4 – Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation*

*Merkblatt 9 – Schädlingsbekämpfung*

### 6. **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 mindestens einmal im Jahr eine Generalreinigung.

*Beilage 5 – Reinigungsplan für gewerbliche Bäckereien*  
*Beilage 6 – Dokumentation der Reinigung*

**7. Wasserversorgung:**

Soweit Trinkwasser nicht aus der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage bezogen wird, wird auf die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften bezüglich Trinkwasserversorgung verwiesen.

Anderes Wasser als Trinkwasser wird im Zuge der Lebensmittelherstellung nicht verwendet.

**8. Kühlkette:**

Gekühlte Rohstoffe und (Halb-)Fertigprodukte werden so bearbeitet, dass die Kühlkette nur im unbedingt erforderlichen produktionsbedingten Ausmaß und möglichst kurz unterbrochen wird.

Die erforderlichen Temperaturen von Kühleinrichtungen sind am jeweiligen Kühlgerät ersichtlich und werden in regelmäßigen Abständen überprüft (Temperaturmesseinrichtung erforderlich).

*Merkblatt 7 – Kühleinrichtungen und Kühlräume*  
*Merkblatt 8 – Lebensmittelthermometer*

**9. Personalgesundheit:**

Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter händigt dem Arbeitnehmer bei Eintritt eine Kopie der Leitlinie für Personalgesundheit aus und erklärt sie im Bedarfsfall. Der Arbeitnehmer bestätigt die Übernahme durch Ausfüllen des Formblattes.

*Beilage 7 – Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln*

**10. Personalhygiene:**

Die personenbezogenen Hygiene-Leitlinien sind in Form von **Merkblättern** aufbereitet.

*Merkblatt 1 – persönliche Hygiene*  
*Merkblatt 3 – Verhalten am WC*

**11. Personalschulung:**

Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter händigt dem Arbeitnehmer bei Eintritt eine Kopie der Merkblätter aus und erklärt sie im Bedarfsfall. Der Arbeitnehmer bestätigt die Übernahme durch seine Unterschrift.

Unabhängig davon werden die Arbeitnehmer einmal jährlich oder bei einer Änderung ihres Tätigkeitsbereiches auf die hygienischen Verhaltensregeln entsprechend ihres jeweiligen Verantwortungsbereiches hingewiesen. Der Arbeitnehmer bestätigt die Unterweisung am dafür vorgesehenen Formblatt.

Zudem wird empfohlen, die Merkblätter im entsprechenden Bereich gut sichtbar anzubringen.

*Beilage 8 – Leitlinie für die Personalschulung*

*Beilage 9/1 – Dokumentation über die durchgeführte Hygieneschulung*

*Beilage 9/2 – Mitarbeiter-Hygieneschulungen - Dokumentation der durchgeführten Schulungen*

## **12. Gefahrenanalyse:**

Die Leitlinie enthält drei **Gefahrenanalysen** der einzelnen Prozessstufen für unterschiedliche Produktgruppen einer gewerblichen Bäckerei. Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter passt die Muster der Gefahrenanalysen an die Gegebenheiten seines Betriebes an. In den Muster - Gefahrenanalysen wurde kein kritischer Steuerungspunkt (=CCP) festgelegt.

*Beilage 10 – Vorgangsweise bei der Gefahrenanalyse*

## RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE

### Worauf ist beim Ausfüllen der Checklisten zu achten?

Im Folgenden finden Sie 7 Checklisten. Diese 7 Überprüfungsbögen spiegeln die unterschiedlichen Räumlichkeiten mit ihren jeweiligen Einrichtungen und Geräten in einer gewerblichen Bäckerei 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 nicht 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 weil...)

- 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. abblättrender 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 (z.B. keine Zitrusfrüchtekartons, keine Bananenschachteln)
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
  - d. Nachspültemperatur (...mindestens) 85°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):**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 2. Angemessene natürliche oder mechanische Belüftung:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 3. Angemessene Beleuchtung:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 4. Abflussleitungen funktionsfähig (z.B. Kanal):**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 5. Vorrichtungen zum Fernhalten von Tieren (z.B. Insektengitter):**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 6. Angemessener Schutz der gelagerten Rohstoffen und Zutaten vor Kontamination:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 7. Transportmittel und Behälter sauber und instandgehalten:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 8. Lebensmittel in Transportmitteln vor Kontamination geschützt:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 9. Transportmittel, je nach angeliefertem Produkt, temperiert:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....

**10. Gefährliche Stoffe, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, getrennt lagern:**

erfüllt

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: .....

# **CHECKLISTE FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN 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):**  
 erfüllt  
 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:**  
 erfüllt  
 Mangel: .....behoben am: .....
- 3. Schutzvorrichtungen gegen Schädlinge/Ungeziefer (erforderlichenfalls Fenstergitter):**  
 erfüllt  
 Mangel: .....behoben am: .....
- 4. Angemessene natürliche oder mechanische Belüftung:**  
 erfüllt  
 Mangel: .....behoben am: .....
- 5. Angemessene Beleuchtung:**  
 erfüllt  
 Mangel: .....behoben am: .....
- 6. Abflussleitungen funktionsfähig:**  
 erfüllt  
 Mangel: .....behoben am: .....
- 7. Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Geräten und Einrichtungen:**  
 erfüllt  
 Mangel: .....behoben am: .....
- 8. Arbeitsflächen aus Holz zur Teigbearbeitung:**  
 erfüllt  
 Mangel: .....behoben am: .....

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

# CHECKLISTE FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE IN DER AUSLIEFERUNG

- 1. Räume, Einrichtungen und Geräte sauber und instandgehalten (bei Räumen insbesondere Decken, Wände und Fußböden auf einwandfreien Zustand prüfen):**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 2. Angemessene natürliche Belüftung:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 3. Angemessene Beleuchtung:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 4. Abflussleitungen funktionsfähig:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 5. Vorrichtungen zum Fernhalten von Tieren:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 6. Transportmittel und Behälter sauber und instandgehalten:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 7. Lebensmittel in Transportmitteln vor Kontamination geschützt:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 8. Transportmittel, je nach Produkt, temperiert:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....

# CHECKLISTE FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE BEIM VERKAUF

- 1. Räume, Einrichtungen und Geräte sauber und instandgehalten (bei Räumen insbesondere Decken, Wände und Fußböden auf einwandfreien Zustand prüfen):**
  - erfüllt
  - 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:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 3. Angemessene natürliche oder mechanische Belüftung:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 4. Angemessene Beleuchtung:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 5. Gerätschaften zum Reinigen von Einrichtungen:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 6. Erforderlichenfalls Waschbecken für Lebensmittel (getrennt von Handwaschbecken) mit Kalt- und Warmwasserzufuhr:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
- 7. 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:**
  - 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 angemessene Reinigung möglich:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
  
- 2. Angemessene natürliche oder mechanische Belüftung:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
  
- 3. Angemessene Beleuchtung:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
  
- 4. Abflussleitungen funktionsfähig:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
  
- 5. Vorrichtungen zum Fernhalten von Tieren:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
  
- 6. Verschießbare Behältnisse für Abfalllagerung (Abfallbehälter mit Deckel oder Kunststoff sack verknötet). Bei Abfallbehälter: angemessen gebaut, in einwandfreiem Zustand gehalten und leicht zu reinigen:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
  
- 7. Vom Produktionsbereich abgetrennter Abfalllagerplatz und regelmäßige Entsorgung:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....
  
- 8. Abfalllager sauber und frei von Schädlingen. Schutz vor Kontaminationen von Lebensmitteln, Ausrüstungen und Betriebsstätten:**
  - erfüllt
  - Mangel: .....behoben am: .....

## **BEISPIELE AUS DER GUTEN HYGIENEPRAXIS IN EINER GEWERBLICHEN BÄCKEREI**

### **1. Arbeitsflächen und Geräte aus Holz**

Arbeitsflächen und Geräte aus Holz können in Bäckereien verwendet werden. Dabei wird jedoch darauf geachtet, dass diese keine Risse und Fugen aufweisen.

Bei der Herstellung von nicht durchgebackenen Produkten oder Produkten der Kalten Küche sind jedoch Arbeitsflächen und Geräte aus Holz nicht zulässig. Ebenso wird Holz nicht im Kühlbereich eingesetzt.

### **2. Umgang mit Eiern und Eiprodukten**

Für die Herstellung von Backwaren werden ausschließlich **Hühnereier** verwendet. Rohe, ganze Eier werden **gekühlt gelagert**.

Da sowohl die Schale als auch der Eiinhalt mit Salmonellen belastet sein können, ist für das Aufschlagen von Eiern ein **eigener Aufschlagplatz** (auch temporär möglich) vorgesehen.

Beim Aufschlagen der Eier wird darauf geachtet, dass weder Eischalen noch der Eiinhalt noch die Transportbehälter und Verpackungen mit anderen Lebensmitteln in Verbindung 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. Für eine längere Aufbewahrung werden diese pasteurisiert oder tiefgekühlt.

Die Verwendung von **Brucheiern** wird wegen des erhöhten Hygienrisikos nicht empfohlen.

Bei der Verwendung von **Eiprodukten** wird darauf geachtet, dass die Kühlkette möglichst nicht – und wenn dann nur kurz – unterbrochen wird.

Nach durchgeführter Tätigkeit wird der Aufschlagplatz unverzüglich gereinigt und desinfiziert.

### **3. Reinigungstücher („Hangerl“, „Wettex“)**

Grundsätzlich wird empfohlen, Einweghandtücher zu verwenden. Dort, wo Reinigungstücher aus anderen Materialien unvermeidbar sind, ist besondere Vorsicht geboten:

Reinigungstücher („Hangerl“, „Wettex“) stellen eine große Gefahrenquelle dar. Insbesondere die Kombination von Feuchtigkeit, Raumtemperatur, Nährstoffen und Zeit fördern das Keimwachstum. Um dies zu verhindern, werden Reinigungstücher regelmäßig gewechselt und fachgerecht (Kochwäsche mit anschließendem Trockenvorgang) gereinigt.

Es empfiehlt sich, für unterschiedliche Reinigungsvorgänge Tücher mit unterschiedlichen Farben zu verwenden, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.

#### **4. Gärgutträger (Simperl, Tücher, Gehänge, Sturzkästen etc.)**

Gärgutträger werden dem Verschmutzungsgrad entsprechend von Mehl- und Teigresten gereinigt.

**Simperl** werden möglichst einmal in der Woche trocken oder nass gereinigt. Für Simperl aus Rohr oder Stroh wird zur Abtötung des allfällig vorhandenen Ungeziefers (z.B. Milben) ein nachfolgender Erhitzungsprozess im Ofen empfohlen.

Bei **automatischen Anlagen** wird auf die Funktion der UV-Bestrahlung bzw. sonstiger Hygieneschutzvorrichtungen geachtet.

#### **5. Backformen und Backbleche**

Backformen und Backbleche werden regelmäßig gereinigt und von Verkrustungen befreit.

**Beschichtete** Bleche und Backformen (z.B. Teflon und Silikon) werden nicht mit spitzen Gegenständen bearbeitet oder gereinigt, um Beschädigungen der Beschichtungen zu vermeiden.

#### **6. Siebe**

Siebe (z.B. für Mehl und Zucker) werden in regelmäßigen Abständen von Verkrustungen befreit. Bei der Verwendung von Holz wird auf Absplitterungen geachtet.

#### **7. Tafelbesen**

Tafelbesen werden in regelmäßigen Abständen von Verkrustungen befreit. Tafelbesen, die Borsten bzw. Haare verlieren, werden nicht mehr verwendet.

#### **8. Dressiersäcke**

Dressiersäcke sind ein Werkzeug zum Formen von Massen und Füllen und werden keinesfalls zur Lagerung dieser verwendet. Nach Beendigung des Dressiervorganges werden sie von der Dressiertülle befreit, gewendet, gut gereinigt und in gewendetem Zustand getrocknet.

Es empfiehlt sich, dafür geeignete Dressiersäcke in regelmäßigen Abständen auszukochen oder unter Kochwäschebedingungen zu waschen.

Für sensible Produkte empfiehlt es sich, Einwegdressiersäcke zu verwenden.

#### **9. Füllanlagen**

Beim Einsatz von Füllanlagen wird auf die regelmäßige Reinigung geachtet.

Füllanlagen für sensible Crèmen, z.B. Vanillecrème, werden in regelmäßigen Abständen zusätzlich desinfiziert.

#### **10. Kreuzkontaminationen**

Frisches **Obst, Gemüse, Eier, Fisch, rohes Fleisch und Geflügel** können in gehobenem Ausmaß mit Keimen belastet sein.

Es wird besonders darauf geachtet, dass diese Waren nicht mit Fertigprodukten in Berührung kommen und diese kontaminieren. Werkzeuge (z.B. Schneidebretter, Messer), die für die Bearbeitung der genannten Rohstoffe verwendet wurden, werden unverzüglich gereinigt, erforderlichenfalls desinfiziert und keinesfalls für

andere Tätigkeiten verwendet. Es empfiehlt sich, für unterschiedliche Waren Schneidbretter mit unterschiedlichen Farben zu verwenden.

### **11. Reinigung und Desinfektion**

Bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln wird auf die erforderliche Dosierung, Temperatur und Einwirkzeit geachtet.

Die Angaben des Herstellers des Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittels (z.B. Nachspülen mit klarem, kaltem Wasser) werden eingehalten.

## SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSPLAN

<b>WO</b> (Räume/Bereiche)	<b>WOMIT</b> (z.B. Anzahl der Fallen)			<b>WIE OFT</b> kontrollieren	<b>WELCHE</b> <b>MASSNAHMEN</b>	<b>WER</b> Verantwortliche(r)
	für					
	Flugin- sekten	Kriech- insekten	Nager			

siehe auch Merkblatt Nr. 9

## SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGS-DOKUMENTATION

### 3-MONATS-DOKUMENTATION

<b>WO</b> (Räume/Bereiche)	<b>WOMIT</b> (z.B. Anzahl der Fallen) für			<b>BEFALL</b>	<b>GESETZTE MASSNAHMEN</b>	<b>WANN/WER</b> Datum/ Unter- schrift
	Fluginsek- ten	Kriech- insekten	Nager			

siehe auch Merkblatt Nr. 9

## REINIGUNGSPLAN FÜR GEWERBLICHE BÄCKEREIEN

<b>WAS</b> (Raum/Gerät)	<b>WIE OFT</b> (Rhythmus)	<b>WIE</b> (Methode)	<b>WOMIT</b> (Reinigungsmittel, Type, ev. Dosie- rung)	<b>WER</b> Verantwortliche(r) 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"/>		

		<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"/>		



## **LEITLINIE ZUR SICHERUNG DER GESUNDHEITLICHEN ANFORDERUNGEN AN PERSONEN BEIM UMGANG MIT LEBENSMITTELN**

Diese Leitlinie dient als Empfehlung für die praktische Umsetzung der personalhygienischen Forderungen des Abschnitts VIII der Verordnung für allgemeine Lebensmittelhygiene (Lebensmittelhygieneverordnung 1998/31 idgF) und anderer für Lebensmittelbereiche geltender Hygieneverordnungen.

### **1. Tätigkeitshindernisse**

#### 1.1. Personen, die

- 1.1.1. an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht<sup>1</sup>
- 1.1.2. infizierte Wunden aufweisen oder an Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- 1.1.3. bestimmte Krankheitserreger<sup>2</sup> ausscheiden, dürfen nicht tätig sein, wenn sie beim Umgang mit den in Absatz 2 beispielsweise genannten Lebensmitteln sowie mit den dabei verwendeten Bedarfsgegenständen und Werkzeugen so (direkt oder indirekt) in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.

1.2. Die Tätigkeitshindernisse gelten auch für den Bereich der Direktvermarktung.

### **2. Lebensmittel**

- Lebensmittel im Sinne dieser Leitlinie sind beispielsweise
- Fleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

### **3. Belehrung und Dokumentation**

3.1. Personen dürfen im Sinne dieser Richtlinie nur dann Tätigkeiten ausüben, wenn sie über die unter 1. genannten Tätigkeitshindernisse und über die damit verbundenen Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und nach der Belehrung nachweislich (siehe Anhang)

---

<sup>1</sup> Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, eine andere infektiöse Gastroenteritis, Virushepatitis A oder E, offene Tuberkulose, Amöbenruhr

<sup>2</sup> Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli, Choleravibrien, Entamoeba histolytica

erklärt haben, dass ihnen – ihre Person betreffend – keine Tatsachen für Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie bekannt sind.

- 3.2. Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person derartige Tätigkeitshindernisse bestehen, wird durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen, dass solche nicht oder nicht mehr bestehen.
- 3.3. Treten bei Personen nach Beginn Ihrer Beschäftigung Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie auf, sind sie verpflichtet, diese ihrem Arbeitgeber oder Vorgesetzten unverzüglich mitzuteilen.
- 3.4. Werden dem Arbeitgeber oder Vorgesetzten Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitshindernis im Sinne dieser Leitlinie begründen, so leitet dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen ein.
- 3.5. Personen, einschließlich Arbeitgeber und Vorgesetzte, die eine Tätigkeit im Sinne dieser Richtlinie ausüben, werden nach Aufnahme ihrer Tätigkeit jährlich über die Tätigkeitshindernisse und über die damit verbundenen Verpflichtungen belehrt. Die Belehrung wird in Form des Anhangs „Schriftliche Belehrung“ nachweislich dokumentiert. Ein Exemplar dieser Dokumentation wird beim Arbeitgeber aufbewahrt. Eine Gleichschrift wird der im Sinne dieser Leitlinie tätigen Person vor Aufnahme der Tätigkeit und nach jeder Belehrung ausgehändigt.
- 3.6. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Hygieneschulung des Personales, die in der Lebensmittelhygiene-Verordnung und in den für Lebensmittelbereiche geltenden Hygieneverordnungen gefordert wird.

# ANHANG

## der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

Fa. *(Firmenwortlaut)*  
*(Adresse)*

Der Unterzeichnete,

*(Name, Geburtsdatum des Arbeitnehmers),*

bestätigt, über folgende Inhalte belehrt worden zu sein:

1. Bei ihrer Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln können Personen Krankheitserreger auf diese übertragen, wenn sie nachstehende Anzeichen bestimmter Krankheiten aufweisen oder solche vor einiger Zeit an sich festgestellt haben.
2. In diesen Fällen müssen sie den Betriebsinhaber oder seinem Beauftragten daher unverzüglich melden, wenn sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:
  - Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen (Verdacht auf bakterielle Ruhr, Salmonelleninfektion oder andere bakterielle Erkrankungen);
  - Blutig schleimige Durchfälle, Bauchkrämpfe, gewöhnlich ohne Fieber (Amöbenruhr)
  - schweres Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung und später erbsbreiartige Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus);
  - "reiswasserartige" Durchfälle (leicht getrübe, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
  - Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
  - infizierte Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);
  - lang anhaltender chronischer Husten mit Auswurf und Gewichtsverlust, Nachtschweiß usw. (Verdacht auf Tuberkulose).
3. Auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.
4. Tritt oder trat eine der unter 2. genannten Krankheitsanzeichen auf, muss unbedingt der Rat des Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch genommen werden. Dieser ist über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umganges mit Lebensmitteln zu informieren.

5. Personen, die an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht, die infizierte Wunden aufweisen, die an Hautkrankheiten leiden oder bestimmte Krankheitserreger ausscheiden, dürfen nicht tätig sein, wenn sie bei ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln sowie mit den dabei verwendeten Bedarfsgegenständen und Werkzeugen so (direkt oder indirekt) in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.
6. Der Unterfertigte erklärt, dass ihm – seine Person betreffend – keine Tatsachen für Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie bekannt sind.

Datum

Unterschrift

# **ERLÄUTERUNGEN**

**zur**

## **Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln**

Einschlägige Fragen und Antworten

### **1. Welche Personen müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachten?**

Personen, die beispielsweise mit folgenden Lebensmitteln Umgang haben:

- Fleisch, und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus.
- Eiprodukte. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durch erhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Gebrauchsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist. Dies schließt auch die Tätigkeit in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés, in sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung und in der Direktvermarktung ein.

Die Personen müssen zur Ausübung von Tätigkeiten gemäß der Leitlinie beim Umgang mit Lebensmitteln den Anhang mit der schriftlichen Belehrung zur Kenntnis genommen haben.

### **2. Warum müssen von Personen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?**

Die schriftliche Belehrung soll den Betroffenen helfen, Tätigkeitshindernisse im Sinne der Leitlinie zu erkennen und die Begründung vermitteln, warum Personen, die grundsätzlich geeignet erscheinen, in der Lebensmittelproduktion zu arbeiten, trotzdem während einer fiebrigen Erkrankung, mit Wunden, durch die sie Krankheitserreger in Lebensmittel einbringen können oder wenn sie an einem Darminfekt leiden, nicht tätig sein dürfen. In diesen Fällen haben sie, bevor sie (wieder) ihre Tätigkeit aufnehmen, einen Arzt aufzusuchen. Dieser wird zu entscheiden haben, wann sie – nach Ausheilung der Erkrankung – (wieder) tätig sein können. Solcherart erkrankte Personen können nämlich, wenn sie nicht vom Produktionsprozess ferngehalten werden, Lebensmittel mit krankheitserregenden Mikroorganismen kontaminieren. In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können wiederum Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. Auch in Gaststätten oder Einrichtungen

der Gemeinschaftsverpflegung und bei der Direktvermarktung kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein. Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

### **3. Welche Krankheiten stellen Tätigkeitshindernisse für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln dar?**

Personalhygienische Forderungen der Verordnung für allgemeine Lebensmittelhygiene (Lebensmittelhygieneverordnung 1997) und der anderer für Lebensmittelbereiche geltender Hygieneverordnungen bestimmen daher, dass Personen beim Umgang mit Lebensmitteln die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Vorhandensein von infizierten Wunden oder Vorliegen einer Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.
- Nachweis einer Ausscheidung der folgenden Krankheitserreger bei erfolgter Untersuchung einer Stuhlprobe (ohne sich krank fühlen zu müssen): Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische Escherichia coli- Bakterien, Choleravibrionen, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.

### **4. Bei welchen Krankheiten von Personen besteht ein Risiko der Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel?**

#### **Typhus abdominalis, Paratyphus**

Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle.

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind.

Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer. Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (Reiseerkrankung), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen Typhus stehen mehrere Schutzimpfungen zur Verfügung. Bei beruflichen oder privaten Reisen in betroffene Länder sollte der Rat des Hausarztes, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen

Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

### **Cholera**

Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist reiswasserartig ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten).

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Ostasien, Südamerika, Afrika). Deshalb sollte bei Reisen in ein Risikogebiet der Rat des Hausarztes, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle eingeholt werden.

### **Shigellose (Bakterielle Ruhr)**

Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Shigellose ist keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

### **Salmonellen-Infektionen**

Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Eier, Rohmilch) aufgenommen werden. Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

### **Gastroenteritis durch andere Erreger**

Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen können auch durch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) verursacht werden.

### **Hepatitis A oder E**

Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit.

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis- A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1 – 2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Während das Hepatitis- A-Virus auch in Europa zirkuliert, kommt das Hepatitis- E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich. Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor beruflichen oder privaten Reisen in be-

troffene Länder sollte der Rat des Hausarztes, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

### **Tuberkulose**

Äußert sich in langanhaltendem chronischem Husten, insbesondere Husten mit Auswurf und Allgemeinsymptomen, wie Gewichtsverlust, Nachtschweiß u.ä.

## **5. Bei welchen Krankheitserscheinungen sind Tätigkeitshindernisse für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln gegeben?**

Solche liegen bei folgenden Erkrankungserscheinungen vor :

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen)
- reiswasserartige Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust sind typisch für Cholera
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Hepatitis A oder E hin
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

## **6. Welche Verpflichtungen ergeben sich bei Feststellung oder Verdacht einer Erkrankung oder bei Auftreten von Krankheitserscheinungen für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln?**

Treten die genannten Krankheitszeichen auf, ist unbedingt der Rat des Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch zu nehmen. Dieser ist über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umganges mit Lebensmitteln zu informieren. Außerdem besteht die Verpflichtung, unverzüglich den Vorgesetzten über die Krankheitsanzeichen zu informieren.

## **LEITLINIE FÜR DIE PERSONALSCHULUNG**

### **1. Allgemeine Anforderungen**

Es ist zweckmäßig einen Schulungsplan zu erstellen, um alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen erfassen und die regelmäßige Schulung überwachen zu können. Dieser Plan soll auf den Betrieb abgestimmt sein und klarlegen, in welchen Zeiträumen die Mitarbeiter in Fragen der Hygiene geschult werden. Auch ist es zweckmäßig, immer einen zweiten Termin vorzusehen, um die Teilnahme aller Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu ermöglichen.

### **2. Schulungsplan und Schulungsthemen**

Im Schulungsplan sollen auch die Schulungsthemen festgelegt werden.

### **3. Häufigkeit**

Jeder Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin ist mindestens einmal im Jahr bzw. bei Neueintritt oder Veränderung des Aufgabengebietes zu schulen.

### **4. Spezielle Erfordernisse**

Die Schulungen sollen je nach Verantwortungsbereich des Mitarbeiters/der Mitarbeiterin gestaltet und entweder durch interne (z.B. Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Experten durchgeführt werden.

Für die Schulung interner Experten soll das Schulungsangebot der verschiedenen Anbieter genutzt werden.

### **5. Dokumentation**

Die durchgeführten Schulungen einschließlich der Grundeinweisung für Neuanfänger sind zu dokumentieren.

Die Dokumentation soll

- die Teilnehmer
- das Schulungsthema
- die Schulungsdauer und
- die Vortragenden

umfassen.

Auch Fachliteratur, Merkblätter, Fachseminare und ähnliche Veranstaltungen sind in das Schulungsprogramm bzw. die Dokumentation aufzunehmen.

## **6. Kontrolle der Schulung**

Die Wirksamkeit der Schulungen soll in regelmäßigen Abständen überprüft und gegebenenfalls entsprechende Maßnahmen bzw. Nachschulungen vorgenommen werden.

### **Anmerkung:**

Auf die ÖNORMEN „Lebensmittelhygiene Hygieneschulung“ N 1000-1 (Teil 1: Begriffe) und N 1000-2 (Teil 2: Durchführung) wird hingewiesen.



## MITARBEITER - HYGIENESCHULUNGEN

### DOKUMENTATION DER DURCHGEFÜHRTEN SCHULUNGEN

<b>Name des Mitarbeiters</b>	<b>Thema: Datum:</b>	<b>Thema: Datum:</b>	<b>Thema: Datum:</b>	<b>Thema: Datum:</b>	<b>Thema: Datum:</b>
	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	teilgenommen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

## 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.

Aufgrund der unterschiedlichen Gefahrfaktoren, die bei der Herstellung der verschiedenen Produkte im Rahmen des Sortiments einer gewerblichen Bäckerei auftreten, finden Sie im Folgenden **3 Musterbeispiele für Gefahrenanalysen**, anhand derer Sie die Gefahrenanalyse in Ihrem Betrieb durchführen können:

1. Gefahrenanalyse für **gebackene Backwaren** (z.B. Brotwecken)
2. Gefahrenanalyse für **Tiefkühlteiglinge**
3. Gefahrenanalyse für **fettgebackene Waren** (z.B. Krapfen)

Ein Musterbeispiel für die Gefahrenanalyse für **Waren mit nicht durchgebackenen Füllungen** entnehmen Sie bitte der „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Konditoreien“.

## GEFAHRENANALYSE FÜR GEBACKENE WAREN (z.B. Brotwecken)

PROZESS-STUFE	MÖGLICHE GEFAHR	MASSNAHMEN ZUR ÜBERPRÜFUNG	GRENZWERTE	KORREKTURMASSNAHMEN	VERANTWORTLICH
Warenübernahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fremdkörper (F)</li> <li>• Schädlinge (S)</li> <li>• Verderb (V)</li> <li>• zu hohe Temperatur bei Kühlprodukten (T)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtprüfung bei F, S, V</li> <li>• Sinnesprüfung bei V</li> <li>• Temperaturüberwachung (Thermometer) bei T</li> </ul>			
Rohstofflager	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zu hohe Temperatur (T)</li> <li>• Schädlinge (S)</li> <li>• Verderb (V)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturüberwachung (Thermometer) bei T</li> <li>• Sichtprüfung bei S</li> <li>• Sinnesprüfung und MHD – Kontrolle<sup>3</sup> bei V</li> </ul>			
Verwiegen und Mischen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verderb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sinnesprüfung</li> </ul>			
Aufarbeitung (inkl. Gare)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fremdkörper aus Anlage (z.B. Simperl)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtprüfung</li> </ul>			
Backen		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturkontrolle aus Qualitätsgründen</li> </ul>			
Verpackung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschmutzung des Verpackungsmaterials</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtprüfung</li> </ul>			
Lagerung und Expedit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schädlinge (S)</li> <li>• Verderb (V)</li> <li>• Fremdkörper (F)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtprüfung bei F, S, V</li> <li>• Sinnesprüfung bei V</li> </ul>			

<sup>3</sup> MHD – Kontrolle = Kontrolle des Mindesthaltbarkeitsdatums

## GEFAHRENANALYSE FÜR TIEFKÜHLTEIGLINGE

<b>PROZESS-STUFE</b>	<b>MÖGLICHE GEFAHR</b>	<b>MASSNAHMEN ZUR ÜBERPRÜFUNG</b>	<b>GRENZWERTE</b>	<b>KORREKTURMASSNAHMEN</b>	<b>VERANTWORTLICH</b>
Warenübernahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fremdkörper (F)</li> <li>• Schädlinge (S)</li> <li>• Verderb (V)</li> <li>• zu hohe Temperatur bei Kühlprodukten (T)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtprüfung bei F, S, V</li> <li>• Sinnesprüfung bei V</li> <li>• Temperaturüberwachung (Thermometer) bei T</li> </ul>			
Rohstofflager	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zu hohe Temperatur (T)</li> <li>• Schädlinge (S)</li> <li>• Verderb (V)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturüberwachung (Thermometer) bei T</li> <li>• Sichtprüfung bei S</li> <li>• Sinnesprüfung und MHD – Kontrolle bei V</li> </ul>			
Verwiegen und Mischen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verderb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sinnesprüfung</li> </ul>			
Aufarbeitung (inkl. Gare)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fremdkörper aus Anlage (z.B. Simperl)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtprüfung</li> </ul>			
Schockfrost		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturüberwachung aus Qualitätsgründen</li> </ul>			
Verpackung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschmutzung des Verpackungsmaterials</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtprüfung</li> </ul>			
Lagerung und Expedit		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturüberwachung aus Qualitätsgründen</li> </ul>			

## GEFAHRENANALYSE FÜR FETTGEBACKENE WAREN (z.B. Krapfen)

PROZESS-STUFE	MÖGLICHE GEFAHR	MASSNAHMEN ZUR ÜBERPRÜFUNG	GRENZWERTE	KORREKTURMASSNAHMEN	VERANTWORTLICH
Warenübernahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fremdkörper (F)</li> <li>• Schädlinge (S)</li> <li>• Verderb (V)</li> <li>• zu hohe Temperatur bei Kühlprodukten (T)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtprüfung bei F, S, V</li> <li>• Sinnesprüfung bei V</li> <li>• Temperaturüberwachung (Thermometer) bei T</li> </ul>			
Rohstofflager	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zu hohe Temperatur (T)</li> <li>• Schädlinge (S)</li> <li>• Verderb (V)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturüberwachung (Thermometer) bei T</li> <li>• Sichtprüfung bei S</li> <li>• Sinnesprüfung und MHD – Kontrolle bei V</li> </ul>			
Verwiegen und Mischen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verderb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sinnesprüfung</li> </ul>			
Aufarbeitung (inkl. Gare)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fremdkörper aus Anlage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtprüfung</li> </ul>			
Backen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fettverderb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturkontrolle</li> <li>• Fettprüfung (Sinnesprüfung, Test – Kit)</li> </ul>	max. 180 °C		
Füllen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mikrobieller Verderb der Fülle (V)</li> <li>• Verkeimung mit Füllgerät (K)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sinnesprüfung bei V</li> <li>• vorbeugende Reinigung bei K</li> </ul>			
Verpackung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschmutzung des Verpackungsmaterials</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtprüfung</li> </ul>			
Lagerung und Expedit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schädlinge (S)</li> <li>• Verderb (V)</li> <li>• Fremdkörper (F)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtprüfung bei F, S, V</li> <li>• Sinnesprüfung bei V</li> </ul>			

# LEITLINIEN FÜR DIE EIGENKONTROLLE IN GEWERBLICHEN BÄCKEREIEN

## PERSONAL

### **Merkblätter zu:**

- Persönliche Hygiene
- Verhalten bei Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln
- Verhalten auf dem WC
- Verhalten im Verkauf
- Expedit
- Lager
- Kühleinrichtungen und Kühlräume
- Lebensmittel Thermometer
- Schädlingsbekämpfung
- Sensible Lebensmittel

## PERSÖNLICHE HYGIENE

**UNMITTELBAR VOR ARBEITSBEGINN UND NACH WC-BENÜTZUNG, NACH DEM ANFASSEN 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 wasserdichten Verband abdecken

**ARBEITSKLEIDUNGSTÜCKE**



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

**PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE**

## 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 ARBEITSWEISE



- 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



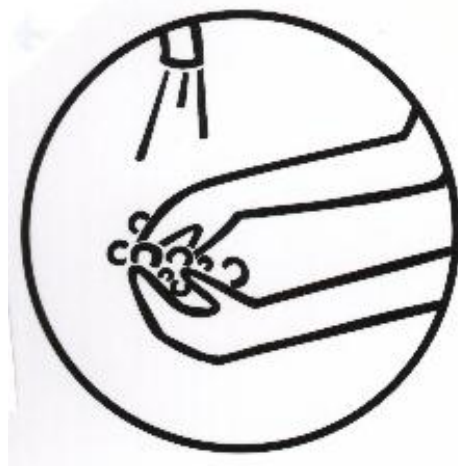
- Unsaubere Rohwaren nicht mit Fertigwaren in Berührung bringen
- Nicht mehr benötigte Rohwaren und Fertigprodukte rasch richtig lagern
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel gekennzeichnet und von Lebensmitteln getrennt lagern

**SAUBERKEIT – VORAUSSETZUNG FÜR QUALITÄT**

## VERHALTEN AUF DEM WC



- **Keine unnötige Arbeitskleidung auf die Toilette mitnehmen**
- **Toilette sauber halten**
- **Klobesen benützen**
- **Fehlende Seife, Klopapier, Papierhandtücher ... oder Gebrechen sofort melden**



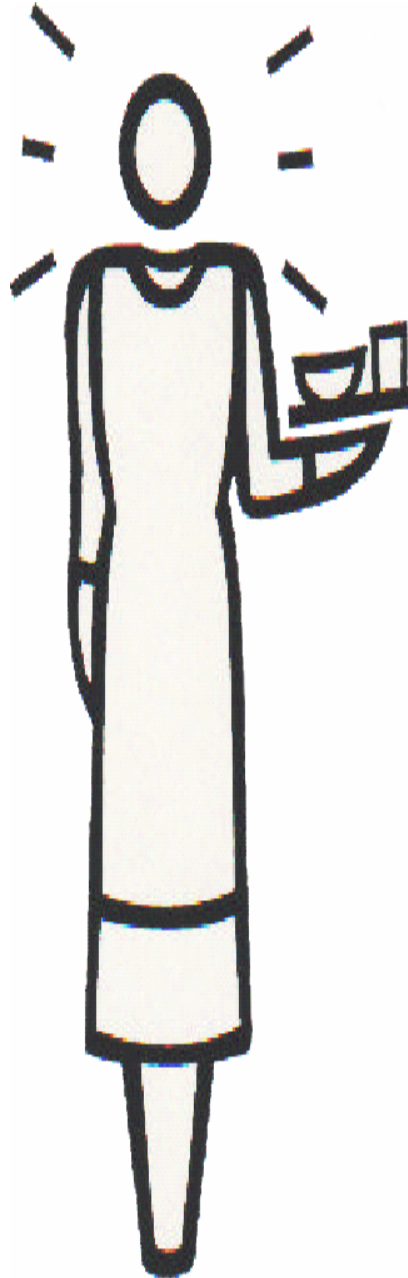
- **Falls mechanische Armaturen vorhanden, diese nach Händewaschen nur mit Papierhandtuch betätigen**
- **Händewaschen bis zum Ellbogen, Flüssigseife verwenden, wenn erforderlich desinfizieren**

**VOR VERLASSEN DER TOILETTE – HÄNDE WASCHEN**

## 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

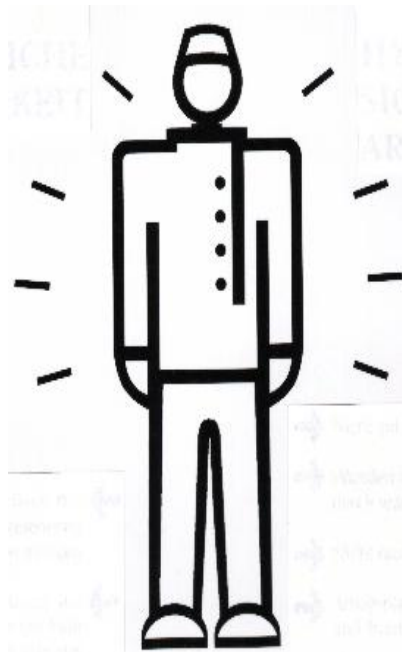
- Unverpackte Lebensmittel hygienisch sicher handhaben
- Verkaufshilfsmaterial sauber halten, vor Verstaubung schützen
- Geräte und Werkzeuge sauber und in Ordnung halten
- Verkaufspult sauber und in Ordnung halten (keine persönlichen Gegenstände herumliegen lassen)
- Abfälle sofort in Abfallbehälter 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 Transportbehältnissen 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

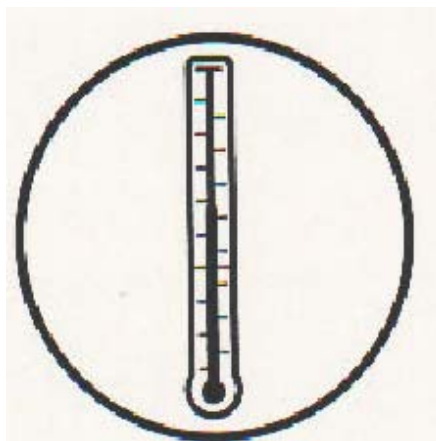
### WAREN- ENTNAHME

- 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

## 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

22 °C Raumtemperatur

18 bis 4°C: kühl lagern

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**

→ **Bakterienverdoppel-  
ung alle 20 Minuten  
bei 37°C**

→ **Bakterienverdoppel-  
ung ca. alle 40-120  
Minuten bei 25 °C**

→ **Vermehrungsge-  
schwindigkeit herab-  
gesetzt ab 5°C**

→ **Ab - 5°C keine Bakte-  
rienvermehrung mehr;  
jedoch noch Schim-  
melwachstum, das je-  
doch ab - 18°C erliegt**

**TEMPERATUREN BEACHTEN**

## SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

- **Schädlingsbefall sofort melden**
- **Beim Auftreten von Schädlingen folgende Maßnahmen ergreifen:**
  - λ **umfassende Reinigung**
  - und λ **Einsatz von geeigneten lebensmittel-tauglichen Bekämpfungsmitteln (durch befugte Schädlingsbekämpfer oder in Eigenregie – Anleitung und Sicherheitsmaßnahmen beachten!)**
  - und λ **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**

## SENSIBLE LEBENSMITTEL

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

### DAHER:



- 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, Verpackungsmaterial und Abfälle von rohen Lebensmitteln sofort in Behältern sammeln und zumindest nach Arbeitsschluss entfernen.

## KREUZKONTAMINATION VERMEIDEN