MINISTERIUM
FRAUEN
GESUNDHEIT

Hygiene-Leitlinie

für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75210/0005-II/B/13/2011 vom 2.8.2011

Änderungen, Ergänzungen:
BMG-75210/0003-II/B/13/2013 vom 29.1.2013
BMG-75210/0018-II/B/13/2014 vom 9.7.2014
BMG-75210/0002-II/B/13/2015 vom 23.1.2015
BMG-75210/0019-II/B/13/2015 vom 24.7.2015
BMGF-75210/0001-II/B/13/2017 vom 6.2.2017

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite:
1	Geltungsbereich	4
2	Bauliche Anforderungen an Räume	5-6
3	Anforderungen an Einrichtungen, Geräte und Geschirr	6-7
4	Reinigung und Desinfektion	8-12
4.1	Allgemeines	8
4.2	Organisation und Planung	9
4.3	Durchführung	9-11
4.3.1	Räume und Einrichtung	9-10
4.3.2	Geschirr, Geräte und Maschinenteile	10-11
4.3.3	Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien	11
4.4	Überprüfung	12
4.4.1	Optische Überprüfung	12
4.4.2	Mikrobiologische Überprüfung	12
5	Warenübernahme und Lagern von Lebensmitteln	12-13
6	Vorschriften für den Umgang mit speziellen Lebensmitteln	13-14
7	Umgang mit fertig zubereiteten Speisen, Speisenausgabe	15-16
7.1	Heißhalten von Speisen	15
7.2	Kühlen von Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind	15-16
7.3	Kühlen von Speisen, die zum Verzehr im kalten Zustand bestimmt sind	16
7.4	Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln	16
8	Personalhygiene	17-19
9	Wasserversorgung	19
10	Abfälle	19-20
11	Vorsorge gegen tierische Schädlinge	20

12	Hygiene-Eigenkontrolle	21-23
12.1	GHP	21-22
12.2	HACCP	22-23
12.3	Rückstellproben	23
13	Anhang 1 / Beispiel zur HACCP-Umsetzung	24-33
13.1	Begriffe	24
13.2	Grundsätzliche Systematik der HACCP-Umsetzung	24-25
13.3	Festlegung von Standardproduktionslinien	25-26
13.4	Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze für jede Standard-produktionslinie zur Erfassung der mikrobiologischen Gefahren	26-27
13.4.1	HACCP-Analysenblatt / Standardproduktionslinie 1 – warme Küche / Frischkost	28
13.4.2	HACCP-Analysenblatt / Standardproduktionslinie 2 – kalte Küche	29
13.4.3	HACCP-Analysenblatt / Standardproduktionslinie 3 – Salate	30
13.4.4	HACCP-Analysenblatt / Standardproduktionslinie 4 – Mehlspeis-küche	31
13.5	Die Verwendung von Zutatenlisten/Rezepturkarten	32-34

1 GELTUNGSBEREICH

(1) Die vorliegende Leitlinie gilt für industriell geführte Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004, sofern auf sie nicht andere Leitlinien zutreffen.

(2) Auf Einschränkungen bei den HACCP-Anforderungen für bestimmte Lebensmittelunternehmen gemäß Entscheidungsgrund (15) dieser Verordnung wird hingewiesen:

„Die HACCP-Anforderungen sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Sie sollten so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann. So bedeutet auch die verlangte Festsetzung von "kritischen Grenzwerten" nicht, dass in jedem Fall ein in Zahlen ausgedrückter Grenzwert festzusetzen ist. Im Übrigen muss die Verpflichtung zur Aufbewahrung von Unterlagen flexibel sein, um einen übermäßigen Aufwand für sehr kleine Unternehmen zu vermeiden.“

(3) In Einrichtungen des Gesundheitswesens mit besonderem Infektionsrisiko ist auf dieses zusätzlich Rücksicht zu nehmen.

Für die Aufbereitung von Geschirr aus Einrichtungen des Gesundheitswesens sind jedenfalls nachweislich desinfizierende Verfahren einzusetzen. Insgesamt ist eine ausreichende Reduktion von Mikroorganismen ($\geq$ 5 log-Stufen) zu erreichen. Die Funktionsfähigkeit der hierfür eingesetzten Aufbereitungsmaschinen muss jährlich überprüft werden.

(4) „Gemeinschaftsverpflegung“ im Sinne dieser Leitlinie ist die regelmäßige Versorgung einer grundsätzlich konstanten Personengruppe mit Speisen im Rahmen eines längerfristigen Auftrages.

(5) Soweit in dieser Leitlinie personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise. Bei Anwendung auf bestimmte Personen wird die jeweils geschlechtsspezifische Form verwendet.

2 BAULICHE ANFORDERUNGEN AN RÄUME

(1) Aus hygienischer Sicht steht bei einer Küche die Trennung der „unreinen“ von den „reinen“ Bereichen im Vordergrund. Zu diesem Zweck sind die einzelnen Arbeitsbereiche entsprechend dem Warenfluss anzuordnen. Auch beim Geschirr und beim Personal ist auf diese Trennung Rücksicht zu nehmen.

(2) In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und in Vorratsräumen müssen die Wände vorzugsweise bis zur Decke, mindestens aber bis zu einer Höhe von etwa 2 m aus nicht toxischem Material bestehen und glatte, abwaschbare und hellfarbige Oberflächen aufweisen. Die Decken und die übrigen Wandteile können mit einem hellen, nicht abblätternden Anstrich versehen sein.

(3) In Kühlräumen und Tiefkühlräumen müssen die gesamten Wände einschließlich der Decke aus nicht toxischem Material bestehen und glatte, abwaschbare Oberflächen aufweisen.

(4) In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und in Vorratsräumen, müssen die Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht saugfähigem, leicht zu reinigendem, desinfizierbarem und nicht toxischem Material bestehen. Stehende Wasserpfützen müssen verhindert werden. Die Übergänge von den Wänden zum Fußboden müssen so gestaltet sein, dass eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich ist. Die Abflüsse selbst müssen entsprechend dimensioniert, durch geeignete Vorrichtungen abgedeckt, geruchs- und rückstausicher und von der Bauart her leicht zu reinigen sein. Sie müssen sich in einem baulich einwandfreien Zustand befinden.

(5) Wände, Decken und Fußböden dürfen keine offenen Fugen aufweisen.

(6) In der Küche und, soweit erforderlich, auch in den übrigen Betriebsräumen, müssen gemäß Abschnitt 3, Punkt (4) ausgestattete Handwaschbecken in erforderlicher Anzahl vorhanden sein.

(7) Es muss jedenfalls ein Handwaschbecken im unmittelbaren Bereich der Arbeitsplätze für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Mehlspeisen und fertige Speisen vorhanden sein. Die gemeinsame Verwendung eines Handwaschbeckens für mehrere unmittelbar angrenzende Arbeitsplätze ist zulässig.

(8) Küchen und die dazugehörigen Betriebs- und Vorratsräume müssen entsprechend be- und entlüftbar sein. Durch Dunstabzüge oder eine wirksame Ventilation ist einer Nebelbildung und einer Bildung von Kondenswasser an Wänden, Decken und Einrichtungen vorzubeugen.

(9) Die Türen und Fenster müssen dicht schließen, aus glattem, nicht saugfähigem, korrosionsbeständigem, abwaschbarem und nicht toxischem Material bestehen oder mit einem dauerhaften Belag oder Anstrich versehen sein, der ebenfalls die oben geforderten Eigenschaften aufweisen muss (beachte auch Abschnitt 11, Punkt (2)).

(10) Für das Verarbeiten von rohem Geflügel und das Aufschlagen von rohen Eiern ist ein eigener, baulich abgegrenzter und entsprechend zu kennzeichnender Arbeitsbereich mit eigenen Arbeitsgeräten vorzusehen.

(11) Dasselbe gilt für die Verarbeitung von rohem Fleisch und von rohem Fisch.

(12) Roher Fisch kann auch an einem der beiden vorgenannten Arbeitsplätze bearbeitet werden, wobei auf eine zeitliche Trennung von der Geflügel-, Eier- oder Fleischbearbeitung zu achten ist.

(13) Auch für die Verarbeitung von ungewaschenem rohem Obst und Gemüse ist ein eigener, baulich abgegrenzter und entsprechend zu kennzeichnender Arbeitsbereich mit eigenen Arbeitsgeräten einzurichten. Bei Neu- oder Umbauten ist für Obst und Gemüse jedenfalls ein eigener Raum vorzusehen.

(14) Für die in der Küche beschäftigten Personen müssen eigene Toiletten vorhanden sein. Die Toilettenzellen selbst dürfen keinen direkten Zugang zu Arbeits- und Lagerräumen haben. Sie müssen einen Vorraum besitzen, in dem gemäß Abschnitt 3, Punkt (4) ausgestattete Handwaschbecken vorhanden sind. Die Toilettenzellen und die Toilettenvorräume müssen baulich gemäß Abschnitt 2, Punkt (2) und (5) ausgestattet sein. Kleiderhaken sind in entsprechender Zahl vorzusehen.

(15) Für die in der Küche beschäftigten Personen sind ausreichend Umkleideräume zur Verfügung zu stellen. Auf die einschlägigen Bestimmungen gemäß Dienstnehmerschutz wird verwiesen. Nach Möglichkeit ist insbesondere bei Neuplanungen und Umbauten das Schleusenprinzip zu berücksichtigen. Dabei sind die Umkleideräume durch einen Dusch- und Waschbereich in einen „unreinen“ (nach außen führenden) und einen „reinen“ (direkt in die Produktion führenden) Bereich zu trennen. Auch hier ist für eine entsprechende Be- und Entlüftung zu sorgen.

3 ANFORDERUNGEN AN EINRICHTUNGEN, GERÄTE UND GESCHIRR

(1) Einrichtungen in Küchen, Vorratsräumen und Kühlräumen, einschließlich der Regale und mobilen Elemente, müssen aus nicht toxischen Materialien bestehen und glatte, abwaschbare und desinfizierbare Oberflächen aufweisen.

(2) Einrichtungen und Geräte sind so aufzustellen, dass Nischenbildung nach Möglichkeit vermieden wird und eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich sind.

(3) Arbeitsflächen müssen aus rostfreiem Stahl, Stein oder Kunststoff bestehen. In der Mehlspeisküche können für die Teigzubereitung Arbeitsflächen aus Holz verwendet werden, diese dürfen jedoch nur aus Hartholz bestehen und ihre Oberfläche muss glatt und fugenfrei sein.

(4) Handwaschbecken:

a. Bei den Handwaschbecken muss handwarmes Wasser zur Verfügung stehen.

b. Handwaschbecken müssen mit Armaturen ausgestattet sein, die eine hygienisch einwandfreie Wasserentnahme ermöglichen (zum Beispiel Annäherungsautomatik, Fuß- oder Kniebedienung, Selbstschlussarmaturen,...).

c. Handwaschbecken müssen mit Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Papierhandtüchern in geeigneten Spendern ausgestattet sein.

d. Für das Trocknen der Hände sind Einmalhandtücher aus gut saugendem Papier zu verwenden.

e. Für die Aufnahme der gebrauchten Papierhandtücher sind Behälter vorzusehen, die, wenn sie ausschließlich für diesen Zweck genützt werden, nicht verschließbar sein müssen. Beim Entleeren der Behälter ist jedoch ein Anfassen der gebrauchten Papierhandtücher zu vermeiden (z.B. durch die Verwendung von Einwegkunststoffsäcken).

f. In geschlossenen Räumen, in denen sich keine offenen Lebensmittel befinden, sind für das Trocknen der Hände hygienisch einwandfreie Alternativen zu Einmalhandtüchern aus Papier zulässig.

(5) Alle in der Küche verwendeten Geräte und alles Geschirr müssen aus nichttoxischem Material bestehen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und dürfen keine Beschädigungen aufweisen, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können.

(6) Geräte, Geschirr und Behälter aus Holz dürfen in der Küche nicht verwendet werden.

(7) Haustiere, Topfpflanzen, Schnittblumen und andere Zierpflanzen sind in Küchen und den dazugehörigen Räumen nicht zulässig. Kräuter in Erde entsprechen aus hygienischer Sicht ungeputztem Gemüse.

4 REINIGUNG UND DESINFEKTION

4.1 ALLGEMEINES

(1) Unter Reinigung ist die mechanische Entfernung unerwünschter Substanzen und Mikroorganismen von Oberflächen zu verstehen, mit dem Ziel, saubere Oberflächen zu erhalten. Unerwünschte Substanzen sind z.B. Lebensmittel-Reste, Schmutz usw.

(2) Erfolgt eine Vorreinigung, so kann diese trocken (Abwischen, Zusammenschieben, Aufkehren, Aufnehmen) oder nass (Vorspülen, Abwischen, Aufnehmen) erfolgen.

(3) Die eigentliche Reinigungstätigkeit erfolgt mit Wasser, Reinigungsmittel und Hilfsmitteln (z.B. mit Bürste oder Schwamm).

(4) Die Endreinigung ist die Reinigung nach Betriebsschluss der Küche.

(5) Die Zwischenreinigung ist eine Reinigung zwischen zwei Arbeitsgängen bei laufendem Betrieb der Küche.

(6) Unter Desinfektion versteht man die gezielte Reduzierung unerwünschter Mikroorganismen durch Abtötung oder irreversible Schädigung derselben in einem Ausmaß, welches ihre weitere Verbreitung und Übertragung verhindert.

(7) Diese Keimreduktion kann durch unterschiedliche Maßnahmen erreicht werden. In der Küche am gebräuchlichsten sind die chemische, die thermische bzw. die chemothermische Desinfektion. Bei der chemischen Desinfektion erfolgt die Keimreduzierung durch die Einwirkung bestimmter Substanzen über eine bestimmte Zeit, bei der thermischen Desinfektion durch die Einwirkung einer bestimmten Temperatur über eine bestimmte Zeit. Bei der chemothermischen Desinfektion werden beide Wirkungsprinzipien kombiniert angewendet.

(8) Jeder Desinfektion muss eine gründliche Reinigung vorangehen. Voraussetzung für eine effektive Desinfektion ist die optische Sauberkeit der zu desinfizierenden Oberflächen.

(9) Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind nach Anwendungsvorschrift (Produktinformation und Sicherheitsdatenblatt des Herstellers) zu verwenden.

(10) Für die chemische Desinfektion in Küchenbetrieben sind Desinfektionsmittel zu verwenden, die toxikologisch und ökologisch den geltenden Rechtsvorschriften und Normen entsprechen.

4.2 ORGANISATION UND PLANUNG

(1) Für Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen. Dieser soll zumindest folgende Punkte enthalten: Was wird womit, wie und wie oft gereinigt und desinfiziert.

(2) Für die Durchführung und Überwachung der Reinigung und Desinfektion sind Verantwortlichkeiten festzulegen.

4.3 DURCHFÜHRUNG

4.3.1 RÄUME UND EINRICHTUNG

(1) Die Arbeitsflächen einschließlich der angrenzenden Wandbereiche sind täglich nach Betriebsschluss zu reinigen und zu desinfizieren (Reinigungs- und Desinfektionsplan). Zusätzlich ist erforderlichenfalls eine Zwischenreinigung durchzuführen. Nach der Einwirkung des Desinfektionsmittels bzw. vor der Wiederbenützung des Arbeitsplatzes ist das Desinfektionsmittel, wenn mit Rückständen zu rechnen ist, durch Spülen mit Wasser sorgfältig zu entfernen und mit Einmaltüchern trocken nachzuwischen.

(2) Holzarbeitsflächen in der Mehlspeisküche sind täglich nach Betriebsschluss und bei Bedarf mehrmals täglich zu reinigen, wobei strikt auf die Vermeidung von Reinigungsmittel-Rückständen auf der Arbeitsfläche zu achten ist. Die Desinfektion erfolgt mit einem rückstandsfreien Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis (z. B. 80 % Ethylalkohol).

(3) Der Arbeitsplatz für rohes Geflügel und rohe Eier ist unmittelbar nach jeder Benützung gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Dies gilt auch für die dafür verwendeten Gegenstände. Verpackungsmaterial und Eierschalen sind unmittelbar nach abgeschlossener Tätigkeit zu entsorgen.

(4) Regale und Schubladen sind außen und innen sauber zu halten. Jene Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind erforderlichenfalls auch einer Desinfektion zu unterziehen.

(5) Griffe, Schalter und Türschnallen sind in die täglichen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen einzubeziehen.

(6) Die Wasserauslässe sind regelmäßig zu reinigen und zu entkalken.

(7) Die Fußböden sind einwandfrei sauber zu halten. Der Fußboden im Produktionsbereich ist zumindest nach Arbeitsschluss, je nach Notwendigkeit und Arbeitseinteilung gegebenenfalls auch mehrmals täglich, gründlich nass zu reinigen. Zumindest einmal wöchentlich ist an die Reinigung des Fußbodens im Küchenbereich eine Desinfektion anzuschließen. In hygienisch kritischen Bereichen ist häufiger zu desinfizieren, wobei Frequenzen und Anlässe für eine evtl. erforderliche Desinfektion der Fußböden (z.B. Bodenbereich des Geflügelplatzes nach Beendigung der Arbeit) individuell festzulegen sind (Reinigungs- und Desinfektionsplan).

(8) Wände, Türen, Fenster, Beleuchtungskörper sowie die Be- und Entlüftungsanlagen sind sauber zu halten.

(9) Kühleinrichtungen und Kühlräume sind sauber zu halten und so oft wie notwendig, mindestens jedoch einmal monatlich, nass zu reinigen und einer Flächendesinfektion zu unterziehen. Bei der Desinfektion von Kühleinrichtungen ist zu beachten, dass niedrige Temperaturen längere Einwirkungszeiten des Desinfektionsmittels erfordern. (Reinigungs- und Desinfektionsplan).

(10) Tiefkühleinrichtungen sind so oft wie notwendig, zumindest jedoch einmal jährlich abzutauen und zu reinigen.

4.3.2 GESCHIRR, GERÄTE UND MASCHINENTEILE

(1) Auch bei der Geschirrreinigung ist die Trennung zwischen „unreinen“ und „reinen“ Bereichen zu beachten.

(2) Geschirr, Geräte und Maschinenteile (in der Folge als Gegenstände bezeichnet) sind in entsprechenden Geschirrspülmaschinen zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Sofern eine Desinfektion als erforderlich erachtet wird, ist diese bevorzugt thermisch durchzuführen. Derartige Geschirrspülmaschinen sind mit Temperaturanzeigen auszustatten. Für eine ausreichende thermische Desinfektion der Gegenstände durch Heißwasser ist das Erreichen von 85 °C für die Dauer von mindestens 10 Sekunden oder von 83 °C für die Dauer von mindestens 15 Sekunden oder von 80 °C für die Dauer von mindestens 30 Sekunden unmittelbar an den Gegenständen notwendig. Die Regelung von AO-Wert-bezogenen Geräten darf erst ab Erreichen der Schwellentemperatur von 80 °C ansprechen, niedrigere Temperaturbereiche al 80 °C dürfen nicht in die Berechnung einbezogen werden. Bei den meisten Gerätebauarten erfolgt nach den Reinigungs- und Desinfektionsphasen eine Nachspülung. Um Chemikalienreste sicher vom Spülgut entfernen zu können, ist dieses Nachspülwasser mit mindestens 80 °C in ausreichender Menge im Boiler zu bevorraten, beziehungsweise vom Durchlauferhitzer auf mindestens 80 °C zu erwärmen.

(3) Eine Abtrocknung der gereinigten Gegenstände muss entweder durch deren Eigenwärme oder durch Heißluft gewährleistet sein. Bei Bedarf sind die Gegenstände mit Einmaltüchern beziehungsweise Papier trocken nachzuwischen.

(4) Kommt bei der maschinellen Geschirrreinigung eine chemothermische Desinfektion zur Anwendung, muss die ausreichende Wirksamkeit des angewendeten Verfahrens nachgewiesen werden (Hygienegutachten).

(5) Sollte aus technischen Gründen nur eine manuelle Reinigung und Desinfektion möglich sein, ist folgendermaßen vorzugehen: Die Reinigung ist mit warmem Wasser durchzuführen. Nach gründlichem Reinigen und Nachspülen sind die Gegenstände für mindestens zwei Minuten in Wasser von mindestens 85 C zu legen. Die Gegenstände sind nach der thermischen Desinfektion zweckmäßig durch die Eigenwärme trocknen zu lassen, allenfalls sind sie mit Einmaltüchern beziehungsweise Papier trocken nachzuwischen.

(6) Ist die Vornahme einer thermischen Desinfektion, z.B. wegen der Größe der Gegenstände, nicht möglich, ist, wenn erforderlich, nach der Reinigung (Reinigungs- und Desinfektionsplan), eine chemische Desinfektion anzuschließen. Das Desinfektionsmittel ist, wenn Rückstände zu erwarten sind, frühestens nach der vorgeschriebenen Einwirkungszeit, spätestens aber vor Wiederbenützung der Gegenstände, mit Wasser sorgfältig zu entfernen.

(7) Bei manueller Reinigung sollen Geschirr und Besteck, mit dem die Essensteilnehmer in Berührung kommen, zeitlich oder räumlich getrennt von Kochgeschirr und Gebrauchsgegenständen der Küche gereinigt werden.

(8) Sofern bei Eintank-Geschirrspülmaschinen kein automatischer Wasserwechsel erfolgt (Blockspülen) ist zumindest zweimal täglich ein manueller Wasserwechsel durchzuführen.

(9) Erforderlichenfalls ist ein eigener Wagenwaschplatz einzurichten.

4.3.3 REINIGUNGSGERÄTE UND REINIGUNGSUTENSILIEN

(1) Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien sind regelmäßig zu warten, zu reinigen und zu desinfizieren und, soweit möglich, hängend zu verwahren.

(2) Reinigungsgeräte sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in einem eigenen Raum aufzubewahren. Notfalls kann die Aufbewahrung auch in einem eigenen, dafür geeigneten Schrank oder Regal erfolgen, wenn eine ausreichende Trennung von den Arbeitsbereichen sichergestellt ist.

(3) Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie die Reinigungsutensilien für die Zwischenreinigung dürfen auch an einem eigens dafür ausgestatteten Platz (z.B. Hygieneboard) direkt im Arbeitsbereich bereitgehalten werden.

4.4 ÜBERPRÜFUNG

4.4.1 OPTISCHE ÜBERPRÜFUNG

(1) Die Effizienz der durchgeführten Reinigungsmaßnahmen ist vor Wiederinbetriebnahme der gereinigten Räume und Einrichtungen von einer dafür verantwortlichen Person durch Kontrolle der optischen Sauberkeit zu überprüfen.

4.4.2 MIKROBIOLOGSICHE ÜBERPRÜFUNG

(1) Die Effizienz von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist in regelmäßigen, im Rahmen der Eigenkontrolle festzuhaltenden Abständen, zu überprüfen. Die Auswertung der mikrobiologischen Proben sollte von einem akkreditierten mikrobiologischen Labor erfolgen.

5 WARENÜBERNAHME UND LAGERN VON LEBENSMITTELN

(1) Definition von Temperaturbereichen:

„Raumtemperatur“:	über 15 C bis cirka 25 C
„Gekühlt“:	über 0 C bis 4 C, Toleranz bis 6 C
„Tiefgekühlt“:	-18 C oder kälter, Toleranz bis -15 C

(2) Bereits bei der Warenübernahme ist, soweit wie möglich, die einwandfreie Beschaffenheit der Lebensmittel zu kontrollieren.

(3) Dabei ist auch auf eine entsprechende Trennung nach Warengruppen zu achten.

(4) Bei verpackten Lebensmitteln ist auf wahrnehmbare Veränderungen, wie Verfärbungen, Vakuumverlust bei Vakuumpackungen und Bombage bei Konserven zu achten.

(5) Kühl- und Tiefkühlkette dürfen nicht unterbrochen werden. Bei Übernahme von Lebensmitteln ist die Temperatur stichprobenweise zu kontrollieren. Hierüber sind Aufzeichnungen zu führen.

(6) Lebensmittel sind entsprechend zu lagern und vor ihrer Verwendung einer Sinnenprüfung zu unterziehen.

(7) Es darf nur einwandfreie Ware verwendet werden.

(8) Die Temperaturkontrolle der Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sowie die Kontrollen der Speisentemperaturen sind täglich durchzuführen. Über diese Temperaturmessungen sind Aufzeichnungen zu führen.

(9) Bei Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtungen sind die Temperatursollbereiche anzugeben. Jede Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtung ist mit einem Thermometer auszustatten. Hierfür sind möglichst registrierende Thermometer zu verwenden. Die Thermometer sind regelmäßig auf ihre Funktion zu überprüfen.

(10) Die Aufbewahrung von essfertig zubereiteten Speisen hat in einem eigenen Kühlschrank oder Kühlraum zu erfolgen.

(11) Auch bei Rohware ist auf eine entsprechende Trennung nach Warengruppen zu achten.

(12) Es ist durch eine entsprechende Verpackung oder Abdeckung zu verhindern, dass Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden.

(13) Ungewaschenes Obst und ungeputztes Gemüse müssen so gelagert werden, dass andere Lebensmittel dadurch nicht hygienisch nachteilig beeinflusst werden.

(14) Rohe Eier sind bei einer Temperatur von 0-8 °C in einem Kühlraum oder Kühlschrank zu lagern. Eine Lagerung im Obst- und Gemüsekühlraum oder im Getränkekühlraum ist möglich, wenn für eine entsprechende Trennung gesorgt ist.

(15) Die Lagerung von Lebensmitteln und sonstigen Waren direkt auf dem Fußboden ist zu vermeiden.

(16) Betriebsfremde Transportgebinde dürfen nicht in den „reinen“ Bereich der Küche eingebracht werden.

6 VORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT SPEZIELLEN LEBENSMITTELN

(1) Bei heiß hergestellten Speisen wie Puddings, Cremen und Saucen dürfen nur dann rohe Eier verwendet werden, wenn im Rahmen der Zubereitung 75 C Kerntemperatur erreicht werden.

(2) Die Portionierung von fertigen Speisen hat auf einem eigenen - ausschließlich für diesen Zweck vorgesehenen - Arbeitsplatz zu erfolgen.

(3) Unverpackt angeliefertes oder selbst hergestelltes rohes Faschiertes ist möglichst rasch nach der Anlieferung oder Herstellung, jedenfalls aber am selben Tag, zu verarbeiten und direkt danach durchzuerhitzen. Faschiertes darf nur aus frischen, durchgekühlten, großen Fleischstücken hergestellt werden. Das Faschieren von Fleischabschnitten, Zuputz und dergleichen ist nicht zulässig. Das Einfrieren von rohem Faschiertem und von rohen Zubereitungen aus Faschiertem ist nicht erlaubt.

(4) Bei rohem Kleinfleisch (Fleisch in Stücken von weniger als 100 g), bei gesteakmastertem oder ähnlich behandeltem rohem Fleisch sowie bei klein geschnittenen oder faschierten Innereien ist in gleicher Weise vorzugehen wie bei rohem Faschierten.

(5) Die Verabreichung von halbgegarten Fleischspeisen, (wie z.B. Roastbeef) ist zu vermeiden. Die Abgabe von Speisen aus rohem faschiertem Fleisch ohne anschließende Erhitzung (z.B. Beef Tatar) ist unzulässig.

(6) Die Verwendung von Knick-, Bruch- oder Schmutzeiern ist unzulässig. Beim Aufschlagen von Eiern soll die Eimasse mit der Außenseite der Schale möglichst nicht in Berührung kommen. Die Eimasse ist raschest weiter zu verarbeiten. Bei der Herstellung von Panade mit Ei ist ebenfalls auf eine rascheste Verarbeitung zu achten. Bereits verwendete Panierflüssigkeit, Mehl oder Brösel dürfen nicht aufbewahrt und wieder verwendet werden.

(7) Speisen mit rohen Eiern (z.B. Bouillon mit Ei), weich gekochte Eier und Spiegeleier dürfen nicht verabreicht werden.

(8) Mayonnaisen dürfen in der Küche nicht hergestellt werden.

(9) Die Verabreichung von Speisen mit nicht gegarten Sprossen oder nicht durcherhitzten Tiefkühlbeeren ist zu vermeiden.

(10) Frisch aufgeschnittene Melonenstücke sind durchgehend gekühlt zu lagern oder innerhalb von 2 Stunden zu verabreichen.

(11) Es ist unter allen Umständen zu vermeiden, dass gekochte geschälte Kartoffeln ohne weitere Behandlung in lauwarmem Zustand aufbewahrt werden. Kartoffelsalat ist entsprechend zu säuern und am Tage der Herstellung zu verbrauchen. Werden gekochte Kartoffeln nicht unmittelbar weiterverarbeitet oder dem Verzehr zugeführt, sind sie in ungeschältem Zustand gekühlt aufzubewahren.

(12) Für den Tagesbedarf geschälte, ungekochte Kartoffeln und auch Gemüse dürfen ohne entsprechende Behandlung (z.B. Zusatz von Ascorbinsäure) nur kurzfristig in Wasser aufbewahrt werden. Ausgenommen davon sind z.B. Kalium-reduzierte Diäten, die unter kontrollierten Bedingungen und in kleinen Mengen hergestellt werden.

(13) Werden in der Küche selbst hart gekochte Eier nicht sofort weiter verarbeitet, sind sie gekühlt und in der Schale aufzubewahren.

(14) Frittierfett (-öl) darf nicht über 180 C erhitzt werden. In Verwendung stehendes Frittierfett (-öl) ist regelmäßig auf seine einwandfreie Beschaffenheit zu prüfen. Bei Auftreten von Geruchs- und Geschmacksabweichungen ist das gesamte Fett (Öl) auszutauschen.

7 UMGANG MIT FERTIG ZUBEREITETEN SPEISEN, SPEISEN-AUSGABE

(1) Bei in Behältern oder Portionseinheiten abgefüllten Speisen, die nicht am Tage der Herstellung verwendet werden, ist der Herstellungstag gut sichtbar und lesbar am Behälter anzugeben.

(2) Als Reserve bereitgehaltene Lebensmittel können weiter verwendet werden, wenn sicher gestellt ist, dass keine hygienisch nachteilige Beeinflussung erfolgt ist.

(3) Verkostungen dürfen nur mit frischem Besteck erfolgen.

7.1 HEISSHALTEN VON SPEISEN

(1) Nach dem Erhitzen oder Kochen sind die Speisen bei Temperaturen von mindestens 70° C zu halten. Die Heißhaltezeit darf 3 Stunden nicht überschreiten.

(2) Die angegebenen Temperaturen sind auch beim Transport von Speisen in heißem Zustand einzuhalten.

(3) Anmerkung: Die Heißhaltetemperatur bezieht sich auf die Speisenausgabe und ist unabhängig von der Verzehrstemperatur.

7.2 KÜHLEN VON SPEISEN, DIE ZUM VERZEHR IM WARMEN ZUSTAND BESTIMMT SIND

(1) Speisen, die nicht unmittelbar nach der Herstellung verzehrt werden, sind rasch abzukühlen (mittels Schnellkühlgeräten). Der Temperaturbereich zwischen 75 C und 10 °C muss innerhalb einer Stunde durchlaufen werden. Die Größe und die Füllmenge der Behältnisse sind so zu wählen, dass diese Zeit unter den gegebenen Kühlbedingungen mit Sicherheit eingehalten werden kann (z.B. in kleinen Portionen oder in flacher Schicht; am besten durch Schnellkühlung). Die Speisen sind anschließend auf die Lagertemperatur weiter abzukühlen.

(2) Diese Speisen sind gekühlt bei Temperaturen von bis zu 4 C zu lagern bzw. zu transportieren. Beim Transport darf die Temperatur keinesfalls 8 °C überschreiten.

(3) Gekühlte Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind, sind vor der Abgabe nochmals durchzuerhitzen, wobei eine Kerntemperatur von mindestens 75 C erreicht werden muss.

7.3 KÜHLEN VON SPEISEN, DIE ZUM VERZEHR IM KALTEN ZUSTAND BESTIMMT SIND

(1) Auf heißem Wege hergestellte Speisen wie Puddings oder Cremen sind unmittelbar nach der Herstellung in der unter Abschnitt 7.2, Punkt (1) beschriebenen Weise abzukühlen.

(2) Auf kaltem Wege hergestellte Speisen wie belegte Brötchen sind unmittelbar nach der Herstellung gekühlt aufzubewahren.

(3) Die Temperatur bei der Abgabe von der Küche darf 4 C nicht überschreiten. Während des Transportes von gekühlten, fertig zubereiteten Speisen außer Haus darf die Temperatur von 8 C keinesfalls überschritten werden.

(4) In den Kühlvitrinen zur Speisenausgabe soll die Lagerzeit nach Möglichkeit drei Stunden nicht überschreiten; die Lagertemperatur darf dabei nicht höher als 8 C sein. Bei längerer Lagerung ist eine Temperatur von 4 C erforderlich.

(5) Frisch produzierte Salate können, wenn sie zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind, ohne vorheriges Abkühlen direkt zur Ausspeisung gebracht werden. Die Lebensmittelsicherheit muss in diesem Fall durch einen pH-Wert unter 4,5 gewährleistet sein.

7.4 AUFTAUEN VON TIEFGEFRORENEN LEBENSMITTELN

(1) Das Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren ist vor allem bei portionierten Lebensmitteln oder kleineren Fleischstücken anwendbar. Die Lebensmittel werden im tiefgefrorenen Zustand in heißem Fett oder kochendem Wasser oder mit Heißdampf in einem Zuge aufgetaut und durch erhitzt. Das Auftauen und Durch erhitzen kann auch in Druckkochgeräten, Konvektomaten, oder Mikrowellenherden erfolgen.

(2) Werden Lebensmittel nicht in einem Zuge aufgetaut und durch erhitzt, sind sie ausschließlich im Kühlraum oder Kühlschrank aufzutauen.

(3) Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren dürfen nicht neuerlich eingefroren werden.

8 PERSONALHYGIENE

(1) Personen mit Erkältungskrankheiten im akuten Stadium (erhöhte Körpertemperatur) dürfen nicht in der Küche beschäftigt werden.

(2) Die Vorgaben der „Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ (GZ BMG-75210/0001-II/B/13/2013 vom 13.02.2013[1]) sind einzuhalten.

(3) Diesbezüglich sei speziell hervorgehoben, dass

a) Personen mit Hautausschlägen oder mit eitrigen Entzündungen, wie Abszessen, Furunkeln, oder mit eiternden oder entzündeten Wunden im Bereich der Hände, Arme, des Halses und des Kopfes nicht in der Küche beschäftigt werden dürfen, sofern eine zuverlässige Abdeckung der betreffenden Körperstelle nicht möglich ist.

b) Personen mit Durchfall diesen Umstand dem für die Betriebsführung Verantwortlichen unverzüglich zu melden haben. Sie dürfen, solange der Durchfall besteht und solange nicht nachgewiesen ist, dass sie keine Ausscheider von Lebensmittel vergiftenden Keimen mehr sind, nicht in der Küche beschäftigt werden.

(4) Die Kontamination fertig zubereiteter Speisen sowie von Oberflächen, die mit diesen in direkten Kontakt kommen, ist zu vermeiden. Die Arbeiten an der Rohware und die Arbeiten an fertig zubereiteten Speisen sollten nicht von denselben Personen durchgeführt werden. Sollte diese Trennung nicht möglich sein, haben die Personen Schutzkleidung zu tragen (Einmalschürzen, Einmalhandschuhe) oder die Arbeitskleidung zu wechseln.

(5) Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe sind von Privatkleidung und Privatutensilien getrennt aufzubewahren.

(6) Das Küchenpersonal hat saubere Arbeitskleidung zu tragen, welche die private Kleidung zur Gänze bedeckt. Die Arbeitskleidung ist täglich, bei Bedarf mehrmals täglich, zu wechseln. Sie ist thermisch zu desinfizieren (z.B. Kochwäsche bei 95 C in der Waschmaschine oder bügeln).

(7) Im Küchenbetrieb sind leicht zu reinigende Arbeitsschuhe zu verwenden, die auch regelmäßig zu reinigen sind (auf einschlägige Anforderungen des Arbeitnehmerschutzes wird hingewiesen).

---

[1] veröffentlicht auf der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit: www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien

(8) Ein Verlassen der Küchenbereiche mit Arbeitskleidung und Arbeitsschuhen ist zu vermeiden. Ist dies dennoch notwendig, sind diese vor Kontamination zu schützen oder vor dem neuerlichen Betreten der Küche zu wechseln.

(9) Bei der Toilettenbenützung ist die Arbeitskleidung vor Kontamination zu schützen.

(10) In Küchen beschäftigte Personen müssen täglich zu wechselnde Kopfbedeckungen tragen, die die Haare gänzlich umhüllen.

(11) Betriebsfremde Personen dürfen die Küche und die zugehörigen Räume nur in Begleitung eines Betriebsangehörigen betreten. Sie haben Schutzkleidung (Mantel, Kopfbedeckung und Überschuhe) zu tragen. Die Schutzkleidung ist vom Betrieb zur Verfügung zu stellen. Dies gilt auch für Lieferanten und für Betriebsangehörige, die nicht ständig in der Küche beschäftigt sind.

(12) Reparaturen sind nach Möglichkeit außerhalb der Betriebszeit durchzuführen, wobei gegen jegliche nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln Vorsorge zu treffen ist. Im Anschluss daran ist in den betroffenen Küchenbereichen eine Reinigung und Desinfektion vorzunehmen. Ist die Vornahme von Reparaturen während der Betriebszeit unvermeidbar, müssen die damit befassten Personen ebenfalls saubere Schutzkleidung tragen.

(13) Während der Arbeit dürfen weder Schmuck noch Armbanduhren getragen werden. Piercing im Kopfbereich ist bei Küchen- und Servierpersonal dann abzulehnen, wenn dadurch die erforderliche körperliche Hygiene beeinträchtigt wird.

(14) Künstliche und/oder lackierte Fingernägel sind unzulässig. Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten.

(15) Vor Arbeitsbeginn, nach jeder Toilettenbenützung, nach Verrichtung von Schmutzarbeiten, sowie nach Tätigkeiten in „unreinen“ Bereichen (z.B. bei der Verarbeitung von rohem Fleisch, Wild, Geflügel, rohen Fischen oder Eiern) sind die Hände und die Unterarme mit Seife gründlich zu reinigen und mit einem geeigneten Produkt in einem weiteren Schritt zu desinfizieren. Zum Trocknen der Hände sind stets Einmalhandtücher zu verwenden.

(16) Bei Tätigkeiten mit hohem Kontaminationsrisiko sind Einmalhandschuhe zu tragen.

(17) Das Tragen von kurz geschnittenen, gepflegten Bärten ist zulässig.

(18) Die Einnahme von Mahlzeiten in der Küche und in den dazugehörigen Lagerräumen ist nicht gestattet.

(19) Lebensmittel für den privaten Gebrauch durch die Mitarbeiter dürfen nicht in die Küche und in die dazugehörigen Lagerräume eingebracht werden.

(20) Personen dürfen in der Küche und in den dazugehörigen Räumen (außer in solchen, die dafür vorgesehen sind) weder rauchen, noch Tabak oder Kaugummi kauen, schnupfen oder Arzneimittel einnehmen. Persönliche Arzneimittel, außer solche, die für einen möglichen Akutfall bereitgehalten werden müssen, sind in den Garderoben aufzubewahren.

9 WASSERVERSORGUNG

(1) In der Küche ist ausschließlich Trinkwasser zu verwenden.

(2) Wird für die Flächen- und Geschirrreinigung aufbereitetes Wasser verwendet, muss dieses mikrobiologisch und toxikologisch Trinkwasserqualität aufweisen.

10 ABFÄLLE

(1) Bei der Aufbewahrung von Abfällen ist Vorsorge zu treffen, dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommt.

(2) Abfälle sind in Vorrichtungen zu sammeln, die ohne Handberührung zu öffnen sind (z.B. Fußbedienung).

(3) Abfälle sind bei Bedarf mehrmals täglich, jedenfalls aber nach Arbeitsschluss, aus der Küche zu entfernen.

(4) Werden die aus der Küche entfernten Abfälle nicht täglich abtransportiert, sind sie in einem eigenen Raum zu lagern. Die Behältnisse sind nach der Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren.

(5) Speisereste und sonstige Lebensmittelabfälle sind in eigenen, gekühlten Räumen oder in anderen dafür geeigneten Kühleinrichtungen aufzubewahren.

(6) Wenn ein hygienisches Risiko nicht zuverlässig ausgeschlossen werden kann, sind übrig gebliebene Speisen nach Beendigung der Ausgabe als Abfall zu entsorgen.

(7) Verdorbene bzw. ausgeschiedene Ware (auch Retourware) ist getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und deutlich als solche zu kennzeichnen.

(8) Die angefallenen Speisereste und sonstige Lebensmittelabfälle sind an einen geeigneten, gemäß § 3 TMG[2] für die Sammlung, Verwertung oder Entsorgung solcher Materialien zugelassenen Betrieb abzuliefern.

(9) Die regelmäßige Abholung und Entsorgung ist durch Abschluss einer schriftlichen Vereinbarung gemäß § 10 Abs. 2 TMG sicherzustellen. Eine solche Vereinbarung ist für einen Zeitraum von mindestens 3 Monaten abzuschließen.

(10) Zum Nachweis der ordnungsgemäßen Ablieferung sind schriftliche Aufzeichnungen (z.B. Abholscheine, monatliche Aufstellungen) zu führen. Die Unterlagen sind mindestens 2 Jahre aufzubewahren.

(11) Küchen- und Speiseabfälle aus Beförderungsmitteln im internationalen Verkehr unterliegen speziellen Regelungen der TNP-VO[3].

11 VORSORGE GEGEN TIERISCHE SCHÄDLINGE

(1) Baulichkeit und Ausstattung sind so zu konzipieren, dass ein Eindringen von Schädlingen hintan gehalten wird.

(2) An Fenstern, die zu öffnen sind, und an anderen Lüftungsöffnungen müssen Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten und anderen Schädlingen vorhanden sein.

(3) Bei Bedarf sind Fliegen und andere Fluginsekten durch Insektenfallen zu bekämpfen, wobei darauf zu achten ist, dass es durch sie zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommen kann.

(4) Die Räume sind regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren.

(5) Beim Auftreten von Schaben, Ratten oder Pharaoameisen ist die Bekämpfung durch eine autorisierte Schädlingsbekämpfungsfirma durchführen zu lassen. Bei der Bekämpfung anderer Schädlinge ist dann eine solche bei zu ziehen, wenn die in Eigenregie durchgeführten Bekämpfungsmaßnahmen nicht ausreichen.

(6) Die verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.

---

[2] Tiermaterialiengesetz 2003, BGBl. I Nr. 141/2003

[3] VERORDNUNG (EG) Nr. 1069/2009 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)

12 HYGIENE-EIGENKONTROLLE

(1) Es sind Verfahren zur Hygiene-Eigenkontrolle zu implementieren, die auf der Anwendung der HACCP-Grundsätze nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius[4] basieren. Dies hat aufbauend auf einer funktionierenden Guten Hygienepraxis (GHP) zu geschehen.

(2) Es ist klar zwischen den Belangen der Guten Hygienepraxis und jenen von HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) zu unterscheiden.

(3) Im Rahmen dieser Eigenkontrolle durchgeführte Maßnahmen sind durch das Führen von Aufzeichnungen nachvollziehbar zu gestalten.

12.1 GHP

(1) Gute Hygienepraxis (GHP) im Sinne dieser Leitlinie sind alle Belange der Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene, die dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb und vor Kontamination mit biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren im jeweiligen Betrieb dienen.

(2) Eine funktionierende GHP stellt die unabdingbare Voraussetzung für die Umsetzung des HACCP-Konzeptes dar.

(3) Im Rahmen der GHP ist es zweckmäßig, zumindest folgende Bereiche zu berücksichtigen und darüber Aufzeichnungen zu führen:

- regelmäßige Überprüfungen der Betriebsräumlichkeiten, Ausstattungen und Geräte
- Hygieneschulungen des Personals[5]
- Wareneingangskontrollen
- Tank-Temperaturen der Geschirrspülmaschinen
- Die regelmäßige Wartung und Überprüfung der Geschirrspülmaschinen[6]
- Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

---

[4] FAO = Food and Agriculture Organization of the United Nations; WHO = World Health Organization of the United Nations

[5] siehe auch die „Leitlinie für die Personalschulung" GZ BMG-75210/0004-II/B/13/2012 vom 24.7.2012 https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/personalschulung.html

[6] Anmerkung: beim Service ist auch die Richtigkeit der am Gerät angezeigten Temperaturen zu überprüfen. Das Ergebnis dieser Überprüfung ist im Prüfbericht schriftlich festzuhalten

- Mikrobiologische Überprüfung der Effizienz von Reinigung und Desinfektion
- Vorsorge- und Bekämpfungsmaßnahmen gegen tierische Schädlinge
- Überprüfung der Kühl- und Tiefkühltemperaturen

12.2 HACCP

HACCP ist – systematisch – produktbezogen – gefahrenbezogen – prozessbezogen und betriebsspezifisch.

(1) Die Unternehmer haben ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

(2) HACCP ist ein System, welches Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit wesentlich sind, identifiziert, bewertet und beherrscht.[7] Es ist somit ein Instrument zur Beherrschung von physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren, mit denen Lebensmittel behaftet sein können.

(3) HACCP betrifft nur das Lebensmittel selbst, wobei Herkunft, Zusammen-setzung und Herstellungsmethoden des jeweiligen Produktes maßgeblich sind. Anhand dieser Daten ist abzuschätzen, mit welchen Gefahren und mit welchem Risiko für die VerbraucherInnen im speziellen Fall zu rechnen ist und wo im Produktionsprozess Gefahren unter Kontrolle gebracht werden müssen.

(4) Die in Absatz 1 angesprochenen HACCP-Grundsätze sind:

a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,

b) Bestimmung der Kritischen Kontrollpunkte (CCPs), Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu **vermeiden**, **auszuschalten** oder auf ein akzeptables Maß **zu reduzieren**,

c) Festlegung von Grenzwerten für diese Kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptabel und nicht akzeptabel unterschieden wird,

d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der Kritischen Kontrollpunkte,

e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein Kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,

[7] Definition des FAO/WHO-Codex-Alimentarius

f) Festlegung von regelmäßig durchzuführenden Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorgaben gemäß lit. a) bis e) entsprochen wird,

g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß lit. a) bis f) entsprochen wird.

(5) Die Anwendung dieser Grundsätze und insbesondere die Erstellung der Dokumentation haben so flexibel zu erfolgen, dass die Arbeitsprozesse ungestört ablaufen können.

(6) Grundsätzlich garantiert HACCP die Sicherheit aller in der Küche hergestellten Produkte. Daher müssen auch alle Speisenkomponenten einer Analyse unterzogen werden!

(7) Unabhängig vom Ergebnis der betriebsspezifischen Implementierung ist es erforderlich, die Speisentemperaturen bei der Portionierung bzw. Auslieferung aufzuzeichnen.

(8) HACCP ist kein Werkzeug zur Umsetzung allgemeiner Hygienemaßnahmen.

(9) Bei der Überprüfung der Eigenkontrolle eines Betriebes, die nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß der Verordnung (EG) 852/2004 aufgebaut ist, wird zunächst auf die korrekte Trennung zwischen den allgemeinen Hygienemaßnahmen (GHP) und den Maßnahmen zur spezifischen Kontrolle in Umsetzung eines HACCP-Konzept zu achten sein. Dabei ist sicher zu stellen, dass die betrieblichen Maßnahmen nach den Grund-sätzen des HACCP-Konzeptes entsprechend analysiert und bewertet wurden und der Betrieb sich danach richtet.

12.3 RÜCKSTELLPROBEN

(1) Als freiwilliges Instrument können von der Küche zur eigenen Absicherung von den selbst hergestellten Speisen sowie von hygienisch sensiblen zugekauften Speisenkomponenten Rückstellproben angefertigt werden.

(2) Mindestanforderungen an Rückstellproben:

- Mindestmenge beachten: 1 Portion (mindestens 150 g)
- Tiefgekühlte Lagerung der Proben
- Kennzeichnung mit Rückstelldatum
- Empfohlene Rückstellzeit: mindestens 21 Tage ab Ausgabezeitpunkt

13 ANHANG 1 / BEISPIEL ZUR HACCP-UMSETZUNG

13.1 BEGRIFFE

Gefahr: ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel bzw. Zustand eines Lebensmittels mit der Fähigkeit, die Gesundheit des KonsumentInnen schädigen zu können.

Physikalische Gefahren sind z. B. Fremdkörper wie Steine, Glassplitter und Metallteile, aber auch radioaktive Stoffe oder die Temperatur.

Chemische Gefahren sind z.B. Pestizidrückstände, Rückstände von Medikamenten, Desinfektionsmittel, Verpackungen und als Allergene wirksame Substanzen.

Biologische Gefahren sind belebte Gefahren wie Parasiten oder Mikroorganismen (auch Viren). Mikroorganismen haben bei Lebensmitteln, die in Küchenbetrieben verarbeitet werden, die bei weitem größte Bedeutung. Deshalb werden auf den folgenden Seiten nicht mehr die biologischen, sondern nur mehr die mikrobiologischen Gefahren berücksichtigt.

HACCP-Konzept: Sammlung und Aus- und Bewertung von Informationen, mit dem Ziel, dass alle Phasen der Produktentstehung beherrscht werden um ein gesundheitlich unbedenkliches Lebensmittel zu gewährleisten.

Gefahrenanalyse mit Risikobewertung: Erfassung aller gesundheitlich relevanten Gefahren, die bei den verwendeten Lebensmitteln auftreten können und Bewertung dieser Gefahren im Hinblick darauf, welche von ihnen relevant/signifikant für die menschliche Gesundheit sind und die daher vom HACCP-System unter Kontrolle gebracht werden müssen.“

Risikobewertung: Feststellung der Wahrscheinlichkeit des Auftretens der Gefahren und die Abschätzung der tatsächlichen Beeinträchtigung der KonsumentInnen zum Zeitpunkt der Abgabe an die EndverbraucherInnen.

Kritischer Kontrollpunkt (CCP): ist eine Produktionsstufe, an der es möglich ist, eine erkannte Gefahr zu **vermeiden**, **auszuschalten** oder auf ein **akzeptables** Maß zu reduzieren. Die Gefahr wird beherrscht!

HACCP-Plan: (auch HACCP-Plandokumente) beinhaltet das Ergebnis des HACCP-Konzepts, die Verantwortlichkeit für die Überwachung der CCPs, deren Häufigkeit, die Art der Durchführung der Überwachung, die konkrete Maßnahme bei einer Abweichung. (was, wer, wann, wie, womit).

Implementierung ist die konkrete Umsetzung des HACCP-Systems im Betrieb. Die tatsächliche Anwendung im laufenden Betrieb ist sicher zu stellen.

Verifizierung ist die Überprüfung, ob das HACCP-System im Betrieb auch wirklich so gehandhabt wird, wie es beschrieben bzw. vorgesehen ist.

Standardproduktionslinien wie die „Warme Küche“, die „Kalte Küche“ oder die „Salatproduktion“ sind Produktionslinien, in denen die Gefahrenbeherrschung für die zugehörigen Speisenkomponenten stets in der prinzipiell selben Art und Weise erfolgt. Zum Beispiel durch das Garen, durch das Kühlen oder durch das Marinieren.

Speisenkomponenten sind z. B. die Frittatensuppe, das Wiener Schnitzel, der Erdäpfelsalat, die Topfentorte.

Zutaten sind Rezepturbestandteile ohne Mengenangaben, z. B. Kalbfleisch, Mehl, Ei, Brösel, Salz, Pfeffer.

13.2 GRUNDSÄTZLICHE SYSTEMATIK DER HACCP-UMSETZUNG

Um die Umsetzung von HACCP in den unter diese Leitlinie fallenden Küchen möglichst einfach und rasch zu gestalten, wird die Ausarbeitung von Standardproduktionslinien und in der Folge dann die Verwendung von Zutatenlisten oder Rezepturkarten empfohlen. Diese bieten die Möglichkeit einer raschen und einfachen Umsetzung von HACCP. In den meisten Fällen wird man mit den Zutatenlisten bzw. mit den Rezepturkarten das Auslangen finden.

Dabei sollten folgende Umsetzungsphasen nacheinander durchlaufen werden:

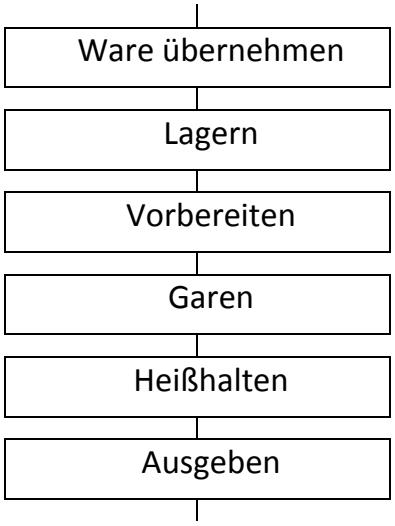
- Festlegung von Standardproduktionslinien
- Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze für jede Standardproduktionslinie
- Herstellung der Produktspezifität des HACCP-Systems durch die Verwendung von Zutatenlisten oder Rezepturkarten

FESTLEGUNG VON STANDARDPRODUKTIONSLINIEN

Ziel dieses Arbeitsschrittes ist es, einen Überblick über die bestehenden Produktionsabläufe zu bekommen und die hergestellten Speisen in Gruppen zusammenzufassen. Die Standardproduktionslinien sind für den jeweiligen Betrieb spezifisch und müssen daher von diesem selbst in Form von Fließdiagrammen festgelegt werden. Ein Fließdiagramm ist die optisch mit einem Blick erfassbare Darstellung eines Produktionsablaufes. Die einzelnen Stufen des Fließdiagramms müssen dabei als Tätigkeiten formuliert werden!

Beispiel für ein Fließdiagramm – Standardproduktionslinie 1 – Prozessanalyse für die „Warme Küche“ bei Frischkostverpflegung:

Prozess:



Auf die gleiche Art und Weise sollten auch die restlichen Standardproduktionslinien im eigenen Betrieb festgelegt werden. Neben der „Warmen Küche“ könnten zum Beispiel auch noch die „Kalte Küche“, die „Patisserie-warm“, die „Patisserie-kalt“, die „Salatverarbeitung“ und die Herstellung „Spezifischer Diätformen“ als eigene Standardproduktionslinien definiert und durch ein Fließdiagramm erfasst werden.

Als Produktionsverfahren können z.B. cook and serve, cook and chill, cook and freeze, sous vide angewendet werden.

Sind die Standardproduktionslinien festgelegt, so werden diese durchnummeriert. Zum Beispiel:

Standardproduktionslinie 1 - Warme Küche/ Regeneration/ Patisserie warm/ Patisserie warm mit kalter Ausgabe

Standardproduktionslinie 2 - Kalte Küche (z.B. Salate, belegte Brote und div. nicht durcherhitzte Komponenten)

ABHANDLUNG DER SIEBEN HACCP-GRUNDSÄTZE FÜR JEDE STANDARDPRODUKTIONSLINIE ZUR ERFASSUNG DER MIKROBIOLOGISCHEN GEFAHREN

Die hergestellten Fließdiagramme dienen als Grundlage für die Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze:

a. Durchführung der Gefahrenanalyse
b. Festlegung der Kritischen Kontrollpunkte (CCPs)
c. Festlegung von Grenzwerten
d. Festlegung von Überwachungsverfahren
e. Festlegung von Korrekturmaßnahmen
f. Festlegung von Verifizierungsverfahren
g. Festlegung der Dokumentation

Zur Beherrschung der mikrobiologischen Gefahren macht es Sinn, sich einiger weniger Leitkeime zu bedienen. Kontrolliert man diese, dann hat man auch alle anderen gesundheitlich bedeutenden Mikroorganismen im Griff:

Als Leitkeim für die Gruppe der **Lebensmittel-Infektionserreger** sind aufgrund ihrer epidemiologischen Bedeutung Salmonellen und Campylobacter zu berücksichtigen. Diese Keime werden bei den üblichen Kochprozessen zuverlässig abgetötet.

Ebenfalls zu den Lebensmittel-Infektionserregern zählt *Listeria monocytogenes*. Wegen seiner Vermehrungsfähigkeit besonders bei tiefen Temperaturen, sollte er extra berücksichtigt werden.

Als Leitkeim für die Gruppe der **Lebensmittel-Vergifter** ist *Staphylococcus aureus* zu berücksichtigen. Er ist in der Lage, im Lebensmittel Toxine zu bilden, die hitzestabil sind und durch die üblichen Kochprozesse nicht mehr zerstört werden. Es ist von entscheidender Bedeutung, die Toxinbildung durch konsequente Personalhygiene und Einhaltung der Kühlkette zu verhindern.

Auch manche *Schimmelpilze* zählen zu den Lebensmittelvergiftern, die unter Umständen hitzestabile Gifte bilden können. Aufgrund ihrer Erkennbarkeit und ihrer Bedeutung bei manchen Lebensmitteln (vor allem bei Obst und Gemüse), sollten sie ebenfalls Berücksichtigung finden.

Als Leitkeime für die Gruppe der **Sporenbildner** sind *Bacillus cereus* (wächst bei Anwesenheit von Sauerstoff) und *Clostridium perfringens* (wächst auch bei Abwesenheit von Sauerstoff) zu berücksichtigen. Sporenbildner überstehen die üblichen Kochprozesse, indem sie eine extrem widerstandsfähige Sporenhülle ausbilden. Nach dem Erhitzen beginnen sie sich wieder zu vermehren und Toxine zu bilden. Zur Beherrschung dieser Gefahren sind somit das Heißhalten nach dem Kochprozess oder das Kühlen nach dem Kochprozess von größter Bedeutung. (siehe dazu 7.2).

Weiters zu beachten sind Viren, insbesondere **Noroviren**. Durch entsprechende Hygienemaßnahmen wie Händereinigung und Desinfektion (Maßnahmen der Guten Hygienepraxis) lässt sich die Übertragungswahrscheinlichkeit reduzieren. Erhitzungsprozesse sind auch gegen Noroviren wirksam.

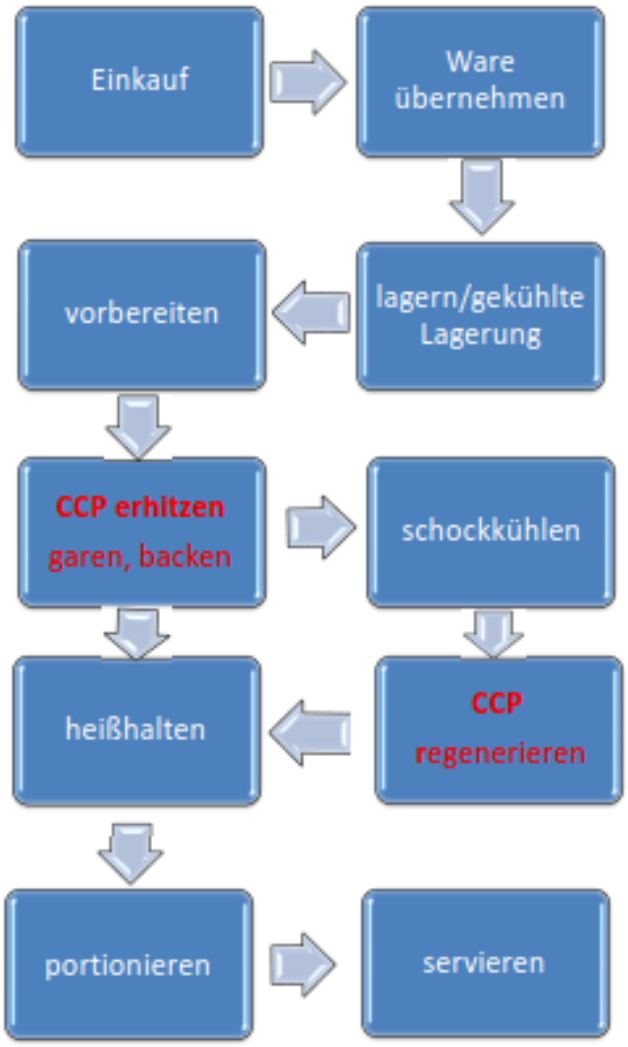
Für die Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze bedient man sich eines HACCP-Analyseblattes:
Zum Ausfüllen des HACCP-Analyseblattes wählt man in der jeweiligen Warengruppe eine typische, häufig in der eigenen Küche hergestellte Speisenkomponente und behandelt anhand dieser die vorgegebenen Punkte a) bis g).

Bei ähnlichen Speisenkomponenten ergeben sich meistens die gleichen kritischen Kontrollpunkte, z. B. gekochter Reis – gekochte Teigwaren.

13.3 ANALYSEBLATT / STANDARDPRODUKTIONSLINIE 1 - WARME KÜCHE / FRISCHKOST:

Speisenkomponente: Alle Speisenkomponenten der „Warmen Küche“
Gefahren (Leitkeime): *Salmonellen und Campylobacter, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Schimmelpilz, Noroviren*

Standardproduktionslinie – Warme Küche und Warme Patisserie



Art der Überwachung der CCPs:
Das Heißhalten kann bei bestimmten Produkten (z. B. Knödel, Reis, Teigwaren) als „CCP“ definiert werden. Bezüglich der Heißhaltetemperatur wird auf Kapitel 7 verwiesen.

Bei der Festlegung eines Erhitzungsvorganges als CCP sind die Temperatur und die Zeit sowie der Kontrollmodus festzulegen (wer, wie, womit, wann) und zu überwachen.

*) ist das „Garen“ als CCP festgelegt werden, dann kann zur Überprüfung die Kontrolle des Garzustandes herangezogen werden.

Korrekturmaßnahme: neuerliches Erhitzen oder Verwerfen des Produktes.

Verifizierung: Regelmäßige Kontrollen der Prozesse und deren Umsetzung im Betrieb (Mindestens 1 x jährlich bzw. bei Änderung des Verfahrens oder der Rezeptur)

Dokumentation:

CCP „Garen / Braten / Backen“ Temperatur- und Zeitvorgaben werden dokumentiert.

*) Anmerkung: die Dokumentation ist entsprechend den gegebenen Erfordernissen festzulegen.

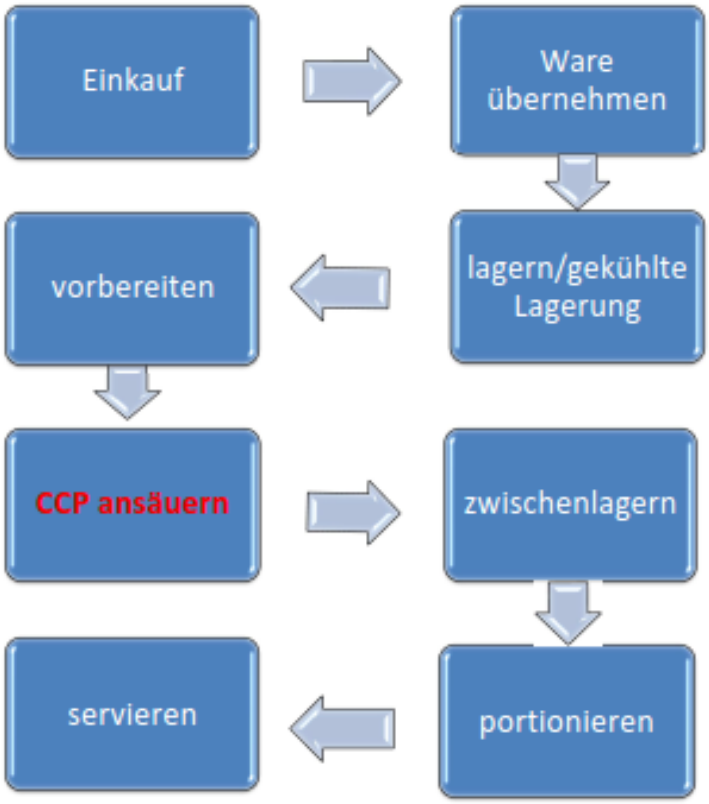
Bei bestimmten Zubereitungsverfahren (Grillplatz) muss durch die Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis sichergestellt werden, dass die relevanten Gefahren vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden. Es kann dadurch das Ziel eines ausreichend hohen Schutzniveaus für die Gesundheit von Menschen erreicht werden.

13.4 ANALYSEBLATT / STANDARDPRODUKTIONSLINIE 2 - KALTE KÜCHE:

Speisenkomponente: Alle Speisenkomponenten der „Kalten Küche“

Gefahren (Leitkeime): *Salmonellen und Campylobacter, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Schimmelpilz, Noroviren*

Standardproduktionslinie – Kalte Küche und kalte Patisserie



Art der Überwachung des CCPs:

Marinieren: Das Marinieren von Salaten erfolgt über eine festgelegte Rezeptur, bei der der ph-Wert bei jeder Produktionscharge gemessen wird. (Dabei ist auf eine ausreichende Empfindlichkeit der Messmethode zu achten: z. B. muss bei einem kritischen Grenzwert von pH 4,5 die Messung auf Zehntel pH-Einheiten genau sein!)

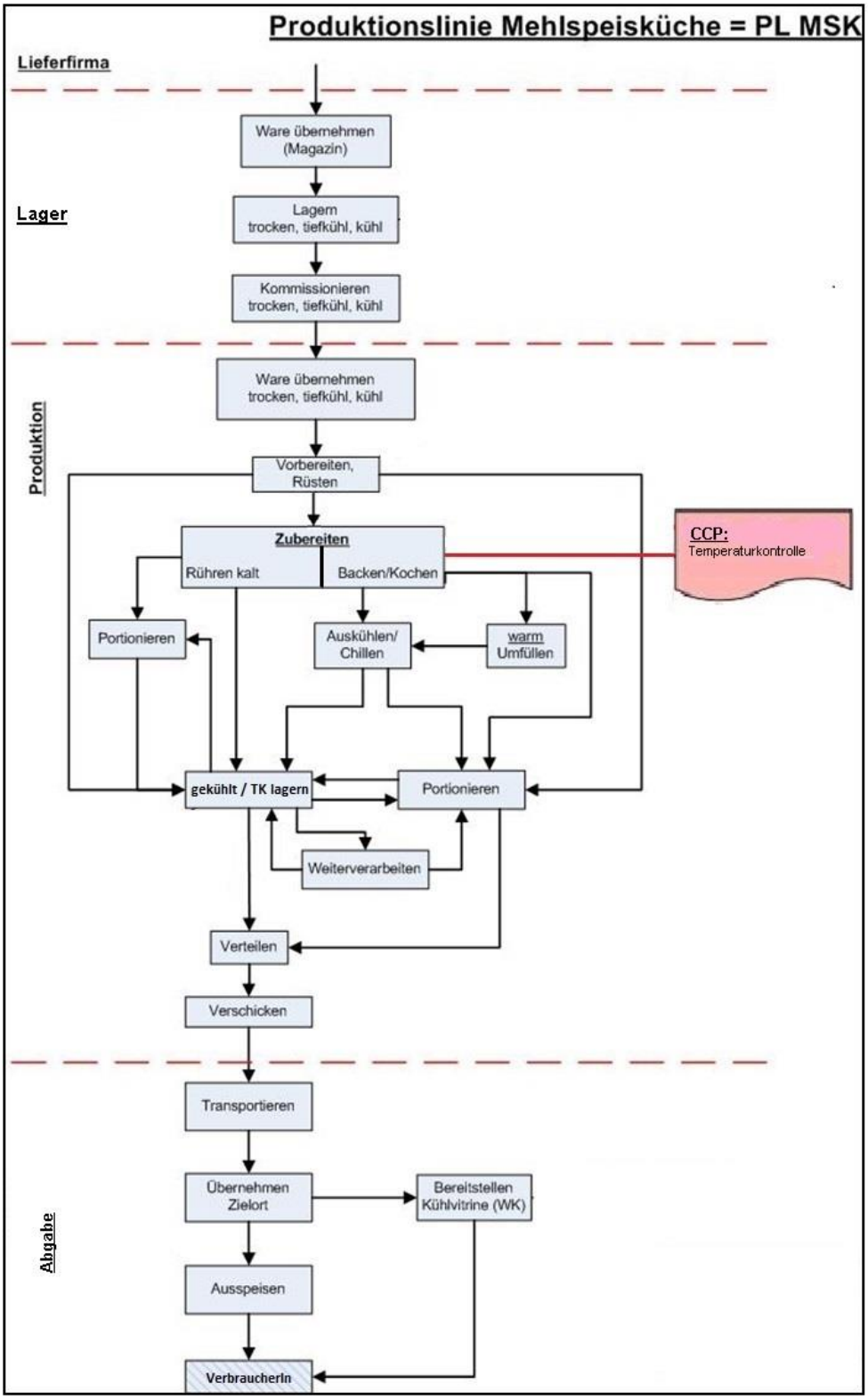
Korrekturmaßnahme: Salat nachsäuern

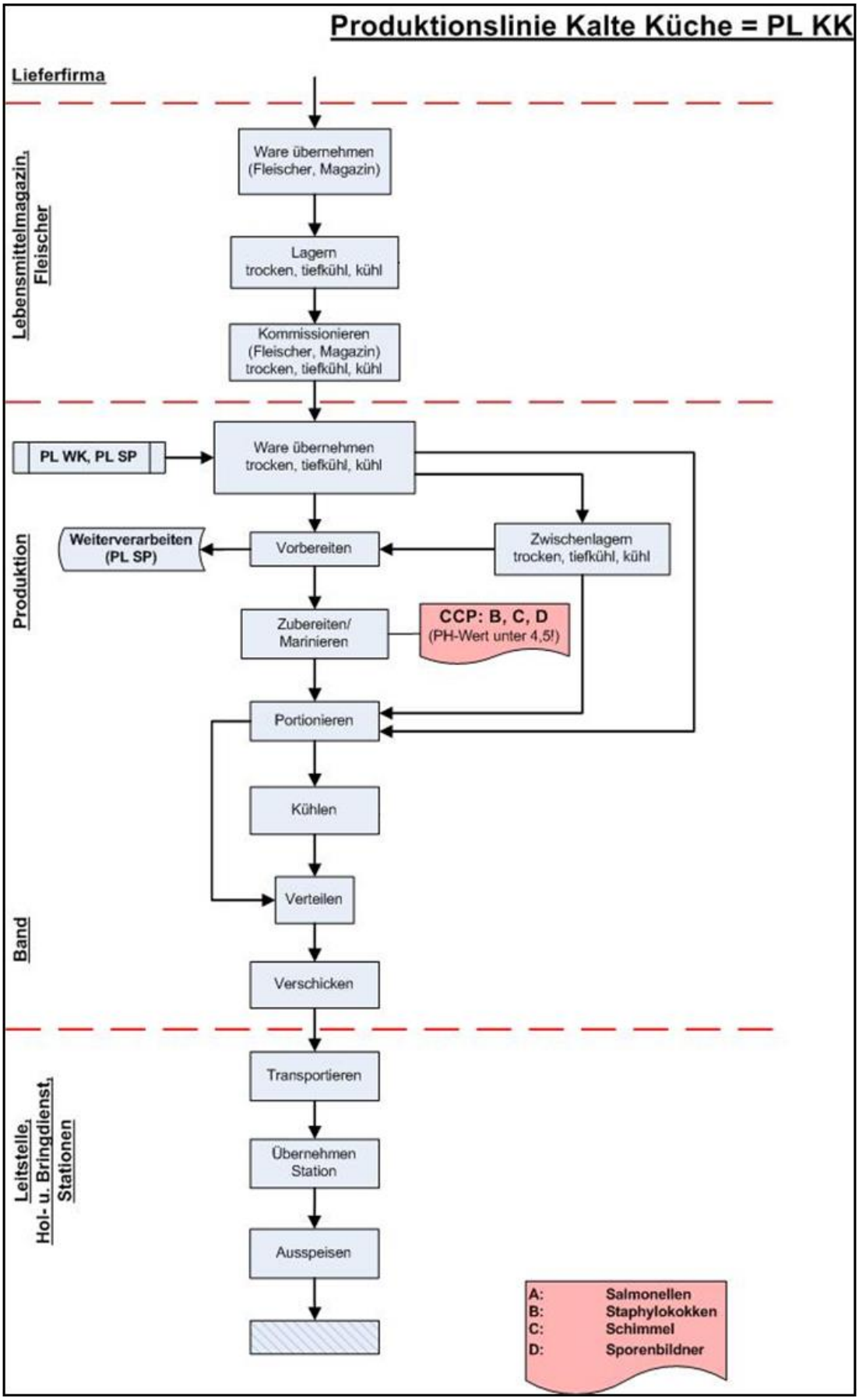
Verifizierung:

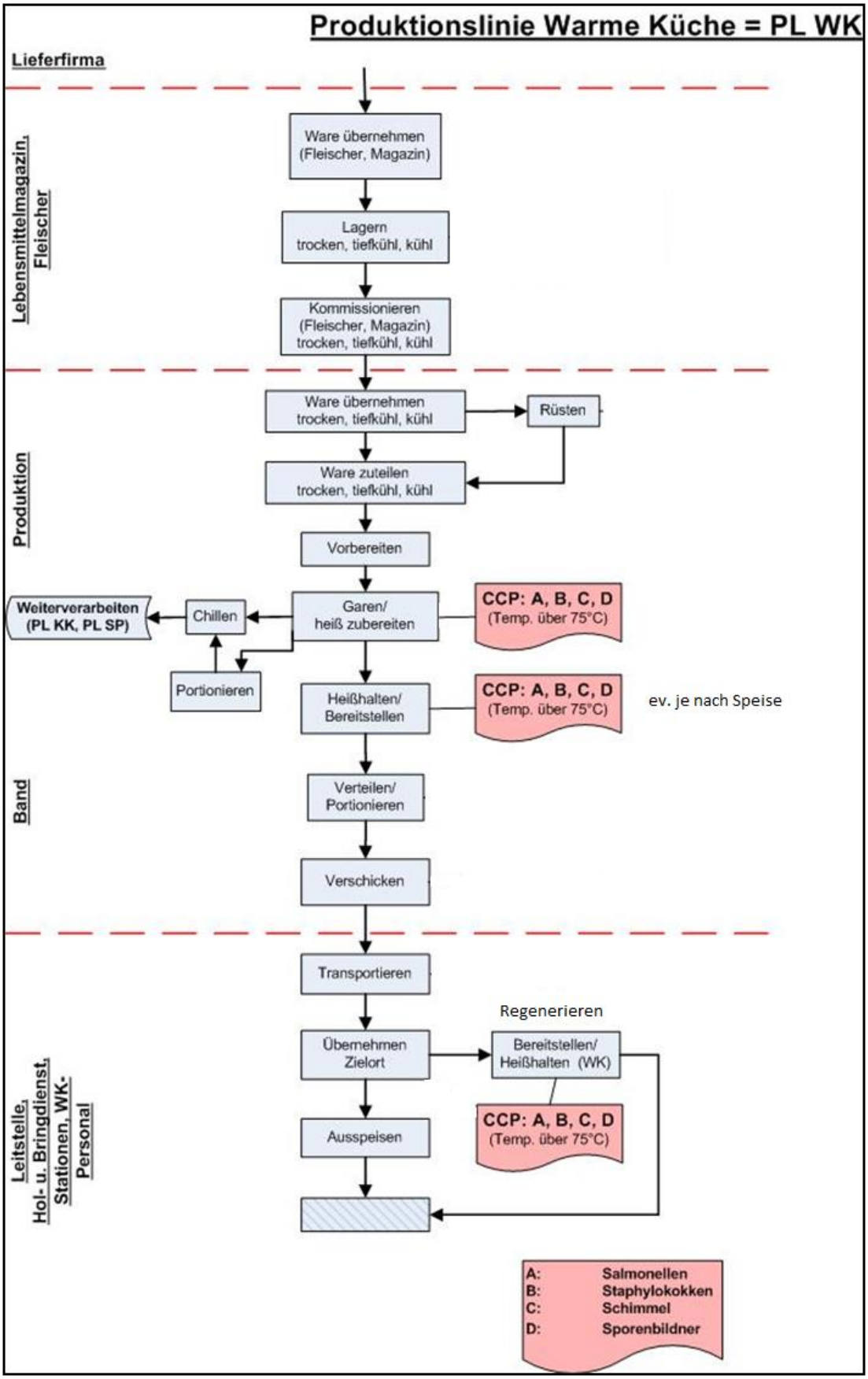
Regelmäßige Kontrollen der Prozesse und deren Umsetzung im Betrieb (Mindestens 1x jährlich bzw. bei Änderung des Verfahrens oder der Rezeptur)

Dokumentation: Ergebnisse der Überprüfungen des pH-Wertes werden dokumentiert.

13.4.1 Beispiele für die Darstellung von Standardproduktionslinien – die Produktionsabläufe der Mehlspeisküche können allerdings auch in die Produktionslinien „Kalte Küche“, „Warme Küche“ integriert werden.




Produktionslinie Kalte Küche = PL KK
Lieferfirma
Lebensmittelmagazin, Fleischer
Ware übernehmen (Fleischer, Magazin)
Lagern trocken, tiefkühl, kühl
Kommissionieren (Fleischer, Magazin) trocken, tiefkühl, kühl
Produktion
PL WK, PL SP
Ware übernehmen trocken, tiefkühl, kühl
Weiterverarbeiten (PL SP)
Vorbereiten
Zwischenlagern trocken, tiefkühl, kühl
Zubereiten/ Marinieren
CCP: B, C, D (PH-Wert unter 4,5!)
Portionieren
Kühlen
Verteilen
Band
Verschicken
Leitstelle, Hol- u. Bringdienst, Stationen
Transportieren
Übernehmen Station
Ausspeisen
A: Salmonellen
B: Staphylokokken
C: Schimmel
D: Sporenbildner


Produktionslinie Warme Küche = PL WK
Lieferfirma
Lebensmittelmagazin, Fleischer
Ware übernehmen (Fleischer, Magazin)
Lagern trocken, tiefkühl, kühl
Kommissionieren (Fleischer, Magazin) trocken, tiefkühl, kühl
Produktion
Ware übernehmen trocken, tiefkühl, kühl
Rüsten
Ware zuteilen trocken, tiefkühl, kühl
Vorbereiten
Weiterverarbeiten (PL KK, PL SP)
Chillen
Garen/ heiß zubereiten
CCP: A, B, C, D (Temp. über 75°C)
Portionieren
Heißhalten/ Bereitstellen
CCP: A, B, C, D (Temp. über 75°C)
ev. je nach Speise
Band
Verteilen/ Portionieren
Verschicken
Transportieren
Regenerieren
Übernehmen Zielort
Bereitstellen/ Heißhalten (WK)
CCP: A, B, C, D (Temp. über 75°C)
Leitstelle, Hol- u. Bringdienst, Stationen, WK-Personal
Ausspeisen
A: Salmonellen
B: Staphylokokken
C: Schimmel
D: Sporenbildner

13.5 DIE VERWENDUNG VON ZUTATENLISTEN/REZEPTURKARTEN

Ist das Festlegen von Standardproduktionslinien abgeschlossen und damit die Beherrschung der mikrobiologischen Gefahren geregelt, so ist die weitere Arbeitsgrundlage wahlweise die Zutatenliste oder die Rezepturkarte.

Nur in Ausnahmefällen wird es notwendig sein, der Zutatenliste/Rezepturkarte ein für die jeweilige Speisenkomponente spezifisches HACCP-Analyseblatt beizufügen.

Die Rezepturkarte sollte folgende Elemente enthalten:

- Bezeichnung der Speisenkomponente
- Zutatenliste oder Rezeptur
- HACCP-Teil

Der HACCP-Teil der Zutatenliste/Rezepturkarte sollte folgende Elemente enthalten:

- Beherrschung physikalischer Gefahren
- Beherrschung chemischer Gefahren
- Beherrschung mikrobiologischer Gefahren
  - Nummer der Standardproduktionslinie
  - Sollte es Speisenkomponenten geben, die keiner Standardproduktionslinie zugeordnet werden können, hat deren weitere Aufarbeitung mit einem eigenen HACCP-Analyseblatt zu erfolgen

Es wird immer eine Speisenkomponente vom Anfang bis zum Schluss abgehandelt. Zunächst werden die möglicherweise vorhandenen physikalischen und chemischen Gefahren beurteilt. Das Ergebnis wird in der Rezepturkarte festgehalten.

Schema für die Handhabung der Rezepturkarte

Für jede Speisenkomponente wird gefragt:

Frage 1: Gibt es **physikalische Gefahren**, die unter Kontrolle gebracht werden müssen?

Antwort **nein**:
→ die Gruppe der physikalischen Gefahren ist für diese Speisenkomponente abzuhaken
→ weiter zu Frage 2

Antwort **ja**:
→ Auf der Rezepturkarte sind für jede physikalische Gefahr folgende Punkte zu vermerken:

Benennung der Gefahr: …….....
Benennung des CCP (die Stufe im Produktionsprozess, an der die Gefahrenbeherrschung erfolgt): …….....
Benennung der Beherrschungsmaßnahme: ……
Korrekturmaßnahmen: ……
Art der Dokumentation: …….....
→ weiter zu Frage 2

Frage 2: Gibt es **chemische Gefahren**, die unter Kontrolle gebracht werden müssen?

Antwort **nein**:
→ die Gruppe der chemischen Gefahren ist für diese Speisenkomponente abzuhaken
→ weiter zu Frage 3

Antwort **ja**:
→ auf der Rezepturkarte sind für jede chemische Gefahr folgende Punkte zu vermerken:
Benennung der Gefahr: …….....
Benennung des CCP (die Stufe im Produktionsprozess, an der die Gefahrenbeherrschung erfolgt): …….....
Benennung der Beherrschungsmaßnahme: …….
Korrekturmaßnahmen: …….
Art der Dokumentation: …….....
→ weiter zu Frage 3

Frage 3: Gibt es **mikrobiologische Gefahren**, die unter Kontrolle gebracht werden müssen?
Zur Beantwortung dieser Frage empfiehlt es sich, die in den Standardproduktionslinien genannten Referenzkeime heranzuziehen.

Antwort **nein**:
→ diese Speisenkomponente ist auch mikrobiologisch sicher, die HACCP-Analyse ist abgeschlossen.

Antwort **ja**:
→ Beurteilung der mikrobiologischen Gefahren durch eine HACCP-Analyse:

Entsprechend der zuvor erfolgten Festlegung erfolgt nun die Zuordnung der jeweiligen Speisenkomponente zu einer der Standardproduktionslinien. Die Nummer dieser Linie wird in die Rezepturkarte eingetragen. Eine weitere Analyse ist damit nicht mehr notwendig, da die Gefahrenbeherrschung an den in der Standardproduktionslinie festgelegten CCPs erfolgt.
Fällt eine Speisenkomponente in keine der Standardproduktionslinien, so muss für sie eine eigene HACCP-Analyse in derselben Art und Weise wie bei den Standardproduktionslinien durchgeführt werden. Das fertig ausgefüllte Analysenblatt wird der Rezepturkarte beigelegt.