



ANFORDERUNGEN

an

Messen, Volkfeste, sowie ortsveränderliche oder nichtständige Betriebsstätten bei Veranstaltungen im Freien, in Zelten u.dgl.

GEMÄSS EU-LEBENSMITTELHYGIENEVERORDNUNG 852/2004

INHALTSVERZEICHNIS

- 1. Allgemeine Anforderungen an Betriebsstätten**
- 2. Anforderungen an Einrichtungen, Geräte, Geschirr**
- 3. Beförderung, Lagerung, Verarbeitung, Verkauf**
- 4. Personalhygiene / Hygieneschulung**
- 5. Reinigung und Desinfektion**
- 6. Eigenkontrolle / Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung**
- 7. Abfälle, Abwässer und Sanitärbereich**

SAN
Landessanitätsdirektion
Lebensmittelausicht

1. Allgemeine Anforderungen an Betriebsstätten

1.1 Für **Trink-** und **Reinigungszwecke** darf nur Wasser verwendet werden, dessen Qualität als einwandfreies Trinkwasser nachgewiesen ist. (Trinkwasserverordnung, BGBl. II Nr. 304/2001 vom 21. 8. 2001).

Eine **jährliche Probenentnahme und Untersuchung** (chemisch und bakteriologisch) inklusive Lokalaugenschein durch eine autorisierte Untersuchungsanstalt ist erforderlich, wenn das Wasser nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgung stammt. Bei der Versorgung von Wasser aus Tankfahrzeugen sind die Bestimmungen der ÖVGW Mitteilung W 75 zu berücksichtigen.

Nähere Informationen zur Durchführung finden sie im Internet unter:

- <http://www.ooe.gv.at/Beratung/Wasser/> den Link: Trinkwasserüberwachung mit den
- Informationen für Betreiber von Trinkwasserversorgungsanlagen und
 - Informationen für die Trinkwasserversorgung aus Tankfahrzeugen und anderen Behältern.

Ein Wasseruntersuchungsbefund einer autorisierten Untersuchungsanstalt ist während der Veranstaltung bereitzuhalten und bei einer Kontrolle vorzuweisen.

1.2 Der **Boden** im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln und Getränken muss staub- und weitgehendst fugenfrei sein und laufend sauber gehalten werden (z.B. kein Schotter, Rasen, verfaulte bzw. stark verschmutzte Bretter, usw.).

1.3 Die **Wände** und **Decken** im Bereich der Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatt, leicht zu reinigen und allenfalls desinfizierbar sein.

1.4 Es muss eine ausreichende **Beleuchtung** mit Berstschutz im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln vorhanden sein.

1.5 **Mobile Koch-** und **Verkaufsstellen** müssen gegen äußere Witterungseinflüsse wie Staub, Regen, Sonne, etc. ausreichend geschützt sein.

1.6 Zur Gewährleistung einer angemessenen **Personalhygiene** müssen zumindest in unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes **geeignete WC-Anlagen** und bei Bedarf Umkleemöglichkeiten zur Verfügung stehen. Im Bereich der sanitären Anlagen müssen ausreichend hygienische **Handwaschmöglichkeiten** mit Fließwasser, Seifenspendern, Einweghandtüchern und Abfallbehältern vorhanden sein.

2. Anforderungen an Einrichtungen, Geräte und Geschirr

- 2.1 Die **Arbeitsflächen** für die Zubereitung der Lebensmittel müssen aus glattem, abwaschbarem und leicht zu reinigendem Material bestehen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- 2.2 Über Kochgelegenheiten, Grill- und Ölbackgeräten ist bei beengter Raumlage eine wirksame **Dunstabzughaube** mit **Fettfilter** zu installieren.
Gebrauchte Fette sind ordnungsgemäß zu entsorgen.
- 2.3 Eine **Handwaschgelegenheit** mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, Seifenspender und Einweghandtücher ist direkt im Verarbeitungsbereich, beim
- Panieren, Braten, Backen, Abmischen, Anrühren, Frittieren sowie
 - bei gleichzeitigem Hantieren mit offener Rohware und fertigen Speisen (rohes Fleisch/Speck, Käse/Eier, Gemüse/Fleischwaren, etc.) erforderlich.
- Für die Aufnahme der Einweghandtücher sind entsprechende Behälter aufzustellen.
- 2.4 **Geschirr** und **Arbeitsgeräte** sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten (kein Bruch, Rost, Absplinterung, etc.).
- 2.5 Für die Reinigung der Gläser sowie des Geschirres sind
- eine entsprechende Anzahl von **Spülmaschinen** mit Heißwasser und entsprechender Reinigungs- und Desinfektionswirkung **oder**
 - eine **gleichwertige Abwaschmöglichkeit** (Doppelspülbecken mit fließendem heißem Wasser, Reinigungsmitteln und entsprechendem Abfluss) vorzusehen.
 - Ist diese Voraussetzung nicht gegeben, dürfen nur einmal benützbare **Einwegbecher, -teller und -bestecke** verwendet werden.
- 2.6 Das Abstellen der gereinigten Gläser zum Zweck des Abtropfens erfolgt ausschließlich auf entsprechenden **Gitterunterlagen**.
- 2.7 Im Bereich der Zubereitung sind für die Reinigung der Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen **Einwegtücher** zu verwenden.