



HYGIENELEITLINIE FÜR EINZELHANDELS- UNTERNEHMEN | ERSTER ÜBERBLICK

Welche Betriebe sind vom Geltungsbereich dieser Hygieneleitlinie erfasst?

Einzelhandelsunternehmen (Läden, Supermarktvertriebszentren, Großhandelsverkaufsstellen, etc.), der Handelsbereich von Fleischereibetrieben und Bäckereien sowie Gastronomiebetriebe.

Diese Leitlinie löst die bisherigen Gastronomieleitlinien für Betriebe mit geringem Speiseangebot und für Betriebe mit umfangreichem Speiseangebot ab. Auf Gastgewerbebetriebe mit umfangreichem Speisenangebot wird in (Beilage 1b dieser Leitlinie) eingegangen (S.25ff).

Achtung!

Daneben gelten für bestimmte Unternehmensgruppen spezielle Leitlinien für den Erzeugungsbereich, z.B.: für Bäckereien, Konditoreien, industriell geführte Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbarer Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetriebe etc.

Link zum Download

Sämtliche Leitlinien können Sie von der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit herunterladen bzw. sind diese auch in ihrer Fachgruppe erhältlich.

Link: <http://bmg.gv.at> > home > Schwerpunkte > VerbraucherInnengesundheit > Lebensmittel > Lebensmittel_Unternehmer > Lebensmittelhygiene

Was ist die Rechtsgrundlage?

Das neue Lebensmittelrecht der Europäischen Gemeinschaft und das neue österreichische Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG). Die gegenständliche „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen“ ist nicht bindend. Sie gibt Empfehlungen zur besseren praktischen Umsetzung der Hygienevorschriften in der einzelbetrieblichen Praxis.

Was ist der wesentliche Inhalt der Leitlinie?

Die Verantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel wird an den Lebensmittelunternehmer übertragen. Ziel ist, die betrieblichen Vorgänge so zu gestalten, dass mögliche Gefahrenquellen für die menschliche Gesundheit auf ein Mindestmaß reduziert werden.

Die Leitlinie gibt Praxisbeispiele zu den grundsätzlichen Fragen der räumlichen und technischen Ausstattung und den Umgang mit Lebensmittel. Sie enthält Formulare und Praxisbeispiele für eine gute Hygienepraxis (GHP). Sie beinhaltet Gefahrenanalysen und Ablaufschemen, die zur Erstellung eines Eigenkontrollsystems auf HACCP-Basis erforderlich sind. Weiters enthält sie Musterformulare für alle notwendigen Dokumentationen, die als Unterlagen im Falle einer Lebensmittelkontrolle vorzulegen sind.

Was ist gute Hygienepraxis (GHP) im Betrieb?

Diese umfasst die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, die Schädlingsvorsorge, die Raumentlüftung, die Arbeitshygiene, die Personalhygiene, etc. und ist für jeden Betrieb erforderlich. Diese Maßnahmen sollen dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb oder vor Kontamination dienen. Verpflichtende Aufzeichnungen:

- Dokumentation über die durchgeführten Hygieneschulungen für das Personal
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Schädlingsbekämpfungsplan: Vorsorge gegen Schädlingsbefall und gegebenenfalls Bekämpfungsmaßnahmen
- Hygienekontrollplan: Wareneingangskontrolle, Lagerkontrolle, Kontrolle der Lagertemperaturen in Kühleinrichtungen (Dokumentation nur bei Abweichungen), Kontrolle bei der Produktion und Speisenausgabe

Was ist ein HACCP-Konzept?

HACCP ist die Abkürzung für die englischen Begriffe hazard analysis and critical control point. Dies wird mit Gefahren- (bzw. Risiko-)analyse und kritischer Kontrollpunkt übersetzt.

Es handelt sich um ein vorbeugendes Sicherheitssystem, das die Herstellung gesundheitlich einwandfreier Lebensmittel gewährleistet. Durch ein betriebspezifisches Eigenkontrollsystem soll der gesamte Produktionsablauf überwacht werden. Es sollen Gefahren erkannt (z.B. Eindringen von Fremdkörpern), Lenkungspunkte bestimmt und Überwachungsmaßnahmen (z.B. Sichtkontrolle) durchgeführt werden.

Wenn die Identifizierung und sichere Beherrschung relevanter Gefahren anders (etwa durch Anwendung der GHP) erreicht werden kann ist es nicht erforderlich ein HACCP-Konzept zu erstellen. Eine gute Hygienepraxis kann vor allem in Betrieben, in denen keine Herstellung, Zubereitung oder Verarbeitung erfolgt, die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen. Die Inhalte eines HACCP-Konzeptes sind individuell und richten sich nach Ihrem Betrieb.

Räumliche Gestaltung der Betriebsanlage?

Bei der Planung, beim Neu- oder Umbau Ihres Betriebes sind diverse Vorgaben der Lebensmittelhygieneleitlinie zu beachten. Insbesondere sind dies:

- Arbeits- und Lagerräume für Lebensmittel müssen so gebaut sein, dass Schutz vor Verunreinigung gegeben ist (z.B. Nirosta, Fliesen, abwaschbarer Wandanstrich)
- Böden, Wände, Türen und Decken sollten sauber, leicht reinigbar, desinfizierbar, nicht schadhaf sein
- Arbeitsflächen müssen glatt, Wasser abstoßend und leicht zu reinigen sein
- Fenster müssen sauber und intakt sein und muss in Räumen wo Lebensmittel gelagert und verarbeitet werden vor geöffneten Fenstern ein Insektengitter angebracht werden
- Arbeitsgeräte, Maschinen sowie Gebrauchsgegenstände müssen sich in einwandfreiem Zustand befinden und leicht zu reinigen sein
- Kühl- und Tiefkühleinrichtungen müssen sauber und funktionstüchtig sein (Solltemperatur Kühlschrank 0°C bis + 4°C, Tiefkühlschrank -22 °C bis - 18°C)
- Hygienische Lagerung und regelmäßige Überprüfung der Lagertemperaturen
- Handwaschbecken (Küche, AN-WC) sind in ausreichender Zahl und an geeigneten Standorten vorzusehen und nach Möglichkeit mit Armaturen ohne Handbedienung auszustatten (bei Neu- und Umbauten sind die Armaturen mit Annäherungsschaltung bzw. Fuß- oder Kniebedienung auszustatten)
- Mitarbeiter-WC getrennt von Gäste-WC und versperrbar
- Abfalleimer sollen verschließbar und mit Tretfunktion ausgestattet sein
- Hygieneschulungen des Personals müssen mindestens einmal im Jahr stattfinden

Haben Sie Fragen?

Wenden Sie sich bitte an die Abteilung Rechtspolitik der Wirtschaftskammer Wien:

Betriebsanlagenservice, T 01/514 50-1615, E Rechtspolitik@wkw.at
Dr. Doris Podesva, T 01/514 50-1548, E Doris.Podesva@wkw.at oder
Mag. Barbara Geiger, T 01/514 50-1434 E Barbara.Geiger@wkw.at

Dieses Merkblatt ist ein Produkt der Abteilung Rechtspolitik der Wirtschaftskammer Wien - urheberrechtlich geschützt. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die o.a. Mitarbeiter.

Hinweis! Diese Information finden Sie auch im Internet unter wko.at/wien/rp.

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältigster Bearbeitung ohne Gewähr und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammer Wien ist ausgeschlossen.

4. Auflage, März 2013