



## Lebensmittel

- Hygiene
- Kontrolle
- Aufsicht

## Ziele des Lebensmittelrechts

- **Verbraucherschutz**

Schutz der **Gesundheit**

Schutz vor **Täuschung**

... auf den Grundsätzen der **Risikoanalyse**, des **Vorsorgeprinzips** und der **Transparenz**

<b>Glutenhaltiges Getreide</b> (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>Krebstiere</b> und Krebstiererzeugnisse
<b>Eier</b> und Eierzeugnisse*
<b>Fisch</b> und Fischerzeugnisse
<b>Erdnüsse</b> und Erdnusserzeugnisse
<b>Soja</b> und Sojaerzeugnisse
<b>Milch</b> und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*
<b>Schalenfrüchte</b> d. h. Mandel ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnuss ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunuss ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannuss ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.)), Paranuss ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazie ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamianuss und Queenslandnuss ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>Sellerie</b> und Sellerieerzeugnisse
<b>Senf</b> und Senferzeugnisse
<b>Sesamsamen</b> und Sesamsamenerzeugnisse
<b>Schwefeldioxid</b> und <b>Sulfite</b> in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben
<b>Lupine</b> sowie Erzeugnisse daraus
<b>Weichtiere</b> (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus <sup>3</sup>

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“ <sup>4</sup>		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code <sup>1)</sup>	steht für
glutenhaltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich <sup>44)</sup> zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkorn im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose <sup>1)</sup> ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis <sup>1)</sup> ; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Nährhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett <sup>1)</sup> ; b) natürliche gemischte Tocopherole [E 306], natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukcinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzensterinen gewonnene Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactulose
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code <sup>1)</sup>	steht für
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsemen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	D	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>1)</sup> nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

5

### Informationen bei Allergien

- Schon bei der Einschreibung nach möglichen Allergien der Kinder fragen (**Nahrungsmittelallergien**, Hausstaubmilben, Pollen, Tiere, Insektenstiche, ...).
- Aufnahme dieser in den Anmeldebögen und in das Notfallblatt der schriftlichen Arbeitsdokumentation.
- Maßnahmen im Falle des Auftretens erfragen.

Allergische Reaktionen können sich im schlimmsten Fall in einem anaphylaktischen Schock äußern.

**Dieser stellt einen lebensbedrohlichen Zustand dar!**



Verordnung (EG) **Nr 178/2002** vom 28. Januar 2002

- „**Lebensmittelunternehmen**“  
alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie **öffentlich oder privat** sind, die eine mit der **Produktion**, der **Verarbeitung** und dem **Vertrieb** von **Lebensmitteln** zusammenhängende Tätigkeit ausführen



**Hygiene-Leitlinie**  
für **Grossküchen,**  
**Küchen des Gesundheitswesens und**  
***vergleichbare* Einrichtungen der**  
**Gemeinschaftsverpflegung!**





- „Gemeinschaftsverpflegung“

im Sinne dieser Leitlinie ist die **regelmäßige Versorgung** einer grundsätzlich **konstanten Personengruppe** mit Speisen im Rahmen eines **längerfristigen Auftrages**.

Bezugnehmend auf Ihre Anfrage vom 5.11.2008 teilt das **Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend** wie folgt mit:

- Nach ho. Ansicht liegt im Fall von Kindergärten, in denen Betreuer zusammen mit Kindern die Jause richten, ein Inverkehrbringen gemäß LMSVG vor. Die Sachlage ist nicht mit einem Kochen in Schulen vergleichbar. Es kann auch nicht von einem häuslichen, privaten Verbrauch ausgegangen werden, wodurch das LMSVG nicht zur Anwendung gelangen würde.



## **Pflichten der Unternehmer: (1)**

- **Prävention**

Die Unternehmer identifizieren und überprüfen regelmäßig die **kritischen Punkte** in ihren Verfahren und stellen sicher, dass an diesen Punkten **Kontrollen** durchgeführt werden.

(Art. 17, § 21 LMSVG, Art. 5 VO(EG) 852/2004)



## **Pflichten der Unternehmer: (2)**

- **Verantwortung**

Unternehmer sind für die **Sicherheit** der Lebensmittel, die sie erzeugen, befördern, lagern oder verkaufen, **verantwortlich**.

(Art. 17, § 21 LMSVG;

Was ist nicht sicher? Informationen sind wichtig!)



## Pflichten der Unternehmer: (3)

- **Rückverfolgbarkeit**

Unternehmer müssen in der Lage sein, alle *Lieferanten* oder *Empfänger* von Lebensmitteln rasch festzustellen

Art. 18, § 22 LMSVG,

(**Feiern** – Aufstellung, befestigter Boden, Warmwasser, Kühlkette, **mitgebrachte Lebensmittel, Zutaten, Eier**, etc)



## Pflichten der Unternehmer: (4)

- **Transparenz**

Unternehmer unterrichten unverzüglich die Behörden, wenn sie annehmen müssen, dass (ihre) Lebensmittel **nicht sicher** sind und nehmen diese vom Markt.

(Art. 19, § 38 LMSVG)

## Lebensmittel-Hygiene Art. 2 VO(EG) 852/2004

... **die Maßnahmen und Vorkehrungen**, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist

Verordnung (EG) **852/2004** vom 29. April 2004  
**Lebensmittelhygiene**

- Hauptverantwortung für die Lebensmittelsicherheit liegt beim Unternehmer
- **Gute Hygienepraxis** ist einzuhalten (GHP)
- Leitlinien sollen erstellt werden
- HACCP-Grundsätze als Eigenkontrollsystem
- Pflicht zur *Zusammenarbeit* mit zuständiger Behörde



Kontrolle - Checkliste							
BOR: 2	EX: 7	Auswahl: EK: 0	1	Gesamtbewertung: Befüllungsgrad: Intervall	Verfahrensanzahlung: VA-K: 0213.04	Aktuelle Kontrolle: 06.12.2011	Bewertung: AP: LK
Bei EK:0 oder 1 ist eine EK-Auswahl möglich.							
<b>Baustelle, gewebespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen - Gewichtung 25%</b>							
Küche: Köchstrank inkl. Thermometer, Geschirrspüler (65°C max. Waschprogramm - 161 Min?), Papierhandtuchspender fehlt - Geschirrspüler überprüfen lassen hinsichtlich thermischer Desinfektionswirkung, Papierhandtuchspender anbringen FRIST: 30.5.2011 Verteilerrüchle EG: baustell als Essraum für 14 Personen akzeptabel.							
<b>Wareneinsatz und Umgang mit Waren - Gewichtung 30%</b>							
Temperaturen bei Warenannahme entsprechen nicht immer - Maßnahmen sind teilweise zu setzen! Alternative Käsepflege ist vorzuziehen zu halten, Lagertemperatur entspricht.							
<b>Umsetzung Hygiene und Schulung - Gewichtung 25%</b>							
Güter Reinigungszustand, Mittel sind vorhanden und entsprechend gelagert. Defekter Flüssigseifenspender im WC ersetzen. Schulung (Fr. Käpen 2.3.2011 in der BH-B, Informationsbereitstellung nicht nachweislich.							
<b>Dokumentation - Gewichtung 20%</b>							
Aufzeichnungen exakter über: Anlieferung der heißen Speisen; Köchstrank-Reinigung; Fehlende Aufzeichnungen: Lagertemperatur geschüt., Schädlingsüberwachung (fallbeispiel und Dok.)							



## Bewertung eines Betriebes:

### Bauliche Voraussetzungen:

#### **Bauzustand** der einzelnen Räume:

*(unbehandeltes Holz)*

**Böden**, *(Wasseransammlungen, Abflüsse –reinigbar?)*

**Decke, Wände**, *(feuchte Stellen, Anstrich, Löcher)*

**Türen** *(einwandfreier Verschluss),*

**Fenster, Be- und Entlüftung** etc.

## Bewertung eines Betriebes:

### Bauliche Voraussetzungen:

**Anordnung** der Räumlichkeiten bezüglich  
des Betriebsablaufes

**Kreuzungen**, *räumliche Enge, versteckte Winkel!*

Handwaschbecken;

Fehlendes Abfalllager;

Kühleinrichtungen.



© g.schweighofer

## Gerätespezifische Voraussetzungen:

**Zustand** der Maschinen (*Rost, Anstrichschäden, etc.*) und Arbeitswerkzeuge (*Messergriffe, Kochlöffel, beschädigte Emailierung bei Geschirren etc.*),

Ungeeignete Werkzeuge vorhanden  
(Messer, **Abfalleimer** ohne Deckel ..)



© g. schweighofer

**Lebensmittelaufsicht STMK:**

*Friedrichgasse 9-13, 8010 Graz*

*Tel: +43 (0) 316 – 877 – 2822*

**e-mail:** lebensmittelaufsicht@stmk.gv.at

**Lebensmittelaufsicht der Stadt GRAZ:**

*Tel: +43 (0) 316 – 872 – 3262*

[www.bmg.gv.at](http://www.bmg.gv.at)

**AGES - Lebensmitteluntersuchung:**

*Beethovenstraße 8, 8010 Graz; Tel: 050 555 -0*

**Lebensmittelzustand**

**Umgang mit LM:**

**Lagerordnung** in Vorrats- u. Kühlschränken.

**Arbeitsplatz:** **GMP**-Trennung rein – unrein,  
entsprechende Temperaturen, Tiefkühltruhe,

Funktionierende **Warenkontrolle**, Kühlkette.  
Fehlerhafte **Abfallsammlung**; **Haustiere** in  
Betriebsräumen.

**LM-Beförderung**



Maximale Produkttemperatur bei der Annahme von kühlbedürftigen Lebensmitteln

Fleisch, Frischwaren	$\leq +4^{\circ}\text{C}$
Fisch	$\leq +2^{\circ}\text{C}$
Frischgeflügel	$\leq +4^{\circ}\text{C}$
Milch u. Milcherzeugnisse	$\leq +6^{\circ}\text{C}$
Eiprodukte	$\leq +4^{\circ}\text{C}$
Obst, Gemüse	$\leq +10^{\circ}\text{C}$
Tiefkühlware	$-18^{\circ}\text{C}$

Abweichungen von bis zu **+3°C** sind als Toleranz (=Grenzwert) möglich.

## Bewertung eines Betriebes:

### Eigenkontrolle:

Ist ein **Konzept** vorhanden? ... Verantwortliche?

**Temperaturkontrollen** - Anlieferung, Lagerung  
alle Geräte, wie, wann und wo wird gemessen?

Schädlingsmonitoring, Fallenplan

Reinigungs-Desinfektionsplan,

Wasserversorgung bzw. -untersuchung,

**Dokumentation** - Abweichungsdokumentation

## Welche Gefahren gibt es ?

### 1. Physikalische:

Verschmutzungen, Staub,  
Holz- Metallteile, Erde,  
Knochensplitter



## Welche Gefahren gibt es ?

### 2. Chemische:

Vermischungen mit Putzmitteln,  
Insektengift, Medikamenten,  
Desinfektionsmitteln, Hormonen,  
Antibiotika, etc...



## Welche Gefahren gibt es ?



### 3. Biologische:

Bakterien, Viren (NOROVIREN!),  
Biotoxine, Schimmel, Hefen,  
Schädlinge: Ameisen, Vögel,  
Ratten, Mäuse, Schaben



## Vermehrung von *E. coli*

Zeit Stunden : Minuten	Keimzahl bei	
	37° C	15° C
00:00	1	1
00:20	2	
00:40	4	
01:00	8	
02:00	64	
03:00	512	2
04:00	4 096	
05:00	32 768	
06:00	262 144	4
07:00	2 097 152	
08:00	16 777 216	
09:00	154 217 728	8
10:00	1 073 741 824	

**in 10 Stunden entstehen bei 37° C aus einer  
Bakterienzelle über 1 Milliarde!!**

## Optimale Temperaturen:

Hefen/Schimmel: 25-30°C

LM-Vergifter : 35-37°C

(Salmonellen, Staphylokokken)

Kritischer Bereich: (Sporen) **10 - 55°C** →

- **Der kritische Bereich ist so schnell wie möglich zu durchlaufen! (Erhitzung, Abkühlen)**
- **Heißhaltung: bei 70° Celsius (Sicherheit!!!)**

Tiefe Temperaturen (-18°C oder 0-4°C) führen NICHT zum Absterben der Keime sondern nur zu einer Ruhigstellung!

## Salmonellen (Hygienekeime)

### Vorkommen:

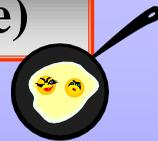
Darmtrakt und Gewebe von Geflügel oder rotem Fleisch und in der Knochenhaut; **Ei**: am Dotter (Salm. enteritidis) auf der Schale (Salm. typhimurium)

Symptome: nach bis zu 3 Tagen ( $10^6$  KbE/g)

durch das gebildete Toxin (Gift) hervorgerufen:  
Übelkeit, Erbrechen, Durchfall

Verhinderung: 1 Minute > 70°C

**Desinfektion !!!**



## Listerien (Umweltkeime)

Vorkommen: (auch im Kühlschrank!)

Haus- und Wildtiere, Erde, Luft, Lachs, Rohmilch, Gemüse (gedüngt)

Symptome:

ca. 100.000 KbE/g – **Gesunde** bzw. < 1000 KbE/g- **Kranke**  
grippeähnliche Symptome, Fehlgeburten,  
2009/10: 9 Tote (Quargel)

Verhinderung:

Hitze über 70°C, Vermeidung von Rohmilch, rohem Fleisch; **Desinfektion !!!**

## Listerien (Umweltkeime)

### A) Lebensmittel, die Listerien enthalten können:

- rohe Milch und Produkte daraus (Mayonnaisen)
- Weichkäse (Brie, Camembert, Roquefort, Romadur, Feta)
- rohes Fleisch, speziell Huhn, Geflügel
- Würste (Salami, Teewurst)
- ungewaschene oder alte Salate
- Muscheln, Lachs, Räucherfisch
- Inhalte von lange geöffneten Dosen, Tuben, Verpackungen
- alle Speisen, die nicht kürzlich erhitzt worden sind

## Listerien (Umweltkeime)

### B) Lebensmittel, die in der Regel frei von Listerien sind:

- alle Speisen, unmittelbar nachdem sie erhitzt sind
- pasteurisierte Milch und Produkte davon (industrieller Joghurt mit niedrigerem pH-Wert: 4,5)
- Hartkäse
- Schokolade, Kekse, Marmelade
- rohe Karotten
- rohe Tomaten
- rohe Äpfel

## Staphylokokken (Hygienekeime)

### Vorkommen :

infizierte Personen (Haut, Nasen-Rachenraum, Hände), Handtücher, Kleidung, Tiere (rohe Milch)

### Symptome : nach 2-4 Stunden.

Magendarmkatarrh, Brechdurchfall; selten Todesfälle

### Verhinderung :

Bakterien in 12 Minuten  $> 66^{\circ}\text{C}$  abgetötet.

Das Toxin (Gift) braucht 30 Min. bei  $121^{\circ}\text{C}$  !!!

Waschen, Desinfektion !!!



## Bacillus cereus (Hygienekeim)

Vorkommen :

**gekochter** Reis u. Nudeln, Fleisch, Gemüse, Pudding  
(alle *stärkehaltigen* Produkte); in „warmen“ Speisen

Symptome : ab ca. **10.000 KbE/g**

nach 1-6 Stunden: Erbrechen

nach 8-16 Stunden: wässriger Durchfall, Übelkeit

Verhinderung :

Warmhalten von Speisen > 60°C. **Fliegenabwehr!**

Sporen und Toxin sind hitzestabil!

## Warum Eigenkontrolle ?

- In Österreich gibt es jährlich ca. 2000 gemeldete Salmonelleninfektionen und auch einige Todesfälle.
- 2006: 2 tote Pensionisten in der Stmk!
- 2010: 8 Tote (AUT + DE) durch Listerien in „Quargel“
- In der Steiermark gibt es jährlich ungefähr 10 vorläufige Betriebsschließungen wegen **akuter Gesundheitsgefährdung**.

## Warum Eigenkontrolle ?

### **Gesetzliche Forderungen:**

- **Sorgfaltspflicht**  
LMSVG →
- Lebensmittel-Hygiene-VOO(EG)
- Produkthaftung

- § 21. **Unternehmer haben ...** die lebensmittelrechtlichen **Vorschriften einzuhalten**, deren Einhaltung durch **Eigenkontrollen zu überprüfen** und gegebenenfalls die erforderlichen **Maßnahmen** zur Mängelbehebung oder **Risikominderung zu setzen**.

## Warum Eigenkontrolle ?

- Kontrolle mit **System**: keine Zufälligkeiten, keine Betriebsblindheit !
- **Überprüfbarkeit** bei Beschwerden
- Absicherung im Anlassfall (Verfahren)
- **Checklisten sind Erinnerungshilfen!!!**

Speisenanlieferung auf: Sauberkeit, Frische, Temperatur				Temperaturkontrolle			Böden und Abflüsse (z. B. 077) Abwassertischen, Fische, Wurfschneide- maschine Waschbecken + Armaturen Lebensmittel- behälter, Abfallimer Arbeitswerkzeug (Messer, Gabeln) Schneidbrett Regale Kühlschränke Schränke, Kästen, Regale, Fensterbänke	Schädlings überwachung wöchentlich		
MONAT:				JAHR:				Kontrolle der Fallen auf		
	Bei- lagen	Fleisch Geflügel	TK- Waren	Kühlschrank 1	Kühlschrank 2	Tiefkühl- truhe	Arbeitsanweisung s. Reinigungs-Desinfektionsplan III (WER, WAS, WOMIT, WIE und WIE OFT)	Mäuse (5x)	Schaben (3x)	Ameisen, Motten (3x)
Soll:	+ 70°	+70°	-18°	+ 4°bis 6°	+ 4°bis 6°	- 18°				
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										
7.										
8.										
9.										
10.										
11.										
12.										
13.										
14.										
15.										
16.										
17.										
18.										
19.										
20.										
21.										
22.										
23.										
24.										
25.										
26.										
27.										
28.										
29.										
30.										
31.										
Maßnahmen bei Abweichung							Maßnahmen bei Abweichung			

© g. schweighofer

## Bewertung eines Betriebes:

### Reinigung/Desinfektion, Schädlingsbekämpfung:

Reinigungs-Desinfektionsplan – Dosierung (5%=?)

Schädlingsüberwachungsplan.

Aktueller **Reinigungszustand**,

Vorhandensein der im Plan angeführten R-D-Mittel

Schädlingsbefall und Spuren ( Mäusekot , Verbiss, Larven)

**Schutzmaßnahmen** gegen Schädlinge

z.B. Fliegengitter, Fallen (Schaben, Mäuse, Motten, Ameisen)

UV-Geräte, Türschließer bei Außentüren.

## *Reinigungs-(R) und Desinfektions-(D) -Plan*

Anlage Einrichtung Gerät	Verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	automat. oder manuell	Häufigkeit der Reinigung
Böden und Abflüsse (+ gitter)	R:					
	D:					
Arbeitsflächen, Tische, Wurstschneidemaschine	R:					
	D:					
Waschbecken + Armaturen	R:					
	D:					
Lebensmittel- behälter, Abfalleimer	R:					
	D:					
Allgemeines Arbeitswerkzeug (Messer, Gabeln) Schneidbretter	R:					
	D:					

© g. schweighofer



© g. schweighofer

In Punkt 4.3.2 „Geschirr, Geräte, Maschinenteile“ lautet der Abs. (2) nunmehr:

Geschirr, Geräte und Maschinenteile sind in entsprechenden Geschirrspülmaschinen zu reinigen und **erforderlichenfalls** zu desinfizieren.

*Sofern eine Desinfektion als erforderlich erachtet wird, ist diese bevorzugt thermisch durchzuführen.*



© g. schweighofer



© w. schwender



© s. pucher

© g.schweighofer

## Bewertung eines Betriebes:

### Personalhygiene/ - schulung:

#### Wissensstand der Mitarbeiter

Erforderliche **Aufsicht**

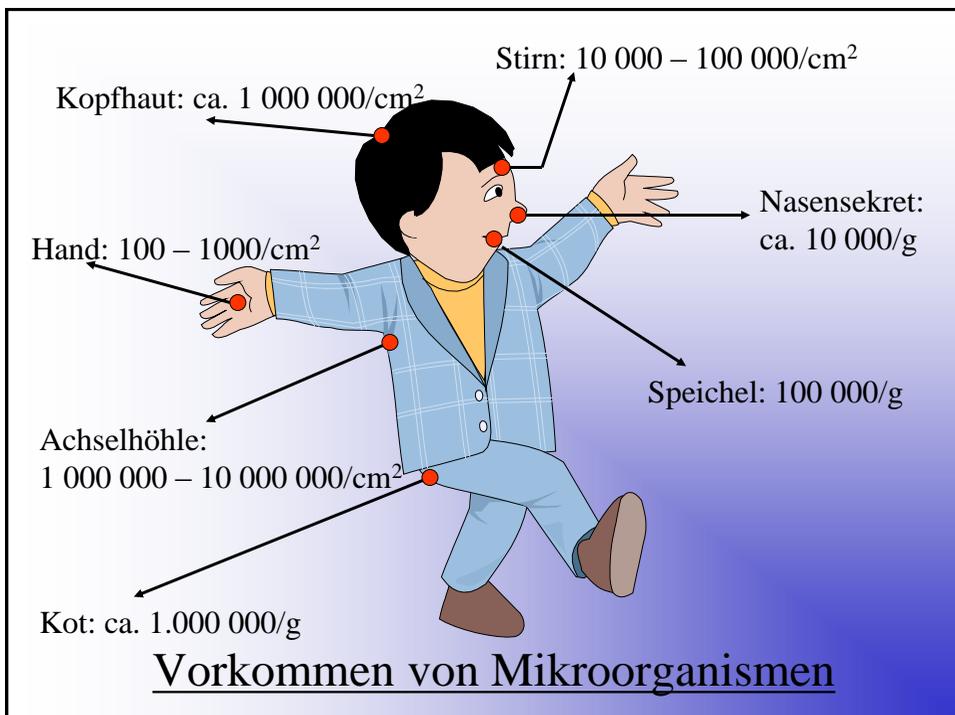
**Gesundheit** (*Leitlinie, Wundversorgung*);

**Arbeitskleidung** *ausreichend zur Verfügung, vom Betrieb gewaschen oder selbst* (Haarschutz, Handschuhe)

**persönliche Sauberkeit** (Hände, Schmuck, Fingernägel)

**Personaltoiletten, Umkleide- und Sozialräume:**

Hygienezustand und Erreichbarkeit, Spindordnung



e  
n  
t  
s  
p  
r  
e  
c  
h  
e  
n  
d



© g. schweighofer



© g. schweighofer

## Persönliche Hygiene

### Hände können Mikroorganismen

- von nicht gereinigten Gegenständen
- von verschmutzter Schutzbekleidung
- von der eigenen Haut
- aus der Nase und den Ohren
- von Exkrementen
- von anderen Lebensmitteln
- von anderen Menschen
- von Verpackungen
- von Haus und Nutztieren
- von Werkzeugen, Maschinen und Arbeitsgeräten.

**auf Lebensmittel übertragen!!!**

## Persönliche Hygiene

2. Personen, die an einer **Krankheit** leiden, die durch Lebensmittel **übertragen werden kann**, sowie Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen, oder -verletzungen oder **Diarrhöe** ist **der Umgang** mit Lebensmitteln, und **das Betreten** von Bereichen, in denen mit **Lebensmitteln** umgegangen wird, **generell verboten**, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht.

© 2010, Austria, www.bmg.gv.at | Ähnliche Inhalte  
 Hersteller: Brigitte Schwaiblmair, Wien | www.bmg.gv.at

## UMGANG MIT ROHEN EIERN

- rohe Eier im Kühlschrank getrennt von anderen Lebensmitteln lagern
- nur saubere und unbeschädigte Eier verwenden
- möglichst keine Speisen zubereiten, die rohe Eier enthalten und nicht durcherhitzt werden (Majonäse, Tiramisu und Ähnliches)
- keine Lebensmittel mit rohen Eiern vor dem Erhitzen kosten (Teig vor dem Backen,...)



Beachten Sie diese Tipps für das Zubereiten sicherer Speisen.  
 Weitere Informationen finden Sie im Folder „Richtig und sicher kochen“ sowie unter [www.bmg.gv.at](http://www.bmg.gv.at)



www.bmg.gv.at

## LL für die Personalschulung

### 3. Häufigkeit:

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