



Leitlinie

für eine gute Hygienepraxis in Schutzhütten in Extrem-
lage (einfache Bergsteiger-Unterkünfte im Gebirge)
sowie in saisonal bewirtschafteten Almen

Veröffentlicht mit Erlass:
BMG-75220/0051-II/B/7/2009 vom

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
PRÄAMBEL	3
I. Ziel	3
II. Rechtslage	4-5
1. Rechtsquelle	4
2. Verantwortung und Zuständigkeit	4
2. Geltungsbereich	4
4. Begriffsbestimmungen	4-5
III. Betriebsstätten	5-7
1. Räume und Geräte	5-7
IV. Allgemeine Hygiene	7-12
1. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten	7-8
2. Persönliche Hygiene	8
3. Anlieferung und Lagerung von Lebensmitteln	8-9
4. Behandlung von speziellen Lebensmitteln	10-12
5. Wasserversorgung	12
6. Abfälle	12
7. Tierische Schädlinge	12
8. Schulung	12
V. Eigenkontrolle/Sicherheitsmaßnahmen	12-15
Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen	12-13
Gefahrenanalyse, Gefahrenbeherrschung und Festlegen von „Kritischen Steuerungspunkten (Kontrollpunkten – CCP)“	13
Beispiele für Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis	14-15
Beilage 1 – Checkliste für Räume, Einrichtungen und Geräte	16-17
Beilage 2 – Reinigungsplan	18
Beilage 3 – Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen	19-27
Beilage 4 – Schädlingsbekämpfungsplan	28-29
Beilage 5 – Merkblätter	30-38
Beilage 6 – Gefahrenbeherrschung – „kalte Küche“	39-41
Beilage 7 – Gefahrenbeherrschung – „warme Küche“	42-44

PRÄAMBEL

Die Betreiber alpiner Schutzhütten und saisonal bewirtschafteter Almen möchten ihren Gästen und Mitarbeitern ein Maximum an Sicherheit und Wohlbefinden bieten. Selbstverständlich ist auf höchste Reinlichkeit und Hygiene auch auf der höchstgelegenen Hütte zu achten. Umwelt-, Sicherheits- und Hygienebestimmungen werden daher prinzipiell begrüßt und eingehalten.

Die Voraussetzungen dafür sind in diesen Extremlagen aber z.T. wesentlich schwieriger und meist viel kostenintensiver als in den Tallagen und so manche Bestimmung ist nicht oder nur mit unverhältnismäßig hohem Aufwand einzuhalten.

Durch die Insel- bzw. Höhenlage vieler Schutzhütten und saisonal bewirtschafteten Almen ist oft die Wasserversorgung aber auch die Versorgung mit Energie stark eingeschränkt. Hand in Hand damit geht allerdings auch ein eingeschränktes Angebot an Speisen.

Meist haben Schutzhütten in Extremlage (siehe Begriffsbestimmung und Anwendungsbereich) eher den Charakter einer Almhütte als jenen eines Hotels im Tal. So sollten hier auch „bodenständigere“ Maßstäbe und eine differenzierte Betrachtungsweise angelegt werden.

Gleiches gilt naturgemäß auch für saisonal bewirtschaftete Almhütten (siehe Begriffsbestimmung und Anwendungsbereich).

Jeder Bergtourist, der eine Schutzhütte oder eine saisonal bewirtschaftete Alm besucht und die Besonderheiten dieser erlebt, wird in Anbetracht der alpinen Umgebung Einschränkungen akzeptieren und sicher dazu angeregt, über die Umwelt und deren Ressourcenkreisläufe nachzudenken.

I. Ziel

Das Ziel der Leitlinie für Schutzhütten und saisonal bewirtschaftete Almen ist die Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Gewährleistung eines hohen Verbraucherschutzniveaus hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit bei der Anwendung traditioneller Methoden in Gebieten mit schwierigen topographischen Verhältnissen.

II. Rechtslage

1. Rechtsquelle

Die Rechtsquelle für diese Leitlinie ist die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.

2. Verantwortung und Zuständigkeit

Für die Umsetzung des Hygienerechts sind der Eigentümer der Schutzhütte und der Bewirtschafter (Hüttenwirt) bzw. der Eigentümer der saisonal bewirtschafteten Alm und der Bewirtschafter (Almbewirtschafter) verantwortlich.

3. Geltungsbereich

Die Leitlinien gelten für Schutzhütten in Extremlage, die als einfache Bergsteigerunterkunft Schutz und Verpflegung bieten soll und für saisonal bewirtschaftete Almen, die als einfache Almhütten auch Verpflegung für Wanderer bieten sollen

4. Begriffsbestimmungen

A) Schutzhütten in Extremlage

In **Extremlage** situiert ist ein Einzelobjekt, wenn es

1. im Wohn- oder Bewirtschaftungszeitraum für den Gast weder mit einem motorisierten Fahrzeug noch mit einer Aufstiegshilfe erreichbar ist (vom nächst gelegenen mit einem Fahrzeug oder einer Aufstiegshilfe erreichbaren Punkt eine Wegstrecke, für die ein gesunder Erwachsener bei mittlerem Gehtempo eine Gehzeit von mehr als einer halben Stunde benötigt, entfernt) oder
2. weder mit elektrischer Energie (ausgenommen einer solchen, die in eigener Erzeugung durch alleinige oder kombinierte Ausnutzung von Flüssiggas, Lichtenergie, Pflanzenölkraftstoffen, Wasserkraft oder Windenergie gewonnen wird) noch mit sonstiger Energie (ausgenommen mit Flüssiggas, festen Brennstoffen oder der unmittelbaren Nutzung der Sonneneinstrahlung) versorgt ist oder
3. ein spezifischer Wasserverbrauch von nicht mehr als 75 Liter pro Einwohnerwert und Tag möglich ist.

Schutzhütten haben üblicherweise folgende Aufgaben:

1. sie müssen jede Person, die die Hütte betrifft, verpflegen und beherbergen
2. während des Bewirtschaftungszeitraumes haben sie keinen Ruhetag, auch wenn manchmal tagelang kein Gast auf die Hütte kommt,
3. sollen zu jeder Tageszeit ein warmes Essen und Getränk zur Verfügung haben,

4. sollen den Gegebenheiten der besonderen Höhenlage entsprechend von der Ausstattung her einfach und effizient sein,
5. sind eine Meldestelle für Bergunfälle,
6. sind ein besonderes Gebäude, das – wenn es die Technik erlaubt – im Einklang mit der Natur stehen soll (Photovoltaik, Windenergie, Pflanzenöl statt Diesel, energiesparende Logistik, Abfall- und Abwasserentsorgung nach ökologischen Richtlinien, die Energiekennzahl ist normalerweise gegenüber Gastbetrieben halbiert),
7. bewahren ihren ursprünglichen Charakter als Stützpunkt für Bergsteiger und Bergwanderer. Ihre Ausstattung ist meist schlicht, einfache Verköstigung ist üblich. Nach Möglichkeit ist auf die Verwendung von besonders sensiblen Lebensmitteln zu verzichten. Der Hüttenwirt leistet Erste Hilfe, verfolgt Unfallmeldungen und leitet diese weiter,
8. meist sind die Öffnungszeiten nur von Mai bis Ende Oktober.

Der Hüttenwirt beobachtet jegliche Art von Veränderungen um die Hütte und Landschaft (Erhaltung, Wetterauskunft, Messstellen). Naturphänomene wie Felsstürze, Lawinen, besondere Wettererscheinungen, Muren oder besondere Tiere werden gemeldet.

B) Saisonal bewirtschaftete Almen

Almen sind Betriebsstätten in alpenländischen Regionen, die nur saisonal von frühestens Mai bis spätestens Oktober bewirtschaftet werden. Die durchgehende Weidezeit beträgt jedoch mindestens 60 Tage pro Vegetationsperiode. Almen müssen im Almkataster erfasst sein. Normalerweise liegen sie auf einer Seehöhe von 800 bis 2.500 Metern. Die Almflächen werden von dem auf die Alm aufgetriebenen Vieh beweidet.

Die Leitlinie soll diesen Aspekten unter Gewährleistung der gebotenen Sauberkeit und Sicherheit für die Gäste gerecht werden.

III. Betriebsstätten

1. Räume und Geräte

1.1

Räume, in denen Lebensmittel gelagert, bearbeitet, verarbeitet und zubereitet werden, müssen sauber und in Stand gehalten werden.

Beilage 1 – Checkliste

1.2

Arbeitsflächen, Wände im Arbeitsbereich und Fußböden bestehen aus abwaschbarem und desinfizierbarem Material. Türen, Fenster und Stöcke müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben. Decken und Wände müssen in einwandfreiem Zustand sein und dürfen keine Schlupflöcher für Ungeziefer bieten. Trockenlagerräume (Speisekammern) sind mit abwaschbaren Fußböden auszuführen (**Interpretation:** Türen, Fenster und Stöcke sowie Decken und Wände können aus Holz sein, wenn diese eine unbeschädigte und saubere Oberfläche (z.B. imprägniert oder lackiert) aufweisen. Weiters ist Vorsorge gegen Schimmelbildung zu treffen.).

1.3

Es ist vorzusorgen, dass sich Lebensmittel nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen können. Dies gilt insbesondere für die Verarbeitung und Lagerung von rohem Fleisch, rohem Geflügel, rohem Fisch sowie ungewaschenem rohem Gemüse und rohen Eiern. Wenn diese Lebensmittel am selben Arbeitsplatz verarbeitet werden, muss eine strenge zeitliche Trennung vorgenommen werden. Arbeitsplätze und Geräte müssen nach jeder Verarbeitung der genannten Lebensmittel gründlich gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden. Dies gilt selbstverständlich nicht für die gemeinsame Verarbeitung zu einer Speise.

1.4

Es sind Handwaschbecken entsprechend dem Arbeitsablauf in ausreichender Zahl (zumindest eines) vorzusehen. Bei Neu- oder Umbauten sind die Waschbecken mit Armaturen auszustatten, die nach Möglichkeit nicht mit der Hand zu betätigen sind (z.B. Fuß oder Kniebedienung). Warmwasser sowie Seifenspender (Flüssigseife und Desinfektionsmittel) und geeignete Einmalhandtücher sind vorzusehen.

1.5

Es müssen geeignete Einrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln und Arbeitsgeräten mit Warm- und Kaltwasser – wenn möglich getrennt vom Handwaschbecken – vorhanden sein. Ist kein Handwaschbecken vorhanden, ist jedenfalls eine zeitlich getrennte Reinigung durchzuführen.

1.6

Alle Gegenstände, Geräte und Geschirre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen rein gehalten und gegebenenfalls desinfiziert werden können. Für die Reinigung des Geschirres sind Spülmaschinen mit Heißwasser und Reinigungsmitteln oder eine andere – aus hygienischer Sicht gleichwertige – Möglichkeit zur Reinigung und Desinfektion vorzusehen. Können in Ausnahmefällen (z.B. mangels Strom) Spülmaschinen nicht betrieben werden, ist auch eine händische Geschirrwäsche gleichwertig zu betrachten, wenn mit heißem Wasser (min. 80° C) nachgespült wird.

1.7

Transportmittel oder Behälter zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und in Stand gehalten werden. Sie müssen so gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und allfällige Desinfektion möglich ist.

1.8

In Produktions- und Lagerräumen befinden sich keine Tiere, Topfpflanzen und Schnittblumen.

1.9

Unter Berücksichtigung der vorhandenen baulichen Möglichkeiten (jedenfalls bei Neubauten) sind getrennte Personal- und Gästetoiletten einzurichten.

IV. Allgemeine Hygiene

1. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten

Beilage 2 – Reinigungsplan

1.1

Räume und deren Einrichtungen [Arbeitsflächen, Kühlschränke, Regale und Schubladen (innen und außen), Fußböden, Abfallbehälter, Wände, Türen, Fenster, Beleuchtungskörper, Be- und Entlüftungsanlagen] sind einwandfrei sauber zu halten.

1.2

Unter Reinigung ist die Entfernung von Schmutz zu verstehen. Es kann eine Vorreinigung trocken (zusammenschieben, abwischen, aufnehmen; aufkehren nach Möglichkeit vermeiden) oder nass (vorspülen, abwischen, aufnehmen) erfolgen. Die eigentliche Reinigungstätigkeit erfolgt mit warmem Wasser, Reinigungsmittel (in geeigneter Konzentration) und Hilfsmitteln. Die manuelle Reinigung (z.B. Bürste oder Schwamm) kann z.B. mit der 2-Eimer-Methode oder Dampfstrahler (Niederdruck) erfolgen. Es erfolgt eine Nachspülung mit warmem Wasser, um Reinigungsmittelrückstände von den gereinigten Stellen zu entfernen. Gegebenenfalls wird mit Einmaltüchern oder mit frischen, sauberen Tüchern, die zumindest nach jeder Verwendung zu wechseln sind, getrocknet.

1.3

Gegebenenfalls ist an die Reinigung eine Desinfektion anzuschließen. Für die chemische Desinfektion werden Desinfektionsmittel verwendet, die toxikologisch unbedenklich und für den Verwendungszweck geeignet sind. Die Anwendungsvorschriften werden genau eingehalten. Erforderlichenfalls wird das Desinfektionsmittel von jenen Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, durch Spülen mit Wasser sorgfältig entfernt. Soweit erforderlich, wird mit Einmalhandtüchern trocken gewischt.

1.5

Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind von Lebensmitteln getrennt zu lagern und müssen deutlich als solche gekennzeichnet sein.

2. Persönliche Hygiene

Die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln ist zu beachten.

Beilage 3 – Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen

2.1

Alle Beschäftigten halten sich und ihre Arbeitskleidung sauber.

2.2

Bereiche, in denen Lebensmittel gelagert oder verarbeitet werden dürfen von betriebsfremden Personen nicht betreten werden. In diesen Bereichen darf nicht geraucht werden.

2.3

Personen mit über Lebensmittel übertragbaren Krankheiten wie Durchfall, Hautausschlägen oder mit eitrigen Entzündungen, wie Abszessen, Furunkeln, mit eiternden Wunden oder Verletzungen im Bereich der Hände, Arme, des Halses oder des Kopfes und mit starken Erkältungskrankheiten im akuten Stadium werden nicht beschäftigt. Nicht eiternde Verletzungen sind mit einem sauberen, Wasser abweisenden, festsitzenden Verband abzudecken und z.B. mit Einweghandschuhen oder Fingerlingen zu schützen.

2.4

Vor Arbeitsbeginn werden Hände und Unterarme gründlich mit Wasser und Seife gereinigt. In gleicher Weise werden nach jeder Toilettenbenützung bzw. nach Verrichtung von Schmutzarbeit die Hände einschließlich der Unterarme gereinigt und allenfalls desinfiziert. Zum Trocknen der Hände und Arme sind stets saubere Handtücher bzw. Einmalhandtücher zu verwenden.

2.5

Die Beschäftigten achten beim Umgang mit Lebensmitteln auf eine gute persönliche Hygiene (auch Haare und Fingernägel).

3. Anlieferung und Lagerung von Lebensmitteln

3.1

Bei Anlieferung und vor der Verarbeitung (nach Lagerung) werden Lebensmittel auf einwandfreie Beschaffenheit geprüft (eine Sinnesprüfung ist in der Regel

ausreichend) sowie auf deren Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum. Bei gekühlten/tiefgekühlten Lebensmitteln wird regelmäßig, jedenfalls aber im Verdachtsfall, eine Temperaturkontrolle vorgenommen.

3.2

Werden Lebensmittel angeboten, die besondere Lagerbedingungen erfordern, sind diese einzuhalten. Für Lebensmittel, die gekühlt zu lagern sind, müssen entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sein. Für nachstehende Produkte sind folgende maximale Produkt-Temperaturen empfohlen:

Fleisch von Geflügel, Kaninchen und Kleinwild	+4° C
Fleisch von anderen Tieren	+7° C
Innereien	+3° C
rohes Faschiertes	+4° C
rohe Fische und Fischereierzeugnisse	Schmelzeis- Temperatur

3.3

Lebensmittel müssen in Transportmitteln oder Behältern so aufbewahrt und geschützt sein, dass eine hygienisch nachteilige Beeinflussung vermieden wird. Die Einhaltung allfälliger Kühl- oder Tiefkühltemperaturen muss gewährleistet sein.

3.4

Unter kühl Lagern ist eine Temperatur bis zu +15° C zu verstehen. Eine Überschreitung bis zu +18° C ist zulässig.

3.5

Unter gekühlt Lagern ist eine Temperatur von 0° C bis +4° C, jedenfalls aber unter +6°C, zu verstehen.

3.6

Unter tiefgekühlter Lagerung ist eine Temperatur von -18° C oder kälter zu verstehen. Lebensmittel sind verpackt tiefgekühlt zu lagern, um eine Kontamination oder Gefrierbrand zu vermeiden. Es ist darauf zu achten, dass die Verpackungen nicht verletzt sind.

3.7

Auch bei gekühlter Lagerung wird streng darauf geachtet, dass sich Lebensmittel nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen können.

4. Behandlung von speziellen Lebensmitteln

4.1 Vermeidung von Kontaminationen

4.1.1

Speisenreste von Gästen gelten als Abfälle.

4.1.2

Es ist darauf zu achten, dass keine Mikroorganismen von Rohwaren auf fertig zubereitete Speisen übertragen werden. Nach der Bearbeitung von Rohware (insbesondere – wenn nicht grundsätzlich darauf verzichtet wird – von Geflügel und Faschiertem, aber auch nach der Verwendung von Eiern) werden die Hände einschließlich der Unterarme gründlich gewaschen.

4.1.3

Speisen dürfen nur mit frisch gereinigten Bestecken verkostet werden (z.B. Zwei Löffel Methode).

4.2 Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

4.2.1

Ein Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren erfolgt vor allem bei portionierten Lebensmitteln oder kleinen Fleischstücken. Lebensmittel werden im tiefgefrorenen Zustand in heißem Fett, kochendem Wasser oder mit Heißdampf in einem Zuge aufgetaut und durch erhitzt. Das Auftauen und Durcherhitzen kann auch in Druckkochgeräten, Konvektomaten oder Mikrowellenherden erfolgen.

4.2.2

Werden Lebensmittel nicht in einem Zug aufgetaut und durcherhitzt, werden sie ausschließlich im Kühlraum, Kühlschrank oder im Mikrowellenherd aufgetaut.

4.2.3

Werden tiefgekühlte, sensible Lebensmittel im Kühlschrank oder Kühllager aufgetaut, muss dies in einem Gefäß geschehen, welches den allfällig auftretenden Auftausaft vollständig auffangen kann. Dieses Gefäß muss anschließend gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

4.2.4

Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren werden nicht neuerlich eingefroren.

4.3 Faschirtes wird auf Schutzhütten und saisonal bewirtschafteten Almen grundsätzlich nicht verwendet. Sollte dies doch der Fall sein gilt:

4.3.1

Faschirtes wird nur aus gut durchgekühlten, frischen und großen Fleischstücken hergestellt. Die Qualität dieser Fleischstücke muss einwandfrei sein (sensorische Prüfung auf Aussehen, Druck, Konsistenz). Abschnitte fallen durch Entfernung derjenigen Teile eines Fleischstückes (z.B. Bindegewebe, Sehnen, angetrocknete Oberflächen) an, die qualitativ für die vorgesehene Verwendung des Fleisches nicht geeignet sind. Abschnitte werden zur Herstellung von Faschirtem nicht verwendet. Stücke reinen Muskelfleisches, die z.B. beim Aufschneiden von Schnitzeln etc. anfallen, können jedoch für die Herstellung von Faschirtem und Fleischzubereitungen verwendet werden.

4.3.2

Rohes Faschirtes wird möglichst unmittelbar nach der Anlieferung oder Herstellung, jedenfalls aber am gleichen Tag, verarbeitet.

4.3.3

Zubereitungen aus Faschirtem (z.B. Fleischlaibchen, Cevapcici, Hamburger) werden unmittelbar nach der Herstellung durcherhitzt oder tiefgefroren.

4.4 Eier

4.4.1

Eier sind grundsätzlich gekühlt zu lagern.

4.4.2

Knick-, Bruch- oder Schmutzeier werden nicht verwendet.

4.4.3

Beim Aufschlagen von Eiern soll der Eiinhalt mit der Außenseite der Schale möglichst nicht in Berührung kommen. Die Eimasse ist raschest weiter zu verarbeiten. Auch bei Herstellung von Panier mit Ei wird auf rascheste Verarbeitung geachtet. Bereits einmal gebrauchte Panierflüssigkeit sowie Rückstände an Mehl und Brösel von früheren Speisenzubereitungen werden nach Arbeitsschluss entsorgt.

4.4.4

Speisen mit Eiern sollten grundsätzlich mit einer ausreichend hohen Kerntemperatur durcherhitzt werden, um das Risiko einer Salmonellenvergiftung auszuschließen.

4.4.5

Hart gekochte Eier werden gekühlt in der Schale aufbewahrt.

4.5 Frittieren

4.5.1

Beim Frittieren werden die Fette (Öle) nicht über +175°C erhitzt (überhitzt). Das Frittierfett wird täglich auf seine einwandfreie Beschaffenheit geprüft. Bei Auftreten von Geruchs- und Geschmacksabweichungen wird das gesamte Fett (Öl) erneuert. Vor Neubefüllung ist die Fritterwanne sorgfältig zu reinigen.

5. Wasserversorgung

Für die Lebensmittelverarbeitung sowie für alle damit im Zusammenhang stehenden Reinigungsarbeiten wird ausschließlich Trinkwasser bzw. entsprechend aufbereitetes (z.B. UV-Desinfektion oder Chlorierung, in Notfällen Abkochen) Wasser verwendet.

6. Abfälle

Die Abfälle werden in abgedeckten Abfalleimern oder in entsprechenden ähnlichen Vorrichtungen gesammelt und zumindest täglich nach Arbeitsschluss aus dem Arbeitsbereich entfernt. Werden keine abgedeckten Abfalleimer verwendet, müssen Abfälle zumindest nach jedem abgeschlossenen Arbeitsgang aus der Küche entfernt werden.

7. Tierische Schädlinge

Das mögliche Vorhandensein von Ungeziefer ist mit geeigneten Mitteln zu kontrollieren. Das Auftreten von Ungeziefer ist zu bekämpfen. Wo Lebensmittel gelagert oder verarbeitet werden sind zu öffnende Fenster mit Insektengittern und Türen mit Schließern zu versehen.

Beilage 4 – Schädlingsbekämpfungsplan

8. Schulung

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit zu überwachen und in Hygienefragen zu schulen.

V. Eigenkontrolle/Sicherheitsmaßnahmen Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen

Für den Anwendungsbereich dieser Leitlinie kann durch die Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepaxis sichergestellt werden, dass die relevanten Gefahren vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden. Es kann dadurch das Ziel eines ausreichend hohen Schutzniveaus für die Gesundheit von Menschen erreicht werden.

Spezielle Produkte (z.B. Beef Tartare) werden auf Schutzhütten in Extremlage und saisonal bewirtschafteten Almen nicht angeboten. Sollten trotzdem erhöhte Risiken gegeben sein, kann es erforderlich sein, auf Basis spezieller Gefahrenanalysen kritische Steuerungspunkte festzulegen und entsprechende Grenzwerte, Überwachungsverfahren und Korrekturmaßnahmen vorzusehen.

Gefahrenanalyse, Gefahrenbeherrschung und Festlegen von „Krischen Steuerungspunkten (Kontrollpunkten - CCP)“:

Zum genaueren Verständnis finden Sie zunächst die Begriffe „Gefahr“, „Risiko“ und „Kritischer Steuerungspunkt“ näher erläutert:

*„**Gefahren**“ sind z.B. Fremdkörper, Mikroorganismen oder chemische Substanzen in einem Lebensmittel oder aber ein Zustand eines Lebensmittels, die geeignet sind, unter normalen Bedingungen der Verwendung des Lebensmittels eine Gesundheitsbeeinträchtigung zu verursachen.*

*Das von einer Gefahr ausgehende „**Risiko**“ ist abhängig von der Wahrscheinlichkeit, dass es zu einer Erkrankung kommt und von der Schwere dieser Erkrankung.*

*Ein „**Kritischer Steuerungspunkt**“ ist ein Schritt im Prozessablauf, für den ein beherrschbares Verfahren existiert, durch das eine als relevant eingestufte Gefahr verhindert, beseitigt oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden kann. Bei diesem Schritt geht es nicht um eine reine Kontrolle, es wird vielmehr steuernd auf das von einer Gefahr ausgehende Risiko eingegriffen. Daher wird in dieser Leitlinie dafür nicht der Ausdruck „Kontrollpunkt“ sondern der zutreffendere Begriff „Steuerungspunkt“ verwendet.*

Beispiel für einen Steuerungspunkt: Erhitzung von Rohmilch im Verarbeitungsbetrieb, um unerwünschte Keime abzutöten. Die Steuerung erfolgt über Zeit/Temperaturvorgaben; eine kontinuierliche Messung ist möglich.

Ziel der **Gefahrenanalyse** ist es, alle Gefahren zu sammeln, die in einem bestimmten Lebensmittel auftreten können. In einem weiteren Schritt ist zu entscheiden, welche davon relevant sind, d.h. welche vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen.

Im Rahmen der **Gefahrenbeherrschung** sind die Eintrittswahrscheinlichkeit und das vermutliche Schadensausmaß von relevanten Gefahren abzuschätzen. Besteht ein nicht annehmbares (= zu hohes) Risiko für die menschliche Gesundheit, so ist im nächsten Schritt festzulegen, ob die Gefahr mit Maßnahmen der Guten Hygiene- und Herstellungspraxis oder mit einem Kritischen Steuerungspunkt beherrscht werden kann. Dies kann auch auf vor- oder nachgelagerten Stufen erfolgen, z.B. auch im Rahmen eines Verbraucherhinweises.

Besteht ein unannehmbares Risiko und sind die genannten Maßnahmen nicht möglich, liegt ein nicht sicheres Lebensmittel vor.

Um festzustellen, ob ein Steuerungspunkt für ein bestimmtes Lebensmittel überhaupt festgelegt werden kann, ist zu prüfen, ob im Warenfluss bzw. im Prozessablauf ein Verfahren existiert, das:

- technologisch beherrschbar und überprüfbar ist;
- alle Wareneinheiten dieses Lebensmittels ausnahmslos durchlaufen;
- geeignet ist, diese Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.

Beispiele für Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis:

Diese Leitlinie enthält in der Anlage Beispiele für Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis für die Bereiche „kalte Küche“ und „warme Küche“ für unterschiedliche Produktgruppen.

Der Bewirtschafter passt die Maßnahmen an die Gegebenheiten der Schutzhütte bzw. der saisonal bewirtschafteten Alm an. Für Bereiche, die hier nicht beispielhaft angeführt sind, werden – sofern nötig – eigene Sicherheitsmaßnahmen nach HACCP-Grundsätzen nach diesem Muster erstellt.

BEISPIELE für die UMSETZUNG von Sicherheitsmaßnahmen nach Grundsätzen des HACCP-Konzeptes

Beispiele für Lenkungspunkte	Beispiele für Gefahren	Beispiele für Grenzwerte Bzw. Anforderungen	Beispiele für Überwachungsverfahren	Beispiele für Korrekturmaßnahmen
Heißhalten im Warmhalteofen (Leberkäse)	Krankheitserreger	mindestens 75°C ⁽¹⁾	Regelmäßige Temperaturkontrolle	Beseitigung
Erhitzung mittels Grillplatte	Krankheitserreger	mindestens 75°C ⁽²⁾ 10 Minuten lang Das ist gewährleistet, wenn z.B. faschierte Laibchen nach der Erhitzung im Kern nicht mehr die Eigenschaften rohen Fleisches aufweisen.	Kontrolle von Zeit und Temperatur bzw. stichprobenweise Überprüfung der Schnittfläche	nochmalige Erhitzung oder Beseitigung

CHECKLISTE FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE

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. Vorrichtungen zum Fernhalten von Tieren (z.B. Insektengitter):

erfüllt

Mangel:behoben am:

5. Angemessener Schutz der gelagerten Rohstoffen und Zutaten vor Kontamination:

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 angeliefertem Produkt, temperiert:

erfüllt

Mangel:behoben am:

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

erfüllt

Mangel:behoben am:

10. Temperaturüberwachung in gekühlten Einrichtungen funktions-fähig:

erfüllt

Mangel:behoben am:

11. Alle Arbeitsflächen, Gegenstände und Geräte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, so beschaffen, dass die Kontaminationsgefahr gering gehalten wird:

erfüllt

Mangel:behoben am:

12. Fenster und sonstige Öffnungen so gebaut, dass Schmutzsammlungen vermieden werden:

erfüllt

Mangel:behoben am:

13. Verschließbare Behältnisse für Abfallagerung (Abfallbehälter mit Deckel oder Kunststoff sack verknotet). Bei Abfallbehälter: angemessen gebaut, in einwandfreiem Zustand gehalten und leicht zu reinigen:

erfüllt

Mangel:behoben am:

REINIGUNGSPLAN FÜR SCHUTZHÜTTEN UND ALMEN

WAS (Raum/Gerät)	WIE OFT (Rhythmus)	WIE (Methode)	WOMIT (Reinigungsmittel, Type, ev. Dosierung)	WER Verantwortliche(r) bzw. Stellvertreter
		<ul style="list-style-type: none"> ▫ Vorreinigen ▫ Hauptreinigen ▫ Desinfizieren ▫ Nachspülen ▫ Trocknen ▫ 		
		<ul style="list-style-type: none"> ▫ Vorreinigen ▫ Hauptreinigen ▫ Desinfizieren ▫ Nachspülen ▫ Trocknen ▫ 		
		<ul style="list-style-type: none"> ▫ Vorreinigen ▫ Hauptreinigen ▫ Desinfizieren ▫ Nachspülen ▫ Trocknen ▫ 		
		<ul style="list-style-type: none"> ▫ Vorreinigen ▫ Hauptreinigen ▫ Desinfizieren ▫ Nachspülen ▫ Trocknen ▫ 		

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

Diese Leitlinie (Grundlage: § 24 Abs. 7 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG BGBl. I Nr. 13/2006 idgF.) dient als Empfehlung für die praktische Umsetzung der personalhygienischen Forderungen des Anhanges II Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF.

1. Tätigkeitshindernisse

- 1.1. Personen, die
 - 1.1.1. an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht¹
 - 1.1.2. infizierte Wunden aufweisen oder an Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger oder potentiell pathogene Besiedelungsflora auf oder in Lebensmittel übertragen werden können, sofern keine Möglichkeit der sicheren Abdeckung möglich ist
 - 1.1.3. bestimmte Krankheitserreger² 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 daraus
- 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.

¹ Typhus (Abdominaltyphus), Paratyphus, Cholera, bakterielle Lebensmittelvergiftungen (z.B. Infektionen durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Yersinien, enterohämorrhagische *Escherichia coli*), virale Lebensmittelvergiftungen (z.B., Noroviren, Enteroviren oder Rotaviren) übertragbare Ruhr (Amöbenruhr) infektiöse Hepatitis A und E. Die aufgezählten Erkrankungen sind anzeigepflichtig gemäß §1 Abs.1 Epidemiegesetz 1950 idgF., Offene Tuberkulose ist meldepflichtig gemäß §3 Tuberkulosegesetz 1968 idgF.

² Erreger von bakteriellen Lebensmittelvergiftungen (siehe Fußnote 1), Typhus, Paratyphus, übertragbarer Ruhr (bekannt zu geben gemäß § 2, Abs. 2 Epidemiegesetz 1950 idgF.).

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) 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, soll durch eine medizinisch-mikrobiologische Untersuchung beurteilt werden, ob 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 Vorgesetzte und Arbeitgeber, 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 Personals, die in den für Lebensmittelteilbereiche 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 oder virale Lebensmittelvergiftung);
 - blutig schleimige Durchfälle, Bauchkrämpfe, gewöhnlich ohne Fieber (Amöbenruhr)
 - hohes Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung erbsbreiartige Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus);
 - "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, Gewichtsverlust Nachtschweiß (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 eines Arztes in Anspruch genommen werden. Der Arzt ist auch 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 chronischen 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 Vor-
sichtsmaßnahmen beachten?**

Personen, die beispielsweise mit folgenden Lebensmitteln Umgang haben:

- Fleisch, und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse daraus
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus.
- Eier und 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 Vor-
sichtsmaßnahmen beachtet werden?**

Die schriftliche Belehrung soll den Betroffenen helfen, Tätigkeitshindernisse im Sinne der Leitlinie zu erkennen und soll die Begründung vermitteln, warum Personen, die grundsätzlich geeignet erscheinen, in der Lebensmittelproduktion zu arbeiten, trotzdem während einer fieberhaften Erkrankung, mit Wunden oder chronischen Hauterkrankungen, durch die sie Krankheitserreger in Lebensmittel einbringen können oder wenn sie an einer Darminfektion leiden, nicht tätig sein dürfen.

In diesen Fällen haben sie einen Arzt aufzusuchen, der feststellen wird, ob eine durch Lebensmittel übertragbare Erkrankung vorliegt. Dieser oder im Falle des Vorliegens einer anzeigepflichtigen Erkrankung der zuständige Amtsarzt wird zu entscheiden haben, wann sie – nach Ausheilung der Erkrankung – (wieder) tätig sein können.

Solcherart erkrankte Personen können, wenn sie nicht vom Produktionsprozess ferngehalten werden, Lebensmittel mit krankheitserregenden Mikroorganismen kontaminieren (verunreinigen). In den oben genannten Lebensmitteln können bestimmte Krankheitserreger überleben oder sich vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen kontaminierten 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 (VO (EG) 852/2004 idgF.) 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 z.B. durch Salmonellen, Shigellen, Choleraerkrankungen, Campylobacter, Yersinien, Noroviren, Rotaviren
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Vorhandensein von infizierten Wunden oder Vorliegen einer chronischen Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger Lebensmittel kontaminieren und somit in weiterer Folge direkt oder deren Toxine auf andere Menschen übertragen werden können.
- Nachweis einer Ausscheidung der folgenden Krankheitserreger bei erfolgter
- Untersuchung einer Stuhlprobe (ohne sich krank fühlen zu müssen): z.B. Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische *Escherichia coli*, Choleraerkrankungen, Campylobacter, Yersinien

4. Welche Krankheiten stellen Tätigkeitshindernisse für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln dar?

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 *S. paratyphi*. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit kontaminiert sind.

Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger in Österreich 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) oft als Reiseerkrankung importiert.

Gegen Typhus steht eine Schutzimpfung zur Verfügung. Bei beruflichen oder privaten Reisen in betroffene Länder sollte der Rat des Arztes für Allgemeinmedizin, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

Andere 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 verschiedene Salmonellen-Typen 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.

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. Die Erkrankung kommt in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Teile von Ostasien, Südamerika, Afrika). Deshalb sollte bei Reisen in ein Risikogebiet der Rat des Arztes für Allgemeinmedizin, 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 kommen immer wieder Epidemien vor.

Hepatitis A oder E

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

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Nahrungsmittel, die mit Hepatitis- A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 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.

Vor Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor beruflichen oder privaten Reisen in betroffene Länder sollte der Rat des Arztes für Allgemeinmedizin, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

Gastroenteritis durch andere Erreger (bakterielle und virale Lebensmittelinfektionen)

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

Tuberkulose

Lungen-Tuberkulose äußert sich durch lang anhaltenden chronischen Husten, insbesondere Husten mit produktivem Auswurf. Dazu kommen Allgemeinsymptomen wie ungewollter Gewichtsverlust und Nachtschweiß.

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 (typisch für bakterielle und virale Lebensmittelvergiftungen)
- hohes Fieber mit starken Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung erbsbreiartige Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus)
- reiswasserartige Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust (typisch für Cholera)
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Hinweis auf Hepatitis A oder E Virus Infektion)
- Wunden oder entzündete Stellen von Hauterkrankungen 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 sofort der Rat eines Arztes für Allgemeinmedizin oder Facharzt in Anspruch zu nehmen. Dieser ist auch über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umganges mit Lebensmitteln zu informieren. Außerdem besteht die Verpflichtung, unverzüglich den Vorgesetzten über die Krankheitsanzeichen zu informieren.

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSPLAN

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

Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation

3 - Monats - Dokumentation

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

LEITLINIEN FÜR DIE EIGENKONTROLLE IN SCHUTZHÜTTEN UND IN ALMEN

PERSONAL

Merkblätter zu:

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

Merkblatt – Leitlinien Nr. 1

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



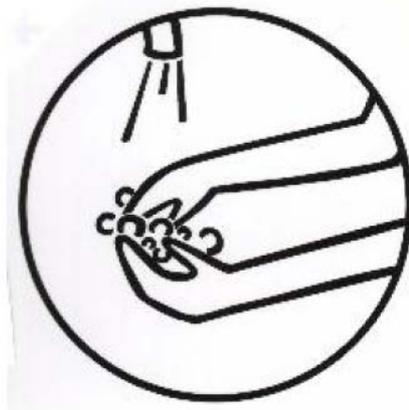
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten Verband abdecken
- Nicht rauchen
- Keine Mahlzeiten einnehmen
- Abnehmbaren Schmuck und Armbanduhr ablegen
- Arbeitsplatz/Geräte/ Arbeitsflächen/Laden und Regale sauber halten
- Unsaubere Rohwaren nicht 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 benutzen
- 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

WAREN- EINGANG



LAGERUNG



WAREN- ENTNAHME

LAGER

- 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
- 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 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

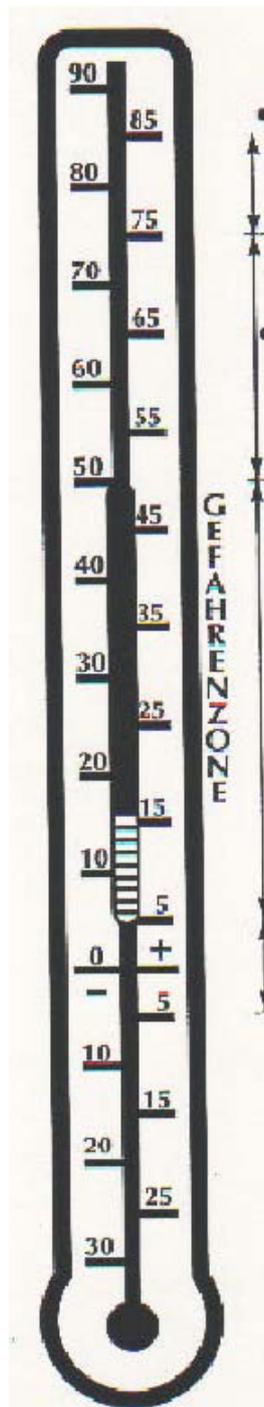
LEBENSMITTEL - THERMOMETER °C

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:

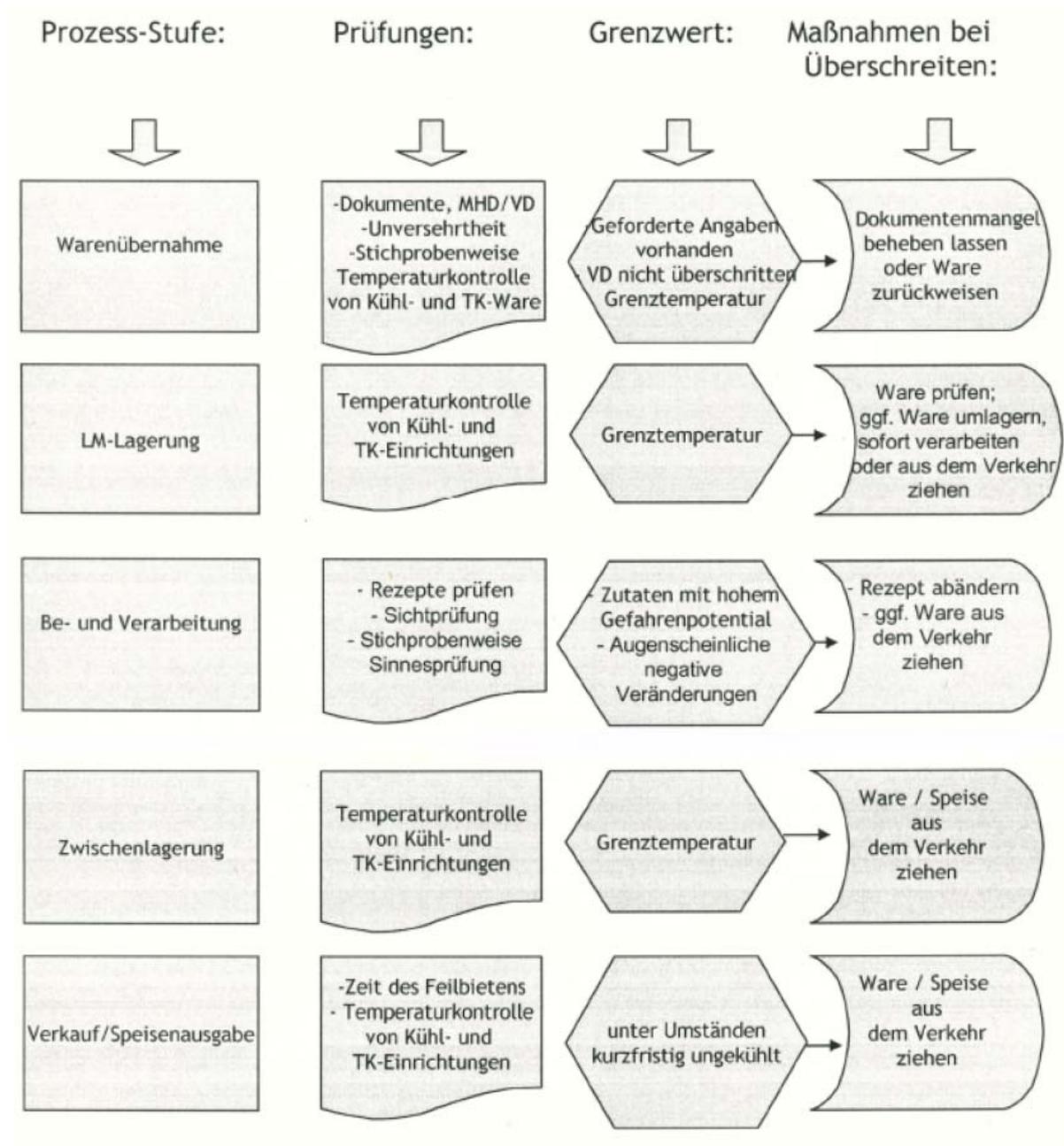
- Arbeitsplatz, Geräte und Geschirr nach Bearbeitung der Rohware reinigen, bei rohem Geflügel und rohen Eiern jedenfalls auch desinfizieren.
- Tiefgekühltes Geflügel, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte im Kühlschrank auftauen. Allfälligen Auftausaft vollständig im Gefäß auffangen, dieses gut reinigen und 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

Gefahrenbeherrschung - „kalte Küche“

Prozess-Stufe: Prüfungen: Grenzwert: Maßnahmen bei Überschreiten:



Gefahrenanalyse und -Beherrschung „Kalte Küche“

Gefahren:

können bereits bei der Anlieferung auf/in der Ware vorhanden sein oder erst im Betrieb auf/in die Ware/Speise gelangen.

Relevante Gefahren:

Salmonella sp., Staphylokokkus aureus, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Yersinia enterocolitica, Escherichia coli, Shigella spec., Rotavirus, Schimmelpilze, Fremdkörper

Gefahrenbeherrschung:

- Dokumentenprüfung
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bzw. Verbrauchsdatum (VD)
- Stichprobenartige Temperaturprüfung bei kühl- und tiefkühlpflichtiger Ware
- Stichprobenartige sensorische Prüfung
- Überprüfung der Rezepte (einmalig) auf Beherrschung der relevanten Gefahren (ausgehend von z.B. rohen Eiern, nicht ausreichender Säuerung von Salaten)
- Einhaltung der Kühlkette
- Einhaltung der Guten Hygienepraxis und der Guten Herstellungspraxis

Definition von Temperaturbereichen:

„Raumtemperatur“: über 15°C bis cirka 25°C

„Kühl“: über 4°C bis zu 15°C, Toleranz bis 18°C

„Gekühlt“: über 0°C bis 4°C, Toleranz bis 6°C

„Tiefgekühlt“: -18°C oder kälter, Toleranz bis -15°C

Klarstellung Grenztemperaturen:

Warenübernahme: Die Grenztemperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -15°C, bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur je nach Warengruppe, zuzüglich einer Toleranz von +3°C. Bei Überschreiten der Grenztemperatur ist die Ware zurückzuweisen.

Lagerung: Die Grenztemperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -15°C, bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur je nach Warengruppe, zuzüglich einer Toleranz von +3°C. Dabei ist zu berücksichtigen, dass bei relevanter, dauerhafter Überschreitung der Solltemperatur das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) verkürzt bzw. die Ware in angemessener Frist vor dem Ablauf des MHD verwendet werden muss. Bei Überschreiten der Grenztemperatur ist die Ware unverzüglich zu prüfen, gegebenenfalls umzulagern, sofort zu verarbeiten oder, falls sie als „nicht sicher“ einzustufen ist, aus dem Verkehr zu ziehen.

Unter „Solltemperatur“ ist die vom Hersteller vorgegebene Produkttemperatur zu verstehen.

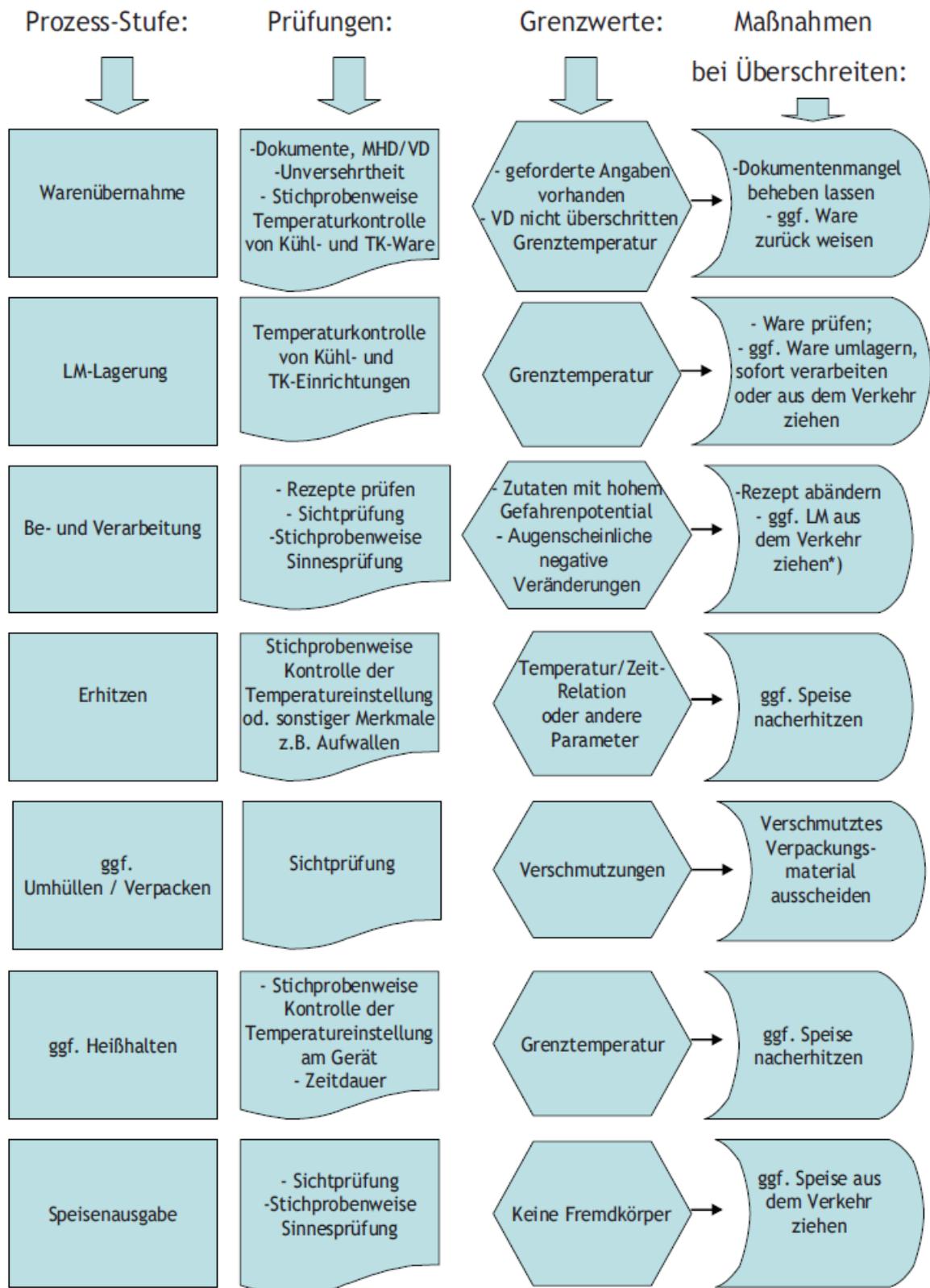
Abgabe zum Verzehr: Kurzfristig ist unter Umständen auch das ungekühlte Anbieten zum Verzehr möglich. Die Dauer richtet sich nach den Anforderungen der verschiedenen Speisen.

Wenn im Bereich „Kalte Küche“ mit Maßnahmen der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden wird, kann – sofern auf Grund spezieller Produkte oder Abnehmer keine erhöhten Risiken gegeben sind – auf die Festlegung und Überprüfung von allfälligen kritischen Steuerungspunkten verzichtet werden.

Klarstellung zum Verfahren der Kühlung:

Kühlung ist kein geeignetes Verfahren, um bereits im Produkt enthaltene Keime oder Oberflächenkeime zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren. Durch Kühlung kann lediglich ein weiteres Wachstum dieser Keime verlangsamt werden. Die Kühlung ist eine essentielle Maßnahme der Guten Hygienepraxis.

Gefahrenbeherrschung „ warme Küche“



Gefahrenanalyse und -Beherrschung „warme Küche“

Gefahren:

können bereits bei der Anlieferung auf/in der Ware vorhanden sein oder erst im Betrieb auf/in die Ware/Speise gelangen.

Relevante Gefahren:

Salmonella sp., Campylobacter jejuni, Staphylokokkus aureus, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Yersinia enterocolitica, Escherichia coli, Shigella spec., Rota-Virus, Schimmelpilz, Phytotoxine, Fremdkörper

Gefahrenbeherrschung:

- Dokumentenprüfung
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bzw. Verbrauchsdatum (VD)
- Stichprobenartige Temperaturprüfung bei kühl- und tiefkühlpflichtiger Ware
- Stichprobenartige sensorische Prüfung
- Überprüfung der Rezepte (einmalig) auf Beherrschung der relevanten Gefahren (ausgehend von z.B. rohen Eiern, nicht ausreichender Säuerung von Salaten)
- Einhaltung der Kühlkette
- Einhaltung der Guten Hygienepraxis und der Guten Herstellungspraxis
- Stichprobenartige Kontrolle der Temperatureinstellung am Gerät

Klarstellung Grenztemperaturen:

Warenübernahme: Die Grenztemperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -15°C, bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur je nach Warengruppe, zuzüglich einer Toleranz von +3°C. Bei Überschreiten der Grenztemperatur ist die Ware zurückzuweisen.

Lagerung: Die Grenztemperatur für Tiefkühl-Ware liegt bei -15°C, bei kühlpflichtigen Waren bei der Solltemperatur je nach Warengruppe, zuzüglich einer Toleranz von +3°C. Dabei ist zu berücksichtigen, dass bei relevanter, dauerhafter Überschreitung der Solltemperatur das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) verkürzt bzw. die Ware in angemessener Frist vor dem Ablauf des MHD verwendet werden muss. Bei Überschreiten der Grenztemperatur ist die Ware unverzüglich zu prüfen, gegebenenfalls umzulagern, sofort zu verarbeiten oder, falls sie als „nicht sicher“ einzustufen ist, aus dem Verkehr zu ziehen.

Unter „Solltemperatur“ ist die vom Hersteller vorgegebene Produkttemperatur zu verstehen.

Heißhalten: Nach dem Erhitzen oder Kochen werden die Speisen so heiß wie möglich, jedenfalls aber bei Temperaturen über 70 °C gehalten. Eine kurzfristige Temperaturunterschreitung kann toleriert werden, sofern die Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt.

Klarstellung zu biologischen Gefahren:

Bei gutem Durcherhitzen werden Keime, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können (= pathogene Keime), ausgenommen hitzestabile Dauerformen (=Sporen) abgetötet. Bei alsbaldigem Verzehr geht jedoch von diesen Sporen kein Risiko aus. Wenn Lebensmittel nicht alsbaldig verzehrt werden, müssen sie so rasch wie möglich auf die erforderliche Kühltemperatur gebracht oder heiß gehalten werden.

Im Rahmen der Guten Hygiene- und Herstellungspraxis ist der Erhitzungsprozess von sensiblen Lebensmitteln möglichst genau zu beschreiben und das notwendige Temperatur-Zeit-Verhältnis oder andere Prüf-Parameter (z.B. Aufwallen, Einstichprobe bei Kuchen) im Rezept festzulegen.

Klarstellung für nicht-durcherhitzte Produkte (z.B. Frühstücksei):

Es wird darauf hingewiesen, dass bei nicht voll durcherhitzten Eiern oder Speisen mit nicht voll durcherhitzten Eiern, z.B. Frühstücksei, ein mikrobiologisches Restrisiko besteht. Es ist besonders darauf zu achten, dass hier nur frische, durchgehend gekühlte Eier verwendet werden.

Bei nicht durch erhitzten Fleischstücken ist die Möglichkeit einer gesundheitlichen Gefährdung in Folge der Keimfreiheit im Fleischinneren und dem rasch folgenden Verzehr als gering anzusehen.

Unter Einhaltung dieser Maßnahmen der Guten Hygienepraxis und Guten Herstellungspraxis kann das von den genannten relevanten Gefahren ausgehende Risiko als gering eingestuft werden.

Wenn im Bereich „Warme Küche“ mit Maßnahmen der Guten Hygienepraxis das Auslangen gefunden wird, kann – sofern auf Grund spezieller Produkte oder Abnehmer keine erhöhten Risiken gegeben sind – auf die Festlegung und Überprüfung von allfälligen kritischen Steuerungspunkten verzichtet werden.