
meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d. h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Shigellose ist keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

Salmonellen-Infektionen

Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken. Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z. B. Fleisch, Eier, Rohmilch) aufgenommen werden. Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Gastroenteritis durch andere Erreger

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

Hepatitis A oder E

Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis-A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1–2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Während das Hepatitis-A-Virus auch in Europa zirkuliert, kommt das Hepatitis-E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich. Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor beruflichen oder privaten Reisen in betroffene Länder sollte der Rat des Hausarztes, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

Tuberkulose

Äußert sich in langanhaltendem chronischem Husten, insbesondere Husten mit Auswurf und Allgemeinsymptomen, wie Gewichtsverlust, Nachtschweiß u.ä.

5. Bei welchen Krankheitserscheinungen sind Tätigkeitshindernisse für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln gegeben?

Solche liegen bei folgenden Erkrankungserscheinungen vor: - Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber - hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen) - reiswasserartige Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust sind typisch für Cholera - Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Hepatitis A oder E hin - Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

6. Welche Verpflichtungen ergeben sich bei Feststellung oder Verdacht einer Erkrankung oder bei Auftreten von Krankheitserscheinungen für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln?

Treten die genannten Krankheitszeichen auf, ist unbedingt der Rat des Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch zu nehmen. Dieser ist über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umganges mit Lebensmitteln zu informieren. Außerdem besteht die Verpflichtung, unverzüglich den Vorgesetzten über die Krankheitsanzeichen zu informieren.

Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können wiederum Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. Auch in Gaststätten oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und bei der Direktvermarktung kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein. Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

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

Personalhygienische Forderungen der Verordnung für allgemeine Lebensmittelhygiene (Lebensmittelhygieneverordnung 1997) und der anderer für Lebensmittelteilbereiche geltender Hygieneverordnungen bestimmen daher, dass Personen beim Umgang mit Lebensmitteln die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Vorhandensein von infizierten Wunden oder Vorliegen einer Hautkrankheit, bei der die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.
- Nachweis einer Ausscheidung der folgenden Krankheitserreger bei erfolgter Untersuchung einer Stuhlprobe (ohne sich krank fühlen zu müssen): Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische Escherichiacoli-Bakterien, Choleravibrionen, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.

4. Bei welchen Krankheiten von Personen besteht ein Risiko der Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel?

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle. Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet. Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer. Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (Reiseerkrankung), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen Typhus stehen mehrere Schutzimpfungen zur Verfügung. Bei beruflichen oder privaten Reisen in betroffene Länder sollte der Rat des Hausarztes, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

Cholera

Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist reiswasserartig ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten). Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Ostasien, Südamerika, Afrika). Deshalb sollte bei Reisen in ein Risikogebiet der Rat des Hausarztes, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle eingeholt werden.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt

-
5. Personen, die an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht, die infizierte Wunden aufweisen, die an Hautkrankheiten leiden oder bestimmte Krankheitserreger ausscheiden, dürfen nicht tätig sein, wenn sie bei ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln sowie mit den dabei verwendeten Bedarfsgegenständen und Werkzeugen so (direkt oder indirekt) in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.
 6. Der Unterzeichnete erklärt, dass ihm – seine Person betreffend – keine Tatsachen für Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie bekannt sind.

Datum:

Unterschrift:

ERLÄUTERUNGEN

zur

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

Einschlägige Fragen und Antworten

1. Welche Personen müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachten?

Personen, die beispielsweise mit folgenden Lebensmitteln Umgang haben: Fleisch und Erzeugnisse daraus, Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis, Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus, Eiprodukte, Säuglings- oder Kleinkindernahrung, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage, Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen; und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Gebrauchsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist. Dies schließt auch die Tätigkeit in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés, in sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung und in der Direktvermarktung ein. Die Personen müssen zur Ausübung von Tätigkeiten gemäß der Leitlinie beim Umgang mit Lebensmitteln den Anhang mit der schriftlichen Belehrung zur Kenntnis genommen haben.

2. Warum müssen von Personen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Die schriftliche Belehrung soll den Betroffenen helfen, Tätigkeitshindernisse im Sinne der Leitlinie zu erkennen und die Begründung vermitteln, warum Personen, die grundsätzlich geeignet erscheinen, in der Lebensmittelproduktion zu arbeiten, trotzdem während einer fiebrigen Erkrankung, mit Wunden, durch die sie Krankheitserreger in Lebensmittel einbringen können oder wenn sie an einem Darminfekt leiden, nicht tätig sein dürfen. In diesen Fällen haben sie, bevor sie (wieder) ihre Tätigkeit aufnehmen, einen Arzt aufzusuchen. Dieser wird zu entscheiden haben, wann sie – nach Ausheilung der Erkrankung – (wieder) tätig sein können. Solcherart erkrankte Personen können nämlich, wenn sie nicht vom Produktionsprozess ferngehalten werden, Lebensmittel mit krankheitsregenden Mikroorganismen kontaminieren. In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den

Formular 13:

Ständige Betriebsstätte: persönliche Hygiene

Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln (siehe Kapitel 1.1.4)

Fa. (Firmenwortlaut)
(Adresse)

Der Unterzeichnete,
(Name, Geburtsdatum des Arbeitnehmers),

bestätigt, über folgende Inhalte belehrt worden zu sein:

1. Bei ihrer Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln können Personen Krankheitserreger auf diese übertragen, wenn sie nachstehende Anzeichen bestimmter Krankheiten aufweisen oder solche vor einiger Zeit an sich festgestellt haben.
2. In diesen Fällen müssen sie dem Betriebsinhaber oder seinem Beauftragten daher unverzüglich melden, wenn sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:
 - Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen (Verdacht auf bakterielle Ruhr, Salmonelleninfektion oder andere bakterielle Erkrankungen);
 - blutig schleimige Durchfälle, Bauchkrämpfe, gewöhnlich ohne Fieber (Amöbenruhr)
 - schweres Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung und später erbsbreiartige Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus);
 - „reiswasserartige“ Durchfälle (leicht getrübt, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
 - Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
 - infizierte Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);
 - lang anhaltender chronischer Husten mit Auswurf und Gewichtsverlust, Nachtschweiß usw. (Verdacht auf Tuberkulose).
3. Auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.
4. Tritt oder trat eine der unter 2. genannten Krankheitsanzeichen auf, muss unbedingt der Rat des Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch genommen werden. Dieser ist über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umganges mit Lebensmitteln zu informieren.

Betriebsbezeichnung:

Datum:

2. Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse

2.1 Wareneingang: verwendete Tierkörper und Zutaten

Tierkörper

Lfd. Nr.	Tierart	Gewicht	Wildbret-Anhänger (Datum, Untersucher)
1			
2			
3			

Die Tierkörper wurden den entsprechenden Untersuchungen unterzogen (Wildbret-Anhänger u. ggf. Bestätigung über Trichinenuntersuchung beiliegend) und keine Bedenken gegen die Verwendung als Lebensmittel gefunden. Ein Hinweis/Verdacht auf Umweltkontamination besteht nicht.

Zutaten:

Art	Lieferschein

Ggf. zur Umhüllung verwendetes Folienmaterial wurde bezogen von: _____
(Lieferschein beiliegend)

2.2 Verarbeitung

Bezeichnung und Menge der hergestellten Ware: _____

Erhitzung: ___ °C über ___ Minuten, siehe Formular 11

	Art	Menge	Bezogen von (Lieferscheine!)
Wildfleisch	Tier Nr. 1 ...		kg
Anderes Fleisch			kg
Speck			kg
Gewürze			
Salz			
Nitritpökelsalz			

Anmerkung: (Seite 93)

2.3 Warenausgang (nicht erforderlich, wenn Fleisch an Letztverbraucher abgegeben wird!)

MHD = Mindesthaltbarkeitsdauer

Warenmenge	MHD bei ___ °C	Datum der Abgabe	Empfänger
1			
2			
3			

2.4 Tierische Abfälle entsorgt über _____

Gegebenenfalls Übernahmebestätigung (wer hat wann wieviel übernommen?) beiheften

Formular 12:

Ständige Betriebsstätte: Warenein- und Warenausgang

Betriebsbezeichnung:

Datum:

1. Zerlegtes Fleisch

1.1 Wareneingang: verwendete Tierkörper:

Lfd. Nr.	Tierart	Gewicht	Wildbret-Anhänger (Datum, Untersucher)
1			
2			
3			

Die Tierkörper wurden den entsprechenden Untersuchungen unterzogen (Wildbret-Anhänger u. ggf. Bestätigung über Trichinenuntersuchung beiliegend) und keine Bedenken gegen die Verwendung als Lebensmittel gefunden.
Ein Hinweis/Verdacht auf Umweltkontamination besteht nicht.

Ggf. zur Umhüllung verwendetes Folienmaterial wurde bezogen von: _____
(Lieferschein beiliegend)

1.2 Bearbeitung

Lfd. Nr.	zerlegt, offen (o)	zerlegt, vakuumverpackt, gekühlt (g)	zerlegt, vakuumverpackt, tiefgefroren (t)
1	kg	kg	kg
2	kg	kg	kg
3	kg	kg	kg

1.3 Warenausgang

(nicht erforderlich, wenn Fleisch an Letztverbraucher abgegeben wird!)

Lfd. Nr.	Menge	Art (o, g, t)	MHD bei ___ °C	abgegeben am	Empfänger
1	kg				
2	kg				
3	kg				

MHD = Mindesthaltbarkeitsdauer

1.4 Tierische Abfälle entsorgt über _____

Gegebenenfalls Übernahmebestätigung (wer hat wann wieviel übernommen?) beiheften

**Aufzeichnung des Unterschreitens des
Grenzwertes beim Erhitzungsprozess**
(für Herstellungsbetriebe $\leq 7,5$ t Fleischerzeugnisse/Woche)

Datum	Produkt	Zeitpunkt der Messung und Messergebnis		Nach der Korrektur (Nacherhitzen)	
		Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur

Formular 10:

Ständige Betriebsstätte: Schädlingsbekämpfung

Fallen- und Köderaufstellplan

(hier Skizze einfügen; Fallen nach Art bezeichnen und Nummer vergeben)

Häufigkeit der Kontrolle	
Schaben	
Ratten	
Mäuse	
sonstige	

Schädlingsbekämpfung – Kontrollblatt

Nummer des Köders	Datum der Kontrolle	Befall	Maßnahmen	Unterschrift

Alle Köder, bei denen bei einem Kontrolldurchgang kein Befall festgestellt wurde, können in einer Zeile zusammengefasst werden.

CHECKLISTE
Abfälle

Tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, sind in drei Kategorien eingeteilt. Verendete Wildtiere sind als Kategorie Abfall 2 anzusehen. Im Rahmen der Wildfleischdirektvermarktung fallen nur Abfälle der Kategorie 3 an, das sind:

- Lebensmittel, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind
- Abfälle, die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen anfallen
- Schlachtabfälle, die nicht spezifisches Risikomaterial enthalten oder nicht Magen- und Darminhalt sind (z. B. Decke/Schwarte/Balg, Schalen, Blut von tauglichen Tieren)

⇒ **Behälter für tierische Nebenprodukte im Freien:** bezeichnet mit „Tierische Abfälle – Kategorie 3“, geschlossen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sowie dicht

erfüllt

Abweichung: behoben am:

⇒ **Behälter für tierische Nebenprodukte und andere Abfallbehälter in einem Betriebsraum (Abfallsammelraum):** Raum muss sauber und frei von Ungeziefer sein; Behälter bezeichnet mit „Tierische Abfälle – Kategorie 3“ nach der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sowie dicht

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Formular 8:

Ständige Betriebsstätte: Reinigung und Desinfektion (Muster)

Räume/ Transportfahrzeuge	Mittel/ Einwirkzeit	Name des verwendeten Mittels	Häufigkeit	Anmerkungen
Arbeitsraum/Gänge, in denen mit offenem Fleisch/Fleischerzeug- nissen umgegangen wird				
Fliesen Fußböden, Türen, Roste, Abläufe	Reiniger + Fettlöser		nach Arbeitsende	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion, trocknen und lüften
Decken und obere Wände	Reiniger		nach Bedarf	Reste entfernen, achten auf Schmutz, Staubansammlun- gen, Schimmel und Algen
Messer (vor Fleischuntersuchung)	Wasser +82 °C		nach jedem Tier	Sterilbecken (oder gleichwertige an- erkannte Methode)
Geschirr, Arbeitsgeräte, Maschinen, Schneid- bretter, Kleingeräte, Messer (nach Fleischuntersuchung)	Heißwasser, Reiniger + Fettlöser		je nach Arbeitsab- lauf, jedenfalls nach Arbeitsende	möglichst maschinell bei ungefähr +65 °C
Arbeitsflächen	Reiniger		nach jedem Arbeitsende	
	Flächen- desinfektionsmittel			
Einrichtungsgegen- stände wie Spüle, Waschbecken, Aus- guss, Desinfizier- einrichtungen	Heißwasser, Reiniger + Fettlöser		nach Bedarf	
Kühlräume für offenes Fleisch/Fleischerzeug- nisse, Kühlschränke	Reiniger, Flächen- desinfektionsmittel		nach Entleerung, mindestens einmal wöchentlich	
Kühlraum für umhülltes oder verpacktes Fleisch/Fleischerzeug- nisse und Tiefkühl- räume	Trocken- oder Nassreinigung (je nach Bedarf)		nach Bedarf	
Lagerraum	Reiniger		1x monatlich	
Fleischtransport- fahrzeuge	Heißwasser, Reiniger und Desinfektion		nach jeder Vollentladung	

Ort, Datum:

Unterschrift Verantwortlicher:

Formular 7:
Ständige Betriebsstätte: Temperatur in Räumen

Aufzeichnung des Überschreitens der maximal zulässigen Raumtemperatur

Datum	Raum	Raum- temperatur	Maßnahmen	Unterschrift

Formular 6: Fortsetzung
Ständige Betriebsstätte: Kühlraum

- ⇒ **Kühlanlage:** so dimensioniert, dass eine kontinuierliche Temperaturabsenkung des Fleisches und nach der Abkühlung eine Innentemperatur des Fleisches von +7 °C, bzw. der Nebenprodukte von +3 °C und für Fleisch von Kleinwild +4 °C gewährleistet ist, für Fleischerzeugnisse ist die produktspezifische Temperatur einzuhalten
- erfüllt
- Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Temperaturüberwachung:** Fernregistrierthermometer oder Minimum/Maximum-Thermometer im Kühlraum
- erfüllt
- Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Bedenkliche Tierkörper:** Möglichkeit zur getrennten Kühlagerung (eigener Kühlraum oder Abtrennung im Kühlraum), bis die Beurteilung durch den amtlichen Tierarzt erfolgt ist.
- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE

Kühlraum

Ein und derselbe Kühlraum kann für die **gemeinsame** Lagerung von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen unter folgenden Voraussetzungen genutzt werden:

- Frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse dürfen nur abgetrennt voneinander im Kühlraum gelagert werden, es sei denn, das frische Fleisch oder die Fleischerzeugnisse sind durch eine Umhüllung oder Verpackung (kein Karton) geschützt.
 - Wildkörper, die abgekühlt werden, dürfen nicht gemeinsam mit Fleischerzeugnissen gelagert werden, es sei denn, die Fleischerzeugnisse sind durch eine luftdichte Umhüllung oder Verpackung (z. B. wasserdampfdurchlässige Wursthülle, Vakuumverpackung u. dgl.) geschützt.
- ⇒ **Größe:** ausreichend (Tierkörper haben zu anderen Tierkörpern und zur Wand keinen Kontakt; Höhe so, dass zumindest Oberläufe, Rumpf bzw. Träger keinen Bodenkontakt haben)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Wände:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Decken:** (leicht) sauber zu halten
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren, die mit solchen Oberflächen rundum verkleidet sind, sind zulässig), dicht schließend
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Beleuchtung:** 100 Lux am Objekt (d. h. am Fleisch, am Tierkörper usw.)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

Formular 5: Ständige Betriebsstätten: weitere Räume

CHECKLISTE

Personalräume, sonstige Räume und Bereiche

Toilette:

- ⇒ **Zugang:** nicht direkt zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird;
kann auch in Nebengebäude untergebracht sein
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** Raum vor oder in der Toilette;
vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs-
und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne
dürfen nicht von Hand zu betätigen sein
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Kleiderhaken:** für Arbeitskleidung
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Belüftung:** nach außen
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Beleuchtung:** ausreichend (200 Lux)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

Umkleideraum: Wenn sichergestellt ist, dass die Arbeitskleidung nicht verunreinigt wird, ist bei Kleinbetrieben kein Umkleideraum erforderlich. Jedenfalls darf mit der Arbeitskleidung nicht durch unreine Bereiche (z. B. Stall, Freifläche) gegangen werden.

- ⇒ **Umkleideraum:** vorhanden
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

Lagerung:

- ⇒ **Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln:** kein eigener Raum dafür
erforderlich, aber nur in Bereichen, in denen nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial:** kein eigener Raum dafür
erforderlich; darf Lebensmittel nicht hygienisch nachteilig beeinflussen; Umhüllungsmaterial
muss hygienisch einwandfrei gelagert werden
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

-
- ⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein, sofern mit offenem Fleisch hantiert wird
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Beleuchtung an Arbeitsplätzen:** ausreichend (500 Lux am Objekt)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Belüftung:** ausreichend; aktive Belüftung (Ventilator) oder nicht aktiv (Luftzug)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Kühleinrichtung:** nur erforderlich, wenn nicht auf andere Weise +7 °C Innentemperatur bei Fleisch (von Großwild) bzw. +4 °C (von Kleinwild) oder +3 °C bei Nebenprodukten sicher gestellt ist bzw. die produktspezifische Lagertemperatur des jeweiligen Fleischerzeugnisses sichergestellt ist

Formular 4:

Ständige Betriebsstätte: Kommissionierung, Versand

CHECKLISTE

Kommissionier-/Versandraum

Wenn eine **zeitliche Trennung** zwischen dem Bearbeiten des Fleisches (z. B. Enthäuten/Rupfen, Zerlegen, Umhüllen bzw. Herstellen von Fleischerzeugnissen) und dem Kommissionieren sowie dem Verladen erfolgt, ist **kein eigener** Raum für Verladen erforderlich. D. h. bei einer zeitlichen Trennung kann der Schlachtraum, Zerlegeraum bzw. Herstellungsraum als Kommissionier-/Versandraum dienen. Auch ein Gang kann ein Kommissionier-/Versandraum sein.

- ⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Abflüsse:** abgedeckt und geruchssicher
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Wände:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe, bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Decken:** (leicht) sauber zu halten
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Fenster:** leicht zu reinigen, mit Insektenschutzgittern versehen
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

-
- ⇒ **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Desinfektionsvorrichtung für Arbeitsgeräte:** Wasser mind. 82 °C (Dampfbildung) oder gleichwertiges System; Desinfektionsvorrichtung (z. B. Heißwasserbereitung) muss nicht im Zerlegeraum/Herstellungsraum sein
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombinierte Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Beleuchtung an Arbeitsplätzen:** ausreichend (500 Lux am Objekt)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Belüftung:** ausreichend; künstlich oder natürlich
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Kühlanlage für Zerlegung:** vorhanden (Raumtemperatur höchstens +12°C); eine Kühlanlage ist nicht erforderlich,
- für die Zerlegung, wenn auf andere Weise +7 °C Innentemperatur bei Fleisch (von Großwild) bzw. +4 °C (von Kleinwild) oder +3 °C bei Nebenprodukten sichergestellt ist bzw.
 - für die Verarbeitung.
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

Formular 3:

Ständige Betriebsstätte: Ausstattung und Betrieb

CHECKLISTE

Zerlegungsraum für frisches Fleisch/Herstellungsraum für Fleischerzeugnisse/
Raum zum Aufschneiden und Verpacken von Fleischerzeugnissen

Ein und derselbe Raum kann für das Enthäuten/Rupfen, das Zerlegen, das Herstellen und das Aufschneiden/Verpacken unter folgenden Voraussetzungen genutzt werden:

- Enthäuten bzw. Rupfen ist von der Zerlegung, dem Herstellen und dem Aufschneiden/Verpacken stets **zeitlich** zu trennen (Zwischenreinigung und -desinfektion!).
- Die Zerlegung, das Herstellen und das Aufschneiden/Verpacken kann **gemeinsam** erfolgen, wenn der Raum groß genug ist und sichergestellt wird, dass essfertige Erzeugnisse nicht durch frisches Fleisch oder Zwischenprodukte beeinträchtigt werden.
- ⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Abflüsse:** abgedeckt und geruchssicher
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Wände:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe, bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Decken:** (leicht) sauber zu halten
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Fenster:** leicht zu reinigen, mit Insektenschutzgittern versehen
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

-
- ⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren, die mit solchen Oberflächen rundum verkleidet sind, sind zulässig)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Desinfektionsvorrichtung für Arbeitsgeräte:** Wasser mind. 82 °C oder gleichwertiges System
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** in der Nähe des Arbeitsplatzes; vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombinierte Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Beleuchtung an Arbeitsplätzen:** ausreichend (500 Lux am Objekt)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Belüftung:** ausreichend; bei künstlicher Belüftung muss der Luftstrom vom reinen zum unreinen Bereich geleitet werden
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Behälter für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind:** bezeichnet mit „tierische Abfälle, Kategorie 3“, wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Abwasseranlage:** ausreichend dimensioniert; die Abwässer von z. B. Waschbecken, Desinfektionsvorrichtungen sind so abzuleiten, dass kein Spritzwasser auf Fleisch gelangt
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

Formular 3:

Ständige Betriebsstätte: Ausstattung und Betrieb

CHECKLISTE

Enthäutebereich/Zerlegebereich

Gibt es einen eigenen Raum für die Enthäutung bzw. das Abbalgen/Rupfen oder werden mehrere Arbeitsgänge an demselben Platz gemacht?

eigener Raum	an ein und demselben Platz
⇒ räumliche Trennung , das bedeutet eigene Bereiche für	⇒ zeitliche Trennung für
Aus-der-Decke-Schlagen beim Wildwiederkäuer Abschwarten des Schwarzwildes Rupfen des Federwildes, Abbalgen von Hase bzw. Kaninchen Bearbeiten, Säubern, Umhüllen der essbaren inneren Organe (soweit vorhanden) Umhüllen von Nebenprodukten Versand von Fleisch	

- ⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!)
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Abflüsse:** abgedeckt und geruchssicher
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Wände:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe, bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist)
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Decken:** (leicht) sauber zu halten
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Fenster:** leicht zu reinigen, mit Insektenschutzgittern versehen
 erfüllt
 Abweichung: behoben am:

7. Geräte und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen:

	ja	nein	Wenn „nein“, warum? Wie behoben?
Leicht zu reinigen und zu desinfizieren?			
Schneidbretter: sauber, glatt, keine Absplinterungen?			
Messer, Sägen, Hacken, Zangen, Haken: sauber?			
Vor Tätigkeitsbeginn gereinigt und desinfiziert?			

8. Abfälle:

	ja	nein	Wenn „nein“, warum? Wie behoben?
Die Abfälle werden in dicht schließenden Behältern aufbewahrt			

Die Abfallentsorgung erfolgt über:	
------------------------------------	--

Anmerkung: Wenn über TKBA entsorgt wird, ist ein Übernahmeschein beizuheften.

9. Tätigkeit:

Zerlegung: wenn ja, ca. ____ kg

Vakuumverpackung: wenn ja, ca. ____ kg

10. Fleisch stammt von:

Tierart, Anzahl, Erlegungsdatum

Das Fleisch wurde untersucht (Wildbret-Anhänger beiheften!)

11. Datum und Unterschrift des Lebensmittelunternehmers:

Anmerkung ¹⁾ zu Punkt 4:

Unterschriebene „Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln; Gutachten des Ständigen Hygieneausschusses; BMSG GZ 31.950/23-IV/B/10/03“ (Formular 13) liegt bei

Formular 2:

Nicht ständige Betriebsstätte: Kontrollformblatt, Wareneingang

1. Betrieb:

2. Datum:

3. **Voraussetzungen:** Beginnen Sie die Arbeit erst, wenn alle Anforderungen gem. Pkt. 4, 5, 6, 7 erfüllt sind (d. h. wenn alle Fragen mit „ja“ beantwortet sind).

4. Persönliche Hygiene (siehe Anmerkung ¹⁾):

	ja	nein	Wenn „nein“, warum? Wie behoben?
Keine Erkrankungen (Atemwege: Husten, Auswurf, Brustschmerzen; Magen-Darmtrakt: Durchfall; Allgemein: Fieber)?			
Hände: gewaschen, Verletzungen usw. mit Pflaster abgedeckt, Handschuhe?			
Schmuck abgelegt?			
Arbeitskleidung: bedeckt den Körper, hell, sauber?			

5. Reinigung, Wasser:

	ja	nein	Wenn „nein“, warum? Wie behoben?
Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung?			
Händewaschbecken: in der Nähe des Arbeitsplatzes, Warmwasser, Seife, Desinfektionsmittel (Alkohol), Einwegpapierhandtücher?			
Gerätereinigung: Heißwasser, Desinfektionsmittel vorhanden?			
WC: sauber?			

6. Kühleinrichtung:

	ja	nein	Wenn „nein“, warum? Wie behoben?
Ausreichend groß?			
Boden, Wände, Türe und Decke leicht zu reinigen?			
Sauber?			
Türen schließen dicht?			
Thermometer vorhanden und funktionsfähig?			
Temperatur im Normalbereich?			

Höchsttemperatur +7 °C bzw. +4 °C, für essbare Organe („Nebenprodukte“) +3 °C

Stammdatenblatt	
Art der Betriebsstätte	nicht ständig? <input type="checkbox"/> ständig? <input type="checkbox"/>
Firmenbezeichnung (so weit vorhanden)	
Identitätskennzeichen (so weit vorhanden)	
Adresse	
Telefonnummer	
Faxnummer	
E-mail	
Name des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers	
Baujahr des Betriebes	
Letzter Umbau	
Wasserversorgung	Öffentliche Wasserversorgungsanlage? <input type="checkbox"/> Eigener Brunnen? <input type="checkbox"/> (Wasser-Untersuchungszeugnisse beilegen!)
Grundriss der Betriebsstätte (hier Skizze einfügen oder Plan gesondert beilegen)	

Formulare zur Dokumentation

Formular 11:

Bei der Herstellung von erhitzten Fleischwaren ist das Erreichen einer Mindesttemperatur nötig. Unterschreitungen und eventuelle Korrekturen (Nacherhitzen) sind zu vermerken.

Formular 12:

Punkt 1 behandelt die Erzeugung von zerlegtem Fleisch. Dieses Blatt kann als fortlaufende Liste geführt werden.

Punkt 2 behandelt Fleischerzeugnisse. Dabei sollte je Fleischerzeugnis und Herstellungstag ein eigenes Blatt angelegt werden.

Formular 13:

Dieses Formular muss unterfertigt an der Betriebsstätte vorliegen. Im Prinzip kann auch das Formular in diesem Buch – so das Buch im Besitz des Direktvermarkters ist und an der Betriebsstätte vorliegt – unterfertigt werden.

◆ 2.3 Formulare zur Dokumentation

Die Formulare 1 bis 12 sind als Muster für die betriebseigene Dokumentation zu verstehen; in einigen Punkten werden Anpassungen an die jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten sinnvoll sein.

Zur Dokumentation für den eigenen Gebrauch können die Formulare

- **aus diesem Buch kopiert werden (ev. auf A 4 vergrößern)**
- **bzw. stehen als pdf-Datei im Internet zur Verfügung:**
www.ljv.at/download

Formulare 1 und 2:

Für nichtständige Betriebsstätten wird empfohlen, ein Stammdatenblatt nach Muster von **Formular 1** beim erstmaligen Beginn der Tätigkeit auszufüllen und sich ergebende Änderungen einzutragen. An jedem Arbeitstag wäre ein Formblatt nach Muster **Formular 2** auszufüllen. **Formular 13** muss bei erstmaligem Beginn der Tätigkeit unterschrieben beigeheftet werden.

Formulare 1, 3, 4, 5, 6 und 9:

Ständige Betriebsstätten haben ebenfalls ein Stammdatenblatt anzulegen (Muster **Formular 1**); bei der erstmaligen Arbeitsaufnahme ist der Betrieb anhand der Checklisten nach Muster der **Formulare 3, 4, 5, 6 und 9** zu überprüfen. Diese Überprüfungen sind zumindest jährlich zu wiederholen und zu dokumentieren.

Wenn dann Abweichungen auftreten, ist zu vermerken, um welche Abweichungen es sich handelt, dazu das Datum der Behebung der Abweichung.

Natürlich muss auch zwischen diesen periodischen Überprüfungen darauf geachtet werden, dass Mängel erkannt und behoben werden!

Zusätzlich sind Formulare gemäß Muster **Formular 7, 10 und 12**, bei Fleischwarenherstellung auch gemäß Muster **Formular 11** anzulegen.

Formular 7:

Die Kühlraumtemperatur ist während des Betriebs des Kühlraumes zumindest 1× täglich zu kontrollieren. Abweichungen vom Sollwert (empfohlen werden -1 °C bis $+3\text{ °C}$) sind zu vermerken.

Formular 10:

Der Fallen- und Köderaufstellplan ist zumindest alle 3 Monate auf seine Richtigkeit zu prüfen. Die Fallen/Köder sind 14-tägig zu kontrollieren.

In das Kontrollblatt werden nur Abweichungen (Fraßspuren am Köder usw.) eingetragen.