

# Praxisnahe Zusammenfassung der Hygieneanforderungen für die Veranstaltungen in Stammersdorf

Vom Betriebsinhaber ist eine Person namhaft zu machen, die für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen verantwortlich ist. (Inhaber oder Person vor Ort)

Der Boden der Betriebsstätte hat aus wasserundurchlässigem, wasserabstoßendem, abwaschbarem, leicht zu reinigendem, erforderlichenfalls desinfizierbarem und fugenfreiem Material zu bestehen und ist in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten.

Oberflächen von Einrichtungs- und Gebrauchsgegenständen (wie z.B. Regal-, Verkaufs- und Arbeitsflächen), die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen aus glatten, fugenfreien, abwaschbaren, leicht zu reinigenden und desinfizierbarem, nicht toxischen Material bestehen und sind stets sauber zu halten.

Für die Reinigung des Geschirrs und der Geräte und allenfalls von Lebensmitteln muss eine jeweils geeignete Vorrichtung wie Spülbecken für Geschirr und Geräte nach Möglichkeit Geschirrspülmaschine mit Warm- und Kaltwasser (=Trinkwasser bzw. Wasser für den menschlichen Gebrauch im Sinne der VO BGI.II – Nr. 235/98) vorhanden sein. Bei Fehlen eines Anschlusses an eine Wasserversorgungsleitung ist das notwendige Wasser allenfalls auch in geeigneten Gebinden wie z.B. Wassertanks mitzubringen und erforderlichenfalls im Stand zu erhitzen. Reinigungsabwässer sind über die Schmutzwasserkanalisation in vorschriftsmäßiger Weise zu entsorgen.

Für die Bearbeitung (Zerteilung, Zubereitung, sonst. Hantieren) von Geflügel sind ein eigener Arbeitsplatz und eigene Arbeitsgeräte erforderlich, um eine hygienisch nachteilige Beeinträchtigung anderer Lebensmittel (insbesondere Kontamination mit Salmonellen) zu vermeiden.

Geschirr und Geräte, welche mit Geflügel in Berührung gekommen sind, sind nach Gebrauch unverzüglich gründlich zu reinigen und – sofern dazu keine Geschirrspülmaschine mit Warmwasser (zur Thermischen Desinfektion) verwendet wird – zu desinfizieren.

Bei Geflügel, Wild und Fischen ist auf eine getrennte Inverkehrbringung (Lagern, Hantieren, Feilhalten) zu achten. Die genannten Waren sind im rohen, insbesondere unverpackten Zustand voneinander sowie von anderen Lebensmitteln u. zw. Besonders von Fleischwaren Milchprodukten, Brot-, Back- und Konditoreiwaren zu trennen.

Unverpacktes rohes (ungewaschenes, ungeschältes) Obst und Gemüse ist von anderen unverpackten Lebensmitteln getrennt zu lagern (getrenntes Feilhalten, keine Berührungskontakte!).

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.

Unverpackte Lebensmittel sind mindestens 40 cm oberhalb des Bodens und in hygienisch einwandfreien Behältnissen mit entsprechender Abdeckung zu lagern. Jede Form des Abstellens (Lagern, Bereitstellen, Ausräumen usw.) von Lebensmitteln (egal ob verpackt oder unverpackt, ob in oder ohne Transportkarton usw.) auf dem Boden ist unzulässig.

Unverpackte Lebensmittel sind vor hygienisch nachteiliger Beeinflussung etwa durch Berühren, Anhusten, Anspucken oder Anniesen sowie sonstigen negativen Umwelteinflüssen wie Staubeinwirkung, sonst. Schmutz, Fremdgerüchen, Wärme, Sonneneinstrahlung usw. auf die jeweils wirksamste Art – etwa durch Aufbewahrung in Kühl- oder Glasvitrinen, hinter Plexiglas-Winkelaufsätzen oder durch Abdeckung mit PVC-Folien usw. – zu schützen. Fleischwaren, Käse, Backwaren etc. sind vor Insektenflug, Staubeinwirkung oder Sonneneinstrahlung zu schützen.

Das Inverkehrbringen (Lagern und Feilhalten) von Lebensmitteln hat zwecks Erzielung geeigneter Temperaturbedingungen in einwandfrei funktionierenden, dem jeweiligen Bestimmungszweck angepassten Kühleinrichtungen (Kühlschrank, Kühl-Verkaufspult od. – Vitrine usw.) zu erfolgen. Zur Überwachung der jeweils geeigneten Temperaturbedingungen sind einwandfrei funktionierende Thermometer (od. sonstige geeignete Temperaturmess- oder Aufzeichnungseinrichtungen) zu verwenden, damit entsprechende Lagertemperaturen eingehalten werden.

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 Grad Celsius liegen. Frisches Fleisch (einschließlich Faschirtes), Geflügel und Wild, sind bei max. +4 Grad Celsius zu lagern. Fische, Weichtiere und Krustentiere (roh, auf ausreichend Eis lagern) sind bei Temperaturen von schmelzendem Eis (bei 0 – 1 Grad Celsius) feil zu halten.

Sofern zu befürchten ist, dass durch das Berühren unverpackter, verzehrfertiger Lebensmittel mit bloßen Händen eine hygienisch nachteilige Beeinträchtigung (Kontamination) dieser Lebensmittel entstehen könnte (z.B. Entgegennahme von Bargeld und Hantieren mit Lebensmitteln durch ein und dieselbe Person) sind für den Umgang mit diesen Waren geeignete Hilfsmittel zur Vermeidung eines direkten Handkontaktes zu verwenden. (z.B. Gabeln, Mehlspeisenzangen, Spateln, allenfalls auch Einweg-Handschuhe).

Die für das Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln verwendeten Behältnisse müssen sich stets in hygienisch einwandfreiem Zustand (sauber, gegen Kontaminationen abgedeckt bzw. verschlossen) befinden, die Verwendung von Behältnissen aus Karton und Holz (Papp-Schachteln, Holzsteigen usw.) ist nur bei Einmal-Gebinden zulässig.

Bei allen Lebensmitteln ist die Verwendung von Einsteck-Preisschildern zum Zwecke der Preisauszeichnungen angesichts der zur befürchtenden nachteiligen Beeinflussung (Kontamination) der so gekennzeichneten Lebensmittel unzulässig.

Im Bereich des Lebensmittelverkaufs (Handel und Gastronomie) ist eine entsprechende Handwaschmöglichkeit, zum hygienischen Waschen und trocknen der Hände bereitzustellen (mit Kalt- und Warmwasser, Seifenspender und Papierhandtücher). 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 nach Möglichkeit 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 prüfen.

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 Geschirren die Hände gründlich zu waschen und zu desinfizieren! (Gefahr der Übertragung von Salmonellen!)

Bei Geflügel, Wild und Fischen ist auf eine getrennte Inverkehrbringung (Lagerung, Hantieren, Freihalten) zu achten. Die genannten Waren sind im rohen, insbesondere unverpackten Zustand voneinander sowie von anderen Lebensmitteln usw. besonders von Fleischwaren, Milchprodukten, Brot-, Back- und Konditoreiwaren zu trennen.

Es müssen erforderlichenfalls geeignete Waschbecken (mit Heiß- und Kaltwasserversorgung) zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten, Geschirren und Einrichtungen sowie zum Reinigen von Lebensmitteln vorhanden sein.

Reinigungsarbeiten sind so durchzuführen, dass eine nachteilige Beeinflussung (Kontamination) von Lebensmitteln nicht zu befürchten ist (z.B. Entfernung der Waren aus Kühlvitriolen vor der Reinigung...).

Zur Aufnahme der Abfälle sind verschließbare Behälter (nicht manuell zu betätigen) 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.

Zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene müssen:

- a) eigene geeignete WC-Anlagen, die mit einer einwandfreien Waschgelegenheit (Fließwasser, Seifenspender, Papier- oder sonstige Einmalhandtücher, Abfallbehälter) ausgestattet sein muss – zumindest in unmittelbarer Nähe des Standes – zur Verfügung stehen, wobei die jederzeitige Benutzbarkeit und hygienische Eignung dieser Anlage gegeben sein muss (öffentliche WC-Anlage, WC-Anlage in Gastronomiebetrieb etc.)

*Wenn das Mobil-WC als Personaltoilette benutzt wird, dann müssen die Hände ein zweites Mal im Betrieb mit warmem Wasser gewaschen werden!*

Die im Betrieb (Stand) Beschäftigten haben geeignete, saubere, möglichst hellfarbige Arbeitskleidung – beim Umgang mit hygienisch besonders sensiblen Produkten wie unverpackten verzehrfertigen Konditorei- und Fleischwaren, Speisen usw. erforderlichenfalls auch Kopfschutz – zu tragen.

Die Beschäftigten haben stets auf eine gute persönliche Hygiene (z.B. Sauberkeit der Hände) zu achten.

Das Händewaschen darf nur bei der dafür vorgesehenen Waschgelegenheit erfolgen.

Personen, die an ansteckenden oder ekelerregenden Krankheiten (z.B. Durchfall, infizierten Wunden, Hautinfektionen, Geschwüren etc.) leiden, dürfen für die Dauer ihrer Erkrankungen nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Offene (nicht infizierte) Verletzungen und Wunden sind durch wasserdichte Verbände vollständig abzudecken.

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.

Weitere Vorschriften können Sie unter den unten angegebenen Links nachlesen.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:DE:PDF>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS  
UND DES RATES  
vom 29. April 2004  
über Lebensmittelhygiene**

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:DE:PDF>

**Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene**  
*(Amtsblatt der Europäischen Union L 139 vom 30. April 2004)*