



Lebensmittel

-Hygiene

-Kontrolle

-Aufsicht

14:30 – 14:45: Begrüßung, Einführung

14:45 – 16:00: rechtliche Grundlagen
Lebensmittelkontrolle – Ablauf
Module: Voraussetzungen,
Umgang mit Lebensmitteln

PAUSE (Merkblätter, Inkasso)

16:15 – 16:55: **Module:**
Reinigung, Desinfektion, Schädlinge,
Schulung, Personalhygiene,
Eigenkontrolle

~ 17:00: Fragen??? Teilnahmebestätigungen!!!



Ziele des Lebensmittelrechts

- **Verbraucherschutz**

Schutz der Gesundheit

Schutz vor Täuschung

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





Täuschung – irreführende Angaben



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

zur Festlegung der **allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts**, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

- „Basisverordnung“: General Food Law
- „from the stable to the table“, „from farm to fork“...



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

- „**Lebensmittelunternehmer**“
sind die natürlichen oder juristischen
Personen, die dafür **verantwortlich** sind,
dass die Anforderungen des
Lebensmittelrechts in dem **ihrer Kontrolle
unterstehenden Lebensmittelunternehmen**
erfüllt werden;



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



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

- **„Inverkehrbringen“**

ist das **Bereithalten von Lebensmitteln** oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder **jeder anderen Form der Weitergabe**, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst;





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)



Pflichten der Unternehmer: (3)

- **Rückverfolgbarkeit**

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

Art. 18, § 22 LMSVG,

(Eier, Feiern, mitgebrachte Lebensmittel, Zutaten, etc)



Pflichten der Unternehmer: (4)

- **Transparenz**

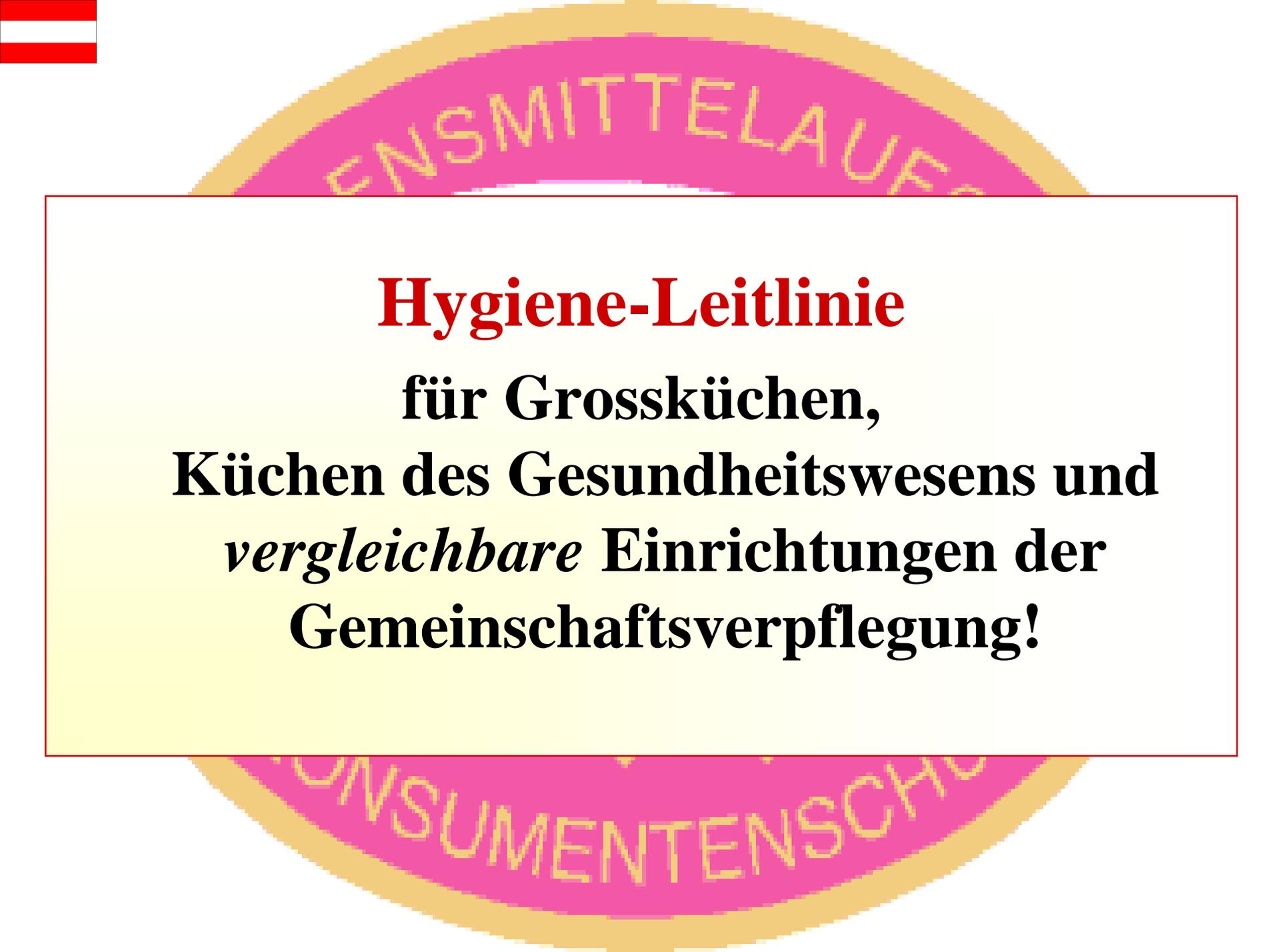
Unternehmer unterrichten unverzüglich die Behörden, wenn sie annehmen müssen, dass ihre Lebensmittel *nicht sicher* sind und nehmen diese vom Markt.

(Art. 19, § 38 LMSVG)



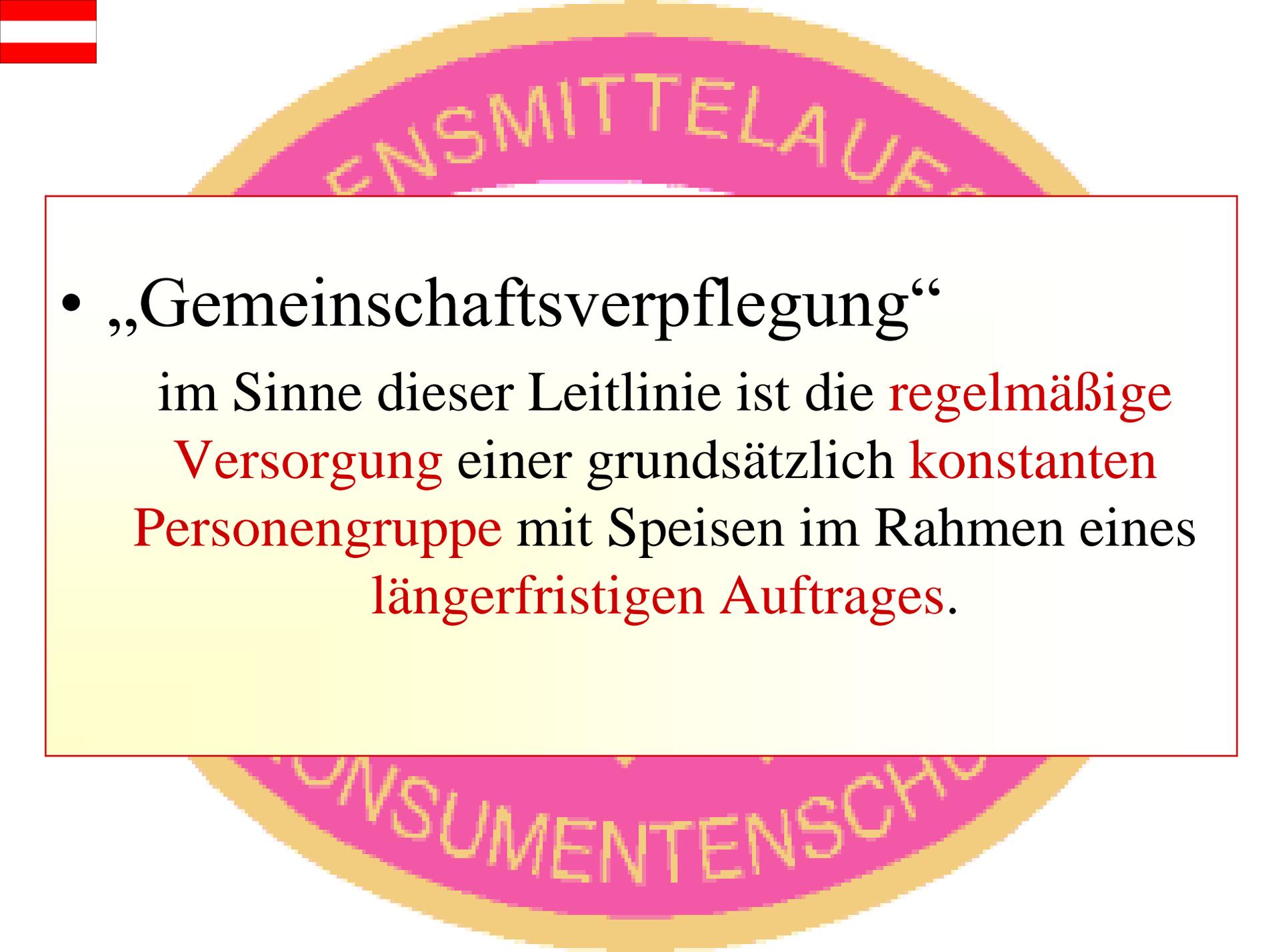
Verordnung (EG) **852/2004** vom 29. April 2004
Lebensmittelhygiene

- Hauptverantwortung für die Lebensmittelsicherheit liegt beim Unternehmer
- **G**ute **H**ygienep**p**raxis ist einzuhalten (GHP)
- Leitlinien sollen erstellt werden
- HACCP-Grundsätze als Eigenkontrollsystem
- Pflicht zur *Zusammenarbeit* mit zuständiger Behörde



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**.

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



Der Herr
Bürgermeister
gibt bekannt,
daß am Mittwoch
Bier gebraut wird
und deshalb
ab Dienstag
nicht mehr
in den Bach
geschissen
werden darf!



Geltende Rechtsnormen seit 2006:

- **LMSVG - Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz**
- **Lebensmittelhygiene-VO(EG) 852/2004**
- **Kontroll-VO(EG) 882/2004** Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechtes

System der Lebensmittelkontrolle in Österreich

BMG - Bundesministerium für Gesundheit:

Landeshauptmänner

AGES, UA der Länder

Lebensmittel -
aufsicht

Befund u. Gutachten

Betriebskontrollen

Probennahme

Durchsetzung des
LM-Rechtes

Anzeige

Organstrafmandat

§ 21 VStG

Bezirksverw.
behörde

§ 41 (1) Z.1
Beschlagnahme

Nichtbefolgung
+ nicht sicher

GERICHT

§ 41 (1) Z.2
Beschlagnahme

Gesundheitsschädlichkeit

§ 39
Maßnahmen

Grundrisiko	2	Gesamtbewertung	2	Aktuelle Kontrolle	06.02.2009	Be
Kontrollrisiko	3	Verfahrensanweisung	VA - K 0227.02	Nächste Kontrolle	06.02.2010	AK

1 15 % Bauliche Voraussetzungen	Beim Waschbecken ist ein Becken als Handwaschbecken zu deklarieren und entsprechend (Flüssigseife und Einweghandtücher) auszustatten.	2
2 10 % Gerätespezifische Voraussetzungen	Entsprechend	1
3 30 % Warenzustand und Umgang mit Waren	Entsprechend	1
4 10 % Reinigung und Desinfektion, Schädlinge	Ein Geschirrspüler zur thermischen Desinfektion mit einer Nachspültemperatur von 80 bis 85 Grad C steht nicht zur Verfügung. Der Reinigungszustand ist zufriedenstellend. Eine Schädlingsüberwachung wird nicht gemacht.	4
5 10 % Schulung	Schulung lt. Zertifikat am 17.8.20	1
6 5 % Personalhygiene	Zur Zeit der Revision wurde nicht mehr gekocht.	0
7 20 % Eigenkontrolle	Es besteht absolut kein Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen. Es werden die Temperaturen der Kühl- und Tiefkühleinrichtungen werden nicht überwacht. Die Ausgabetemperaturen werden ebenfalls nicht überwacht. Es gibt keinen Reinigungs- und Desinfektionsplan und keine Schädlingsüberwachung.	4

AUFFORDERUNG GEM. § 39 ABS. 2 LMSVG ZUR BEHEBUNG VON MÄNGELN GEM. § 39 ABS. 1

Beim gegenständlichen Kontrollbericht handelt es sich um eine Aufforderung zur Mängelbehebung innerhalb des genannten Zeitraumes. Bei Nichtentsprechung innerhalb des genannten Zeitraumes erfolgt der Antrag auf bescheidmäßige Vorschreibung zur Behebung der Mängel.

Gemäß § 39 Abs. 1, Z. 14 LMSVG ist der Behörde **fristgerecht über die Durchführung der angeordneten Maßnahmen zu berichten.**

Die Rückmeldung über die Durchführung der angeordneten Maßnahmen hat bis zum zu erfolgen.

Sabine Pucher

Unterschrift

HINWEIS

Die vorliegende Mängelauflistung bezieht sich nur auf den (die) kontrollierten Bereich(e). Andere Bereiche wurden nicht überprüft, evtl. vorhandene Mängel in nicht kontrollierten Bereichen scheinen daher im vorliegenden Kontrollbericht nicht auf.

Allfällige Einwendungen sind bei der angeführten Dienststelle einzubringen.

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.









Gerätespezifische Voraussetzungen:

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

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









P
a
u
s
e



Steiermärkische Lebensmittelaufsicht:

Friedrichgasse 9, 8010 Graz

Tel: 0316 – 877 – 2822

e-mail: **fa8b@stmk.gv.at**

Lebensmittelaufsicht der Stadt GRAZ:

Tel: 0316 – 872 – 3262

homepage des Gesundheitsministeriums:

www.bmg.gv.at

Inst. für 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



„Betriebsfremde“ Gegenstände









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

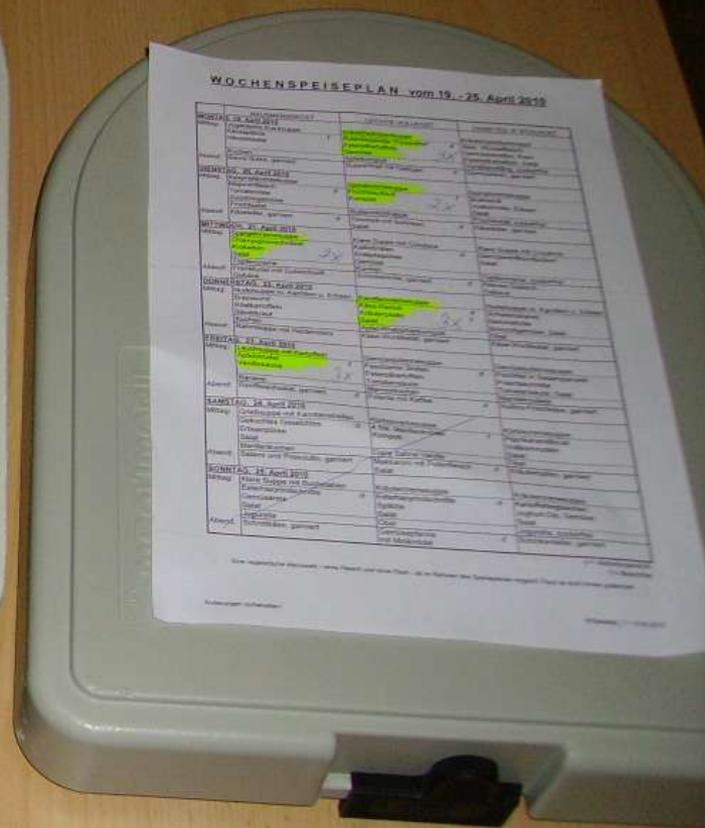
-18°C



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







WOCHENSPEISEPLAN vom 19. - 25. April 2019

Tag	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
SONNABEND, 19. April 2019	Apfelsaft, Vollkornbrot, Marmelade	Suppe, Kartoffeln, Fleisch, Gemüse	Obst, Joghurt, Vollkornbrot
SONNABEND, 20. April 2019	Apfelsaft, Vollkornbrot, Marmelade	Suppe, Kartoffeln, Fleisch, Gemüse	Obst, Joghurt, Vollkornbrot
SONNABEND, 21. April 2019	Apfelsaft, Vollkornbrot, Marmelade	Suppe, Kartoffeln, Fleisch, Gemüse	Obst, Joghurt, Vollkornbrot
SONNABEND, 22. April 2019	Apfelsaft, Vollkornbrot, Marmelade	Suppe, Kartoffeln, Fleisch, Gemüse	Obst, Joghurt, Vollkornbrot
SONNABEND, 23. April 2019	Apfelsaft, Vollkornbrot, Marmelade	Suppe, Kartoffeln, Fleisch, Gemüse	Obst, Joghurt, Vollkornbrot
SONNABEND, 24. April 2019	Apfelsaft, Vollkornbrot, Marmelade	Suppe, Kartoffeln, Fleisch, Gemüse	Obst, Joghurt, Vollkornbrot
SONNABEND, 25. April 2019	Apfelsaft, Vollkornbrot, Marmelade	Suppe, Kartoffeln, Fleisch, Gemüse	Obst, Joghurt, Vollkornbrot

Bewertung eines Betriebes:

Eigenkontrolle:

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

Temperaturkontrollen -

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** 

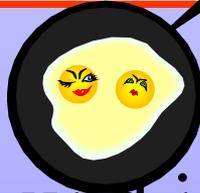
- **Der kritische Bereich ist so schnell wie möglich zu durchlaufen! (Erhitzung, Abkühlen)**
- **Heißhaltung: bei 75° Celsius (Sicherheit!!!)**

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



Salmonellen (Hygienekeime)

Vorkommen:



im Darmtrakt und im Gewebe von Geflügel
oder rotem Fleisch und in der Knochenhaut;
Ei-Inhalt.

Symptome: nach bis zu 3 Tagen



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



Verhinderung:

mind. 12 Minuten > 66°C

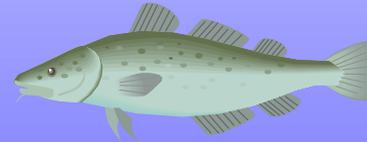
Desinfektion !!!

Listerien (Umweltkeime)

Vorkommen:  (auch im Kühlschrank!)

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

Symptome:



grippeähnliche Symptome, Fehlgeburten,

2009: 2 tote Pensionisten (Käse)

Verhinderung:

Hitze über 60°C, Vermeidung von

Rohmilch, rohem Fleisch; **Desinfektion !!!**



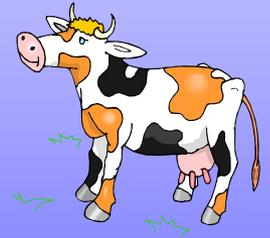
Staphylokokken (Hygienekeime)

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°C !!!

Desinfektion !!!



Bacillus cereus (Hygienekeim)

Vorkommen :

gekochter Reis, Fleisch, Gemüse, Pudding (alle *stärkehaltigen* Produkte); in warmen Speisen

Symptome :

nach 1-6 Stunden: Erbrechen

nach 8-16 Stunden: wässriger Durchfall, Übelkeit

Verhinderung :

Warmhalten von Speisen $> 60^{\circ}\text{C}$. Fliegenabwehr!

Sporen und Toxin (Gift) sind hitzestabil!

Desinfektion !!!

Warum Eigenkontrolle ?

- In Österreich gibt es jährlich ca. 3500 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 30 bis 40 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 !
- Vorbeugesystem zur Produkt-Sicherheit **und zur Qualitätssicherung**
- Überprüfbarkeit bei Beschwerden
- Absicherung im Anlassfall (Verfahren)
- **Checklisten sind Erinnerungshilfen!!!**

Bewertung eines Betriebes:

Reinigung/Desinfektion, Schädlingsbekämpfung:

Reinigungs-Desinfektions**plan** – **Dosierung** (5%=?)

Schädlingsüberwachungs**plan**.

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:					



???

min.



AUTO

55°-65°

ECO

50°



35°



h.

Reset

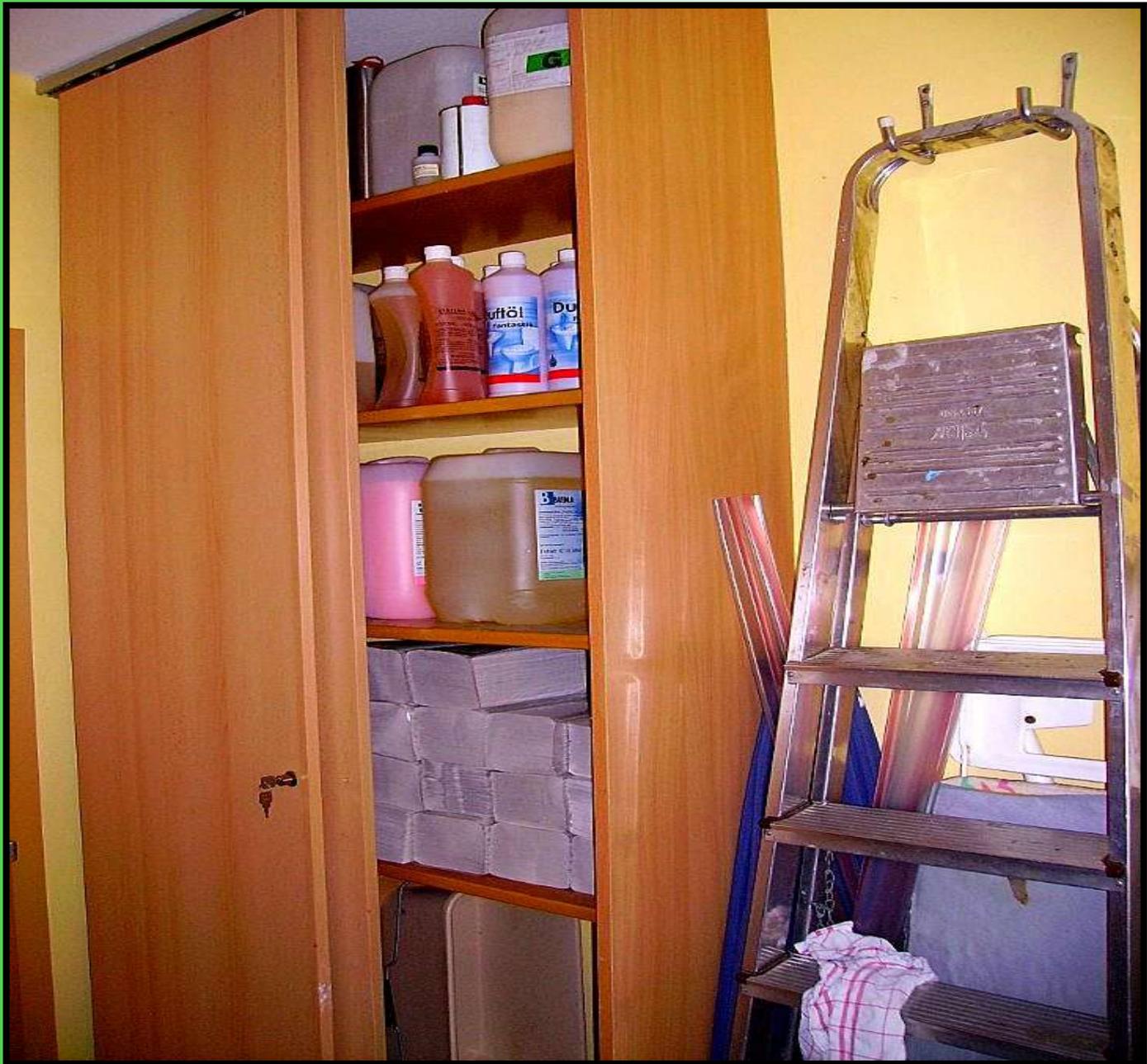
A0-Wert nach ÖNORM 15883-1-2006 als Maßstab für die Abtötung von Mikroorganismen

Temperatur des Verfahrens mit feuchter Hitze	Zeit für A0=600		Zeit für A0=60		Zeit für A0=30	
			(Schüsselspüler)		(Geschirrspüler)	
	sec	min	sec	min	sec	min
°C	sec	min	sec	min	sec	min
65	18974	316,2	1897	31,6	9479	15,8
70	6000	100	600	10	300	5
75	1897	31,6	190	3,2	95	1,6
80	600	10	60	1	30	0,5
85	190	3,2	19	0,3	10	0,2
87	120	2	12	0,2	6	0,1
90	60	1	6	0,1	3	0,1
93	30	0,5	3	0,1	2	0
95	19	0,3	2	0,03	1	0











Mist-kübel, Putzmittel

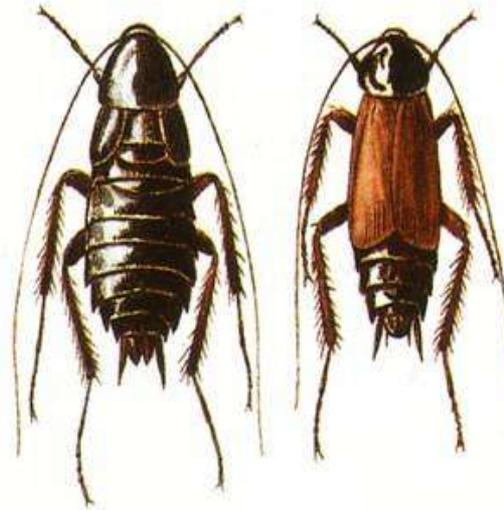


„Mausperlen“

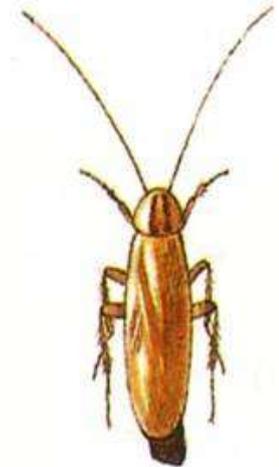




**Amerikanische
Schaben
(3 – 4 cm)**



**Asiatische
Schaben
(2 – 3 cm)**



**Deutsche
Schabe
(1 – 1,5 cm)**

Beispiele für typische Fraßbilder



Erbsenkäfer



Speckkäfer



Maiskäfer



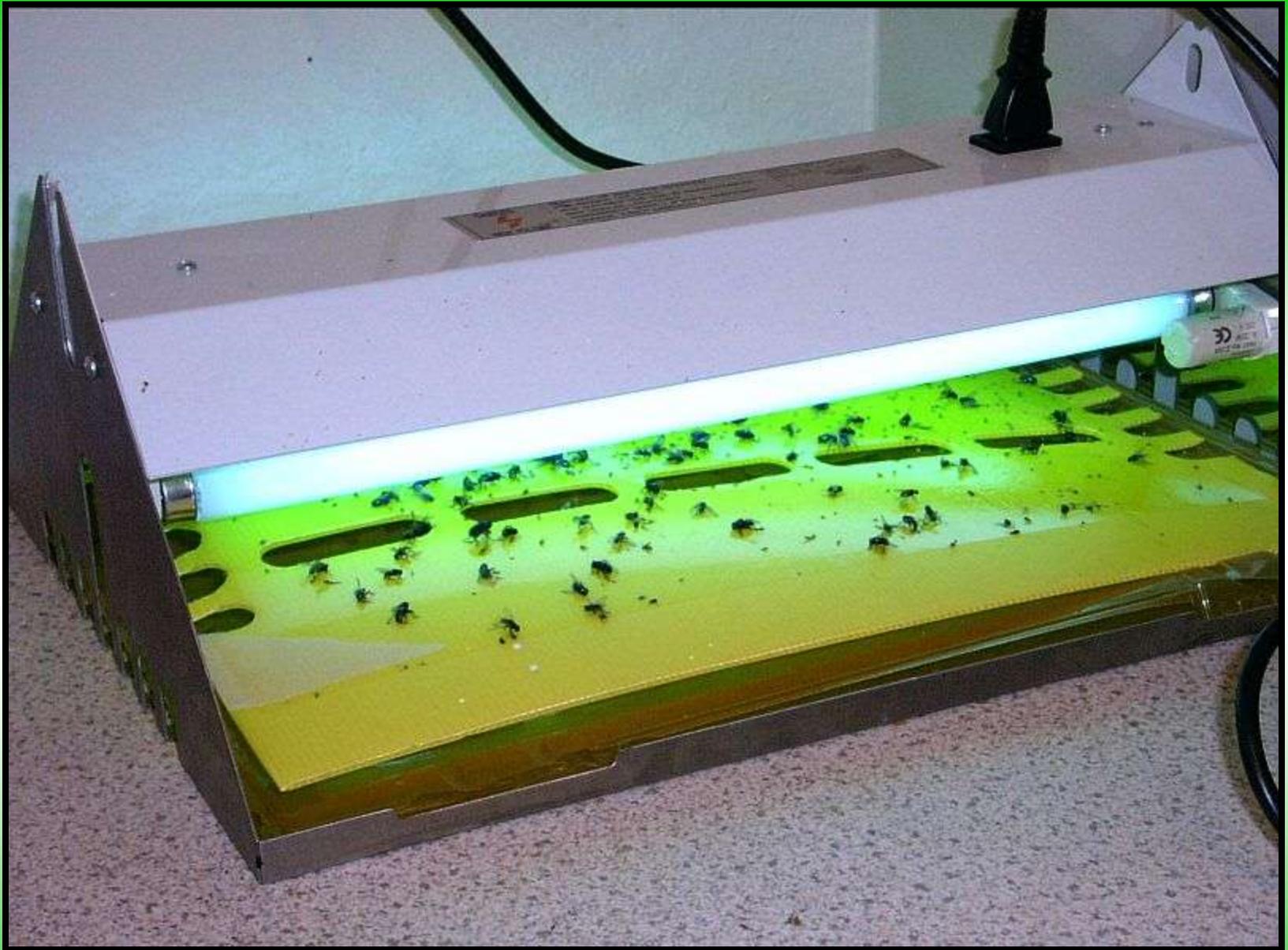
Bohnenkäfer



Dörrobstmottenraupen



Reiskäferlarven
in Mais Korn



Giftfreie Licht-Klebefalle

Bewertung eines Betriebes:

Personalhygiene/ -schulung:

Wissensstand der Mitarbeiter

Erforderliche **Aufsicht**

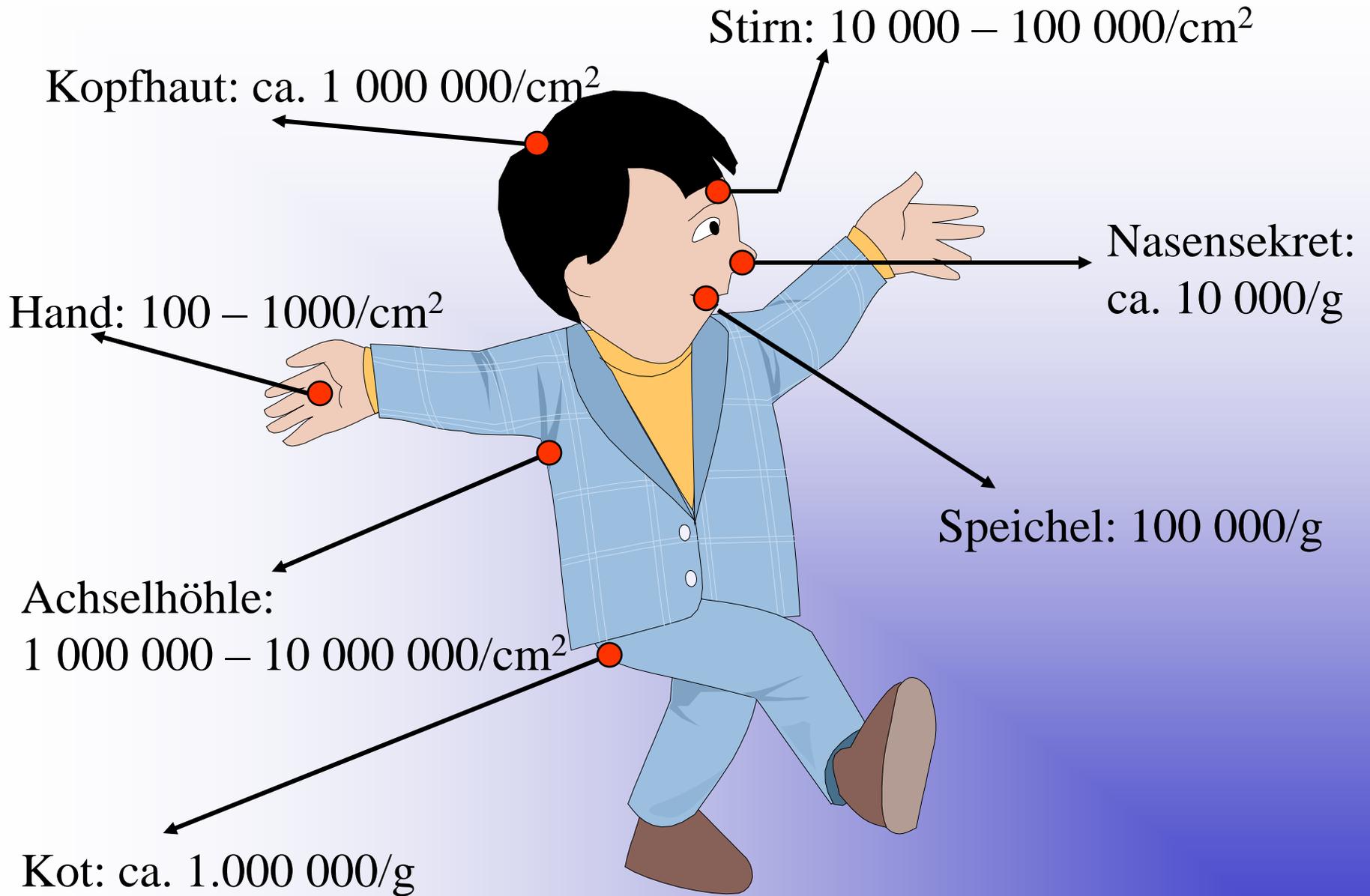
Gesundheit (*Leitlinie, Wundversorgung*);

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

persönliche Sauberkeit (Hände, Schmuck, Fingernägel)

Personaltoiletten, Umkleide- und Sozialräume:

Hygienezustand und Erreichbarkeit, Spindordnung



Vorkommen von Mikroorganismen



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











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!!!

Häufige MÄNGEL

Personalhygiene bei der Ausspeisung

- Tragen von Ringen und Uhren.
- Fehlende Flüssigseife, Verwendung von Stoff- statt Papierhandtuch –seltene bzw. mangelhafte Händereinigung / desinfektion.
- Es wird keine Schürze getragen!
- Lackierte bzw. ungeschnittene Fingernägel.
- Falsches Verhalten im Krankheitsfall
(Leitlinie – Gesundheit)

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.

Schulung

Geburtslagobuchten!

1 1/2 Masse nehmen

3 Eier

5

30'

20' Zucker

45'

30' Mehl

1 1/2

18. Schlang

2

1 x Vnz.

1

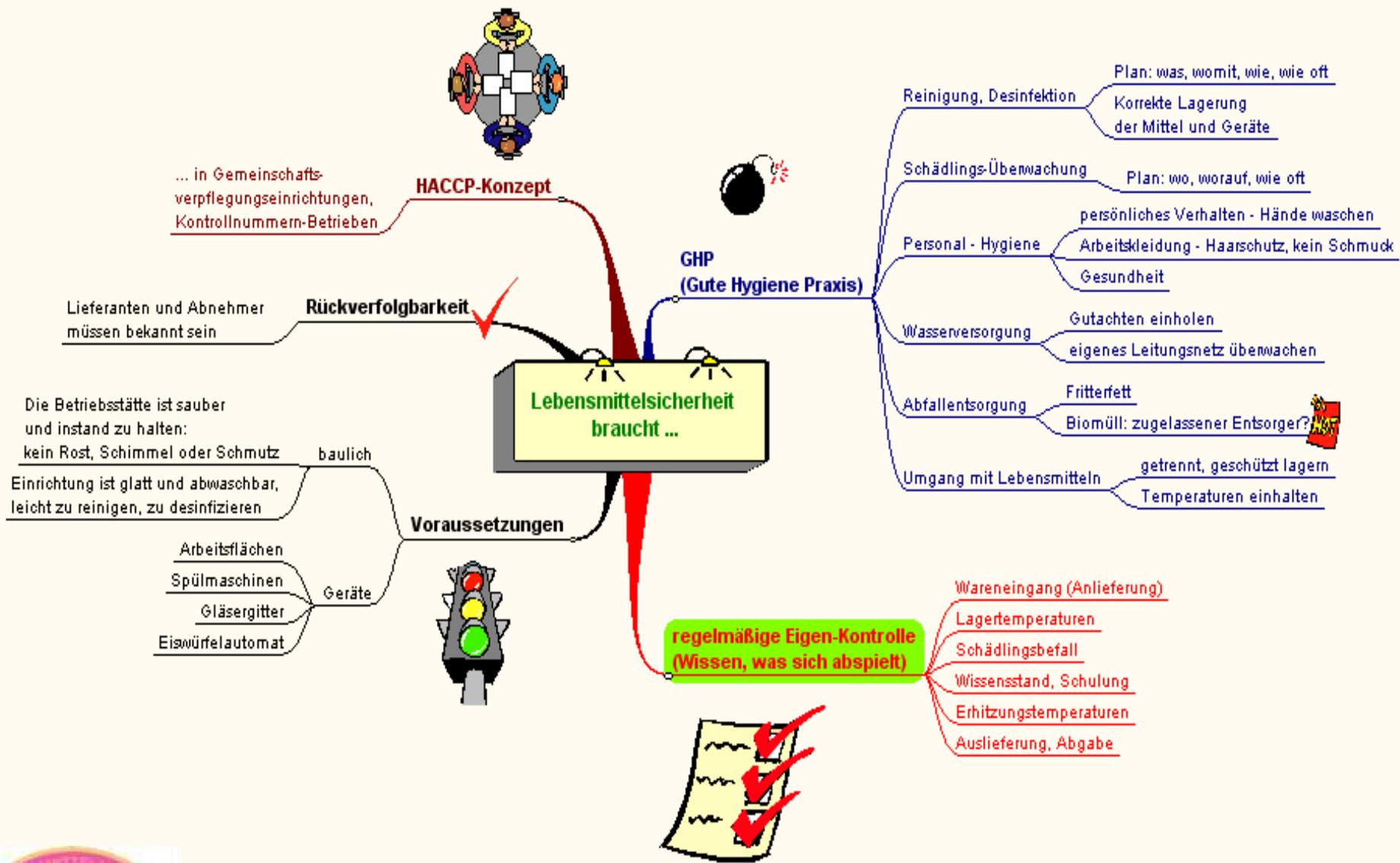
1/2 P. Bkp.

15'

10' Haselnüsse

Schulung

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der **Lebensmittelhygiene unterwiesen** und/oder **geschult werden**. (lt. Leitlinie - jährlich)





BÜRO
Lebensmittel –
Aufsicht:
0316-877-3530





Steirische Lebensmittel- Aufsicht