



Merkblatt für Zeltfeste

und ähnliche, nicht ständige Veranstaltungen

Amt der NÖ Landesregierung ▶

Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle, LF5 ▶

02742/9005-15518, post.lf5-LM@noel.gv.at, www.noel.gv.at

3109 St.Pölten, Landhausplatz 1



Dienststellen der NÖ Lebensmittelaufsicht - Kontakt

Aufteilung nach Bezirken/Magistraten

- | | |
|---|------------------|
| • Baden, Mödling, Neunkirchen, Wiener-Neustadt Land
2500 Baden, Schwartzstraße 50, E-Mail: post.LF5-bn@noel.gv.at | 02252/9025-11662 |
| • Krems, Magistrat Krems, Lilienfeld, St.Pölten-Land, Tulln
3100 St.Pölten, Landhausplatz 1, E-Mail: post.LF5-pl@noel.gv.at | 02742/9005-15597 |
| • Gmünd, Horn, Waidhofen an der Thaya, Zwettl
3950 Gmünd, Schremser Straße 8, E-Mail: post.LF5-gd@noel.gv.at | 02852/9025-11345 |
| • Bruck/Leitha, Gänserndorf, Hollabrunn, Korneuburg, Mistelbach, Wien-Umgebung
2100 Korneuburg, Kreuzensteinerstraße 20, E-Mail: post.LF5-ko@noel.gv.at | 02262/9025-11710 |
| • Amstetten, Melk, Scheibbs, Waidhofen an der Ybbs
3390 Melk, Abt Karl-Straße 25a, E-Mail: post.LF5-me@noel.gv.at | 02752/9025-11573 |
| • Magistrat St.Pölten
3100 St.Pölten, Roßmarkt 6, E-Mail: marktamt@st-poelten.gv.at | 02742/333-3301 |
| • Magistrat Wiener Neustadt
2700 Wiener Neustadt, Hauptplatz 1-3, E-Mail: marktamt@wiener-neustadt.gv.at | 02622/373-510 |

Bauliche Anforderungen

Boden (Zubereitungs- und Abgabebereich)

... muss befestigt, staub- und weitestgehend fugenfrei ausgeführt und leicht zu reinigen sein (weder Erde, Schotter, Rasen, ...).

Wände

... müssen im Bereich der Lebensmittelzubereitung leicht zu reinigen, glatt und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Decken

... müssen leicht zu reinigen sein – keine sich lösenden Teilchen (z.B. bei Anstrich, Mauerwerk, ...)!

Beleuchtung

... muss ausreichend vorhanden sein und ist im Bereich der Lebensmittelzubereitung mit einem Splitterschutz zu versehen.

Arbeitsflächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen

... müssen aus glattem, abwasch- und desinfizierbarem Material bestehen.

Zum Reinigen der Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen sind Einwegtücher zu verwenden.

Grillstand, mobile Kochstellen

Der Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (Regen, Wind, Sonne, Staub, etc.) muss ausreichend sein.

Handwaschbecken (fix oder mobil)

... müssen in den jeweiligen Verarbeitungsbereichen mit Kalt- und Warmwasser (wenn möglich, mit berührungsloser Armatur) vorhanden sein; es sind Papierhandtücher, Flüssigseife und in unmittelbarer Nähe ein Abfallkübel mit Deckel bereitzustellen.

Kühl- und Tiefkühleinrichtungen

Kühlwägen, Kühlräume und Tiefkühleinrichtungen müssen auf befestigten Wegen erreichbar und leicht

zu reinigen sein. Sie weisen keine Beschädigungen (z.B. kaputte Dichtungen, Rost, etc.) auf. Ein **Thermometer** ist an gut sichtbarer Stelle einsehbar.

Dunstabzug (mit Fettfilter)

Bei beengter Raumlage ist ein wirksamer Dunstabzug mit Fettfilter über Kochgelegenheiten, Grill- und Ölbackgeräten zu verwenden.

Spülmaschinen

Geeignete Vorrichtungen zum **Reinigen** von Arbeitsgeräten und der Ausrüstung sind vorzusehen.

Eine geeignete Spülmaschine ist vorhanden - alternativ dazu können aber auch Einweggeschirre verwendet werden.

Gerätschaften

Geschirre, Gerätschaften, Transportbehälter, usw. müssen aus glattem, abwaschbarem und leicht zu reinigendem Material bestehen, das für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist („lebensmittelecht“). Sie dürfen keine Absplitterungen oder Rostspuren aufweisen und sind stets sauber zu halten.

Zur Aufbewahrung der gestürzten Gläser in Schankbereich und Bar sind **Gitterunterlagen** zu verwenden.

Umgang mit Lebensmitteln

Lagertemperaturen

Besonderes Augenmerk ist auf die Einhaltung der vorgeschriebenen oder angegebenen Lagertemperaturen zu legen:

Gekühlt lagern → +2°C bis max. +6°C

Tiefgekühlt lagern → unter -18°C

Kühl lagern → bis max. +18°C

Heißhaltetemperatur → mind. + 75°C

Anlieferung

Auf die Einhaltung der Kühlkette, auf saubere Transport- und Lagerbehältnisse und auf einen ordnungsgemäßen Zustand der Waren ist zu achten.

Lagerung von Lebensmitteln

Für die Lagerung von leicht verderblichen Waren sind ausreichend dimensionierte Kühl- bzw. Tiefkühlmöglichkeiten vorzusehen.

- *Strikte Trennung Rohware – fertige Ware*
- *Keine direkte Lagerung am Boden*
- *Preisschilder nicht ins Produkt stecken*
- *Keine Lagerung unverpackter Lebensmittel (z.B. Gebäck, Salat) in Süßfrüchtekartons*
- *Rohe und gekochte Eier gekühlt lagern*
- *Gekochte Kartoffel sind ungeschält gekühlt zu lagern*
- *Auftauen von Gefriergut in gekühlter Umgebung (nicht in Auftauflüssigkeit)*

Zubereitung von Geflügel, Fleischgerichten

Zerteilen, würzen, etc. hat an einem eigenen Arbeitsplatz zu erfolgen, welcher anschließend gründlich zu reinigen und zu desinfizieren ist. Bei der Zubereitung ist auf eine vollständige Durcherhitzung (mind. 75°C Kerntemperatur) zu achten und stichprobenartig mittels Einstichthermometer zu kontrollieren.

Zubereitung von sonstigen Lebensmitteln

Eier müssen gestempelt sein.

Bei der Zubereitung von **Salaten** ist auf eine entsprechende Säuerung zu achten (pH unter 4,5).

Frittierfett darf nicht über +180°C erhitzt werden und ist regelmäßig auf seine einwandfreie Beschaffenheit zu überprüfen.

Beim **Grillen** ist zu verhindern, dass Fett auf die heiße Kohle tropft bzw. das Grillgut selbst nicht verkohlt. **Grillroste** sind sauber zu halten um eine Kontamination des Grillgutes zu vermeiden.

Verabreichung von Konditorwaren, Mehlspeisen oder Speiseeis

Diese Waren müssen zum Konsumenten hin geschützt sein (Verpackung oder **Spuckschutz**).

Bei der Abgabe von **Speiseeis** sind die vorgesehenen Temperaturen einzuhalten (offenes Speiseeis hat unter -5°C). Der Portionierer für unverpacktes Speiseeis ist im kalten Fließwasser oder in einem Behälter mit einer 1,5%-igen Zitronensäurelösung, welche stündlich zu wechseln ist, aufzubewahren.

Mehlspeisen sind je nach Art kühl oder gekühlt zu lagern und unter Zuhilfenahme von Schaufeln, Zangen, Gabeln, etc. abzugeben.



Personalhygiene

Händereinigung, Arbeitskleidung

Eigene **Personaltoiletten** mit hygienischer Handwaschmöglichkeit (Warmwasser) sowie Umkleidemöglichkeiten sind zur Verfügung zu stellen. Die **Arbeitskleidung** ist sauber zu halten und bei Bedarf zu wechseln.

Beim Zubereiten von Speisen ist eine die Haare umschließende **Kopfbedeckung** zu tragen, **Schmuck und Uhren** sind abzulegen.

Schnittwunden oder kleinere Verletzungen sind mit einem wasserdichten, festsitzenden Verband zu schützen.

Personen mit **Hautausschlägen, offenen Wunden, Durchfall**, usw. sind von den Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird fernzuhalten.

Es gilt im Bereich der Lagerung, Herstellung und Abgabe **Rauchverbot**.

Reinigung

Arbeitsflächen, Böden, Lagerbereiche

Die Arbeitsflächen einschließlich angrenzender Wandflächen sind nach Bedarf, jedoch mindestens einmal täglich nach Betriebsschluss zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren.

Fußböden im Lebensmittelbereich sind mindestens einmal täglich gründlich nass zu reinigen.

Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sind sauber und übersichtlich zu halten und nach Bedarf zu reinigen.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind so einzusetzen, dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.

Reinigungsgerätschaften

Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht offen in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und sind immer in Originalgebinden aufzubewahren.

Eigenkontrolle

Rückverfolgbarkeit

Die **Rückverfolgbarkeit** aller Lebensmittel muss jederzeit und lückenlos möglich sein. Auch selbst erzeugte Produkte (Torten, Kuchen, ...) fallen unter diese Regelung → „Mehlspeisliste“

Tierische Abfälle, Altöle, -fette

Tierische Abfälle sind, ebenso wie **Altöle** und **-fette** nachweislich durch eine befugte Person/Firma zu entsorgen.

Wasserbefund

Bei Verwendung von Eigenwasser (Brunnenwasser) ist ein **Befund** einer autorisierten Anstalt, der nicht älter als ein Jahr ist und **Trinkwasserqualität** bescheinigt, vorzulegen.

Erfolgt die Zufuhr über Trinkwasserschläuche, müssen die Materialien dafür geeignet sein.

Personalschulung

Alle Personen sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene **nachweislich zu schulen**. Dieser Nachweis ist auf Verlangen vorzulegen.

Auf die Vermittlung der Gefahren einer **Schmierkontamination** (Kreuzkontamination) ist bei dieser Schulung besonderer Wert zu legen.

Die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln ist dem Küchenpersonal nachweislich zur Kenntnis zu bringen.

Schädlingsvorbeugung, -bekämpfung

Der Betriebsbereich ist auf **Schädlingsbefall** zu überprüfen. Tierische Schädlinge sind wirksam zu bekämpfen. Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.

Biologische Lebensmittel

Werden biologische Speisen und Getränke selbst hergestellt und angeboten, ist ein gültiger Vertrag mit einer Biokontrollstelle notwendig.

Schankanlagen

Die Schankanlage(n) ist(sind) vor Inbetriebnahme einer Generalreinigung („Sanitation“) zu unterziehen. Darüber sind Aufzeichnungen zu führen. Bei Leihgeräten muss eine Bestätigung vorliegen.

Anlagenteile, die abwechselnd mit Getränken und Luft in Berührung kommen, sind täglich mindestens einmal gründlich mit warmen (Trink-)Wasser (mind. +65°C) zu reinigen.

Abfälle, Abwässer

Abfälle sind in verschleißbaren **Behältnissen** zu sammeln und mindestens einmal täglich aus dem Zubereitungsbereich zu entfernen. Angeraten wird die Verwendung von Treteimern. Diese Behältnisse sind innen und außen regelmäßig zu reinigen.

Alle anfallenden **Abwässer** sind ordnungsgemäß (Kläranlage, Senkgrube, ...) zu entsorgen.