



Leitlinie

für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei Schlachtung von Farmwild

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMG-75210/0050-II/B/7/2009 vom 7.1.2010

Änderungen, Ergänzungen

BMG-75210/0004-II/B/13/2013 vom 29.1.2013

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
I. Ziel	3
II. Rechtslage	3-4
1. Rechtsquellen	3
2. Geltungsbereich	3
3. Verantwortung und Zuständigkeit	3
Betriebsbeschreibung/Stammdatenblatt	4
III. Betriebsstätten	5-14
1. Grundausrüstung	5-6
2. Anforderungen an Schlacht-, Zerlegungs-, Kühl- und Lagerräume	6-13
Checkliste Schlacht- und Zerlegungsraum	7-10
Checkliste Kühlraum	11-12
Aufzeichnung des Überschreitens der Kühlraumtemperatur	13
3. Transport	13
4. Einrichtung, Geräte, Gegenstände	14
IV. Allgemeine Hygiene	14-18
1. Reinigung und Desinfektion	14-16
Reinigungs- und Desinfektionsplan – Muster	15
Reinigungs- und Desinfektionsplan – Leerformular	16
2. Schädlingsbekämpfung	17-18
Schädlingsbekämpfung – Kontrollblatt (Leerformular)	18
3. Schulung	18
V. Gute Herstellungspraxis	18-24
1. Hygienisches Arbeiten	18-19
2. Grundsätze der Arbeitshygiene bei Schlachtung und Zerlegung	20
3. Abschuss und Schlachtung	20-22
Betäuben/Töten – Zulässige Verfahren, Anforderungen	21-22
Schlachtung/Blutentzug	22
Waffenrechtliche Bestimmungen	22
4. Kühlung/Raumtemperaturen	22-23
5. Herstellungsabläufe für Farmwild	23-24
Herstellungsablauf für Fleisch von Farmwild	24
VI. Untersuchungen	25-26
1. Untersuchungen vor der Schlachtung (Schlacht-tieruntersuchung)	25
2. Mikrobiologische Untersuchungen	26
3. Untersuchungen von Oberflächen	26
VII Dokumentation und Aufzeichnungen	27
ANHANG I Gesundheitliche Anforderungen	28-33
ANHANG II Anwendung der HACCP-Grundsätze	34-35

Die EU hat 2004 ein umfassendes Hygienepaket beschlossen, das mit 1.1.2006 in Kraft trat. Seit 20.1.2006 gilt das österreichische Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG). Ziel dieser gesetzlichen Bestimmungen ist es, eine größtmögliche Lebensmittelsicherheit zu erreichen. Jeder Lebensmittel-Unternehmer muss dazu ein Eigenkontrollsystem einrichten.

I. Ziel

Die vorliegende Leitlinie ist ein Hilfsmittel für eine hygienische Produktion und für ein betriebliches Eigenkontrollsystem.

II. Rechtslage

1. Rechtsquellen

Die Rechtsquellen für diese Leitlinie sind die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 mit Hygienevorschriften für Lebensmittel allgemein und die Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Weiters sind maßgeblich das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (BGBl. I Nr. 13/2006), die Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung (BGBl. II Nr. 108/2006), die Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung (BGBl. II Nr. 92/2006), die Fleischuntersuchungsverordnung (BGBl. II Nr. 109/2006), die Tierschutzschlachtverordnung (BGBl. II Nr. 488/2004).

2. Geltungsbereich

Diese Leitlinie gilt für alle Betriebe, die Farmwild im Ganzen oder zerteilt in Verkehr bringen, für den Abschnitt des Schlachtvorgangs von der Lebendtieruntersuchung bis einschließlich der Verbringung in den Schlachtraum, wo die weitere Bearbeitung des Schlachtkörpers erfolgt. Ab diesem Stadium des Schlachtvorgangs gilt in weiterer Folge die bereits bestehende „Leitlinie für eine gute Betriebspraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen“ (abrufbar unter: www.bmg.gv.at), soweit nicht durch diese Leitlinie Spezielleres bestimmt wird.

Unter Schlachtung ist das Töten des Tieres und die darauf folgenden Tätigkeiten bis zum allfälligen Halbieren oder Vierteln des Tierkörpers vor dem Kühlen zu verstehen.

3. Verantwortung und Zuständigkeit

Der landwirtschaftliche Betriebsinhaber ist laut gesetzlicher Definition Lebensmittel-Unternehmer und damit für die Sicherheit seiner Produkte verantwortlich. Bei der Direktvermarktung von Farmwild und/oder Erzeugnissen daraus, bedeutet dies die Verantwortung von der Tierhaltung über die Schlachtung, die Be- oder Verarbeitung bis zum Verkauf.

Beim Nachweis von Zoonosen oder Tierseuchen ist unverzüglich die zuständige Behörde zu informieren.

Zur Betriebsbeschreibung ist das Stammdatenblatt auszufüllen (Eckdaten des Betriebes).

BETRIEBSBESCHREIBUNG/STAMMDATENBLATT

Name und Anschrift: **LFBIS-Nr.:**

.....
.....

Telefonnummer:

E-Mail:

Zulassungsnummer:.....

Zulassung für:.....

Hygieneverantwortlicher:

Baujahr des Schlachtraumes:

Baujahr des Zerlegeraumes:

letzter Umbau:

Anzahl Schlachttiere pro Woche (pro Monat):

Farmwild:

.....

andere Tierarten:

.....

Betäubungsmethode:

Schlachttag:

Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bei Schlachtung, Zerlegung:

.....

.....

Wasserversorgung: öffentliche Wasserversorgungsanlage Brunnen

Zertifizierungen / Auszeichnungen:

.....

III. Betriebsstätten

1. Grundausrüstung

Bei der Planung und Ausgestaltung der Räume ist das Hygienierisiko der Produkte und das zugrunde liegende Arbeitskonzept zu berücksichtigen.

Schlacht- und Zerlegungsraum: Bei Betrieben mit stationärer Schlachtung kann der Schlachtraum auch als Zerlegungsraum dienen, wenn die Arbeitsgänge zeitlich getrennt erfolgen.

Reinigungsbereich: Der Bereich zur Reinigung der Geräte ist räumlich oder zumindest zeitlich von der Produktion zu trennen.

Toiletten: Es darf kein direkter Zugang von Toiletten zu Räumen bestehen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Einrichtungen zur Reinigung der Hände müssen in der Nähe des Arbeitsplatzes vorhanden sein und sie müssen mit handwarmen (vorgemischtem), fließendem Wasser, getrennten oder kombinierten Reinigungs- und Desinfektionsmittel zum Händereinigen und Mittel zum Händetrocknen (z.B. Flüssigseife, Einweghandtücher) ausgestattet sein.

Belüftung: Es muss eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung vorhanden sein. Es dürfen keine künstlich erzeugten Luftströmungen aus einem kontaminierten (z.B. Stall, Dunglagerstätten oder Toilettenanlagen) in einen reinen Bereich erfolgen. Eine ausreichende Be- und Entlüftung ist auch durch Querlüftung gegeben.

Beleuchtung: eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung ist notwendig.

Abwassersysteme sind so auszuführen, dass Kontaminationen vermieden werden. Abwässer werden nicht über den Boden der Arbeitsräume abgeleitet. Stehendes Wasser (z.B. Pfützenbildung) ist zu vermeiden; Eine Neigung des Fußbodens mit einem Abfluss an der tiefsten Stelle wird empfohlen.

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

Die Aufbewahrung der Arbeitskleidung muss an einem sauberen geeigneten Ort erfolgen, sodass eine Verschmutzung und Kontamination ausgeschlossen wird (z.B. eigener Kleiderschrank).

Wasserversorgung:

Wasser, das direkt (als Zutat) oder indirekt (z.B. zur Reinigung von Oberflächen) mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss Trinkwasser lt. Trinkwasserverordnung sein.

Bezug des Trinkwassers:

- Wasser von einem öffentlichen Wasserversorger gilt automatisch als Trinkwasser und muss nicht vom Lebensmittelunternehmer untersucht werden.
- Wasser, das nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt (z.B. Hausbrunnen oder Quellwasser), ist auf Veranlassung des Lebensmittelunternehmers laut Trinkwasserverordnung untersuchen zu lassen.

Maßnahmen innerhalb des Betriebes:

Innerhalb des Betriebes muss die Trinkwassereigenschaft aufrecht erhalten bleiben.

- Innerhalb des Lebensmittelbetriebes kann ein Hygienierisiko für Trinkwasser entstehen, wenn es längere Zeit bei Raumtemperatur innerhalb des Leitungssystems stehen bleibt; dadurch können sich Mikroorganismen vermehren. Abhilfemaßnahme: vor Arbeitsbeginn den Wasserhahn aufdrehen, um das stehende Wasser auszuspülen.
- Ein weiteres Hygienierisiko besteht in der mangelnden Reinigung von diversen Wasserauslässen (z.B. automatisierte Wasserzuführungen in Maschinen → siehe Reinigungs- und Desinfektionsplan).

Brauchwasser, das keine Trinkwassereigenschaften aufweisen muss, kann im Lebendtierbereich, für Kühl- und Löschzwecke verwendet werden. Brauchwasserleitungen müssen getrennt von Trinkwasserleitungen und als solche gekennzeichnet sein.

Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln: in Bereichen, in denen nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird (es genügt ein schließbarer Schrank).

Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial: hygienisch einwandfrei, so dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (es genügt ein schließbarer Schrank).

2. Anforderungen an Schlacht-, Zerlegungs-, Kühl- und Lagerräume

Die Räume müssen so konzipiert und angelegt werden, dass Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden werden und eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.

Eine Erleichterung für Betriebe, die das Fleisch im eigenen Betrieb auch zerlegen, besteht darin, dass für die Schlachtung und Zerlegung nur ein einziger, hygienisch einwandfreier Raum erforderlich ist. Mobile Kühlzellen sind zulässig, sofern nicht während der Abkühlphase des Fleisches ein Transport stattfindet.

Mit nachstehenden Checklisten können Sie die baulichen und einrichtungsmäßigen Anforderungen ihres Betriebes überprüfen. Allfällige Schäden (z. B. schadhafte oder fehlende Fliesen) sind vor einer Fortführung der Tätigkeit auszubessern, um eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches hintanzuhalten.

Wiederholen Sie diese Überprüfung jährlich und nach jeder baulichen Veränderung.

Checkliste Schlacht- und Zerlegungsraum

Ein und derselbe Raum kann für Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Aufschneiden und Verpacken unter folgenden Voraussetzungen genutzt werden:

- Die Schlachtung ist von der Zerlegung, dem Verarbeiten und dem Aufschneiden bzw. Verpacken stets **zeitlich zu trennen**.
- Zerlegung, Verarbeitung und Verpacken können gemeinsam erfolgen, wenn der Raum groß genug ist und sichergestellt wird, dass essfertige Erzeugnisse nicht durch frisches Fleisch oder Zwischenprodukte beeinträchtigt werden.

Fußböden müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, nicht toxisch, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Wasser muss leicht ablaufen können (ausreichendes Gefälle!).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Empfohlen wird eine Verfliesung mit säurefester Verfüllung oder ein entsprechender Anstrich oder eine entsprechende Oberflächenbehandlung. Es soll ein Gefälle von 0,5 bis 1% zum Bodenabfluss vorliegen; die Übergänge zwischen Fußboden und Wand sollen abgerundet sein.

Abflüsse müssen abgedeckt und geruchssicher sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Abwasseranlage: die Abwässer von z.B. Waschbecken, Desinfektionsvorrichtungen sind so abzuleiten, dass kein Spritzwasser auf das Fleisch gelangt. Die Ableitung des Wassers darf nicht offen über den Boden erfolgen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Wände müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sowie nicht toxisch sein. Das Material muss glatt sein bis zu einer Höhe, bei der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Fenster und andere Öffnungen müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden. Fenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern zu versehen, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Fenster und Fensterstöcke sollten eine glatte und unbeschädigte Oberfläche aufweisen (z.B. Holz sollte oberflächenbehandelt - lackiert oder imprägniert - sein).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Decken (oder soweit nicht vorhanden, die **Dachinnenseiten**) und **Deckenstrukturen** müssen (leicht) sauber zu halten sein. Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall, das Ablösen von Materialteilchen müssen auf ein Mindestmaß beschränkt sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Die Decke kann verputzt (gekalkt) sein. Bei Holzdecken muss diese unbeschädigt und sauber sein; weiters ist Vorsorge gegen Schimmelbildung zu treffen.

Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Die Oberfläche muss glatt und wasserabstoßend sein. Türen können aus Holz sein, wenn die Oberfläche unbeschädigt, glatt und sauber ist (z.B. lackiert oder imprägniert).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen: Das verwendete Material muss korrosionsfest und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Es muss eine angemessenen Warm- und Kaltwasserzufuhr bestehen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Geeignete Vorrichtungen zur Reinigung sind z.B. Doppelabwäschen, Geschirrspüler.

Desinfektionsvorrichtung für Arbeitsgeräte: Wasser mindestens 82°C oder gleichwertiges System (zB Steribecken).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände: in der Nähe des Arbeitsplatzes; vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z.B. Einweghandtücher); Wasserhähne sind nicht von Hand aus zu betätigen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Beleuchtung an Arbeitsplätzen: ausreichend (540 LUX)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Belüftung: ausreichend; bei künstlicher Belüftung muss der Luftstrom vom reinen zum unreinen Bereich geleitet werden.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Sammelbehälter für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind: bei Bedarf getrennt nach den erforderlichen Kategorien gekennzeichnet (1, 2, 3), wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Lagerbehälter für tierische Nebenprodukte im Freien: getrennt nach Kategorie gekennzeichnet (1, 2, 3), geschlossen sodass keine unbefugte Entnahme möglich ist, dicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Lagerbehälter für tierische Nebenprodukte und anderen Abfallbehältern in einem Betriebsraum (Abfallsammelraum): Raum muss sauber und frei von Ungeziefer sein; Behälter getrennt nach Kategorie (1, 2, 3) gekennzeichnet, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Nachweis der ordnungsgemäßen Ablieferung der tierischen Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, an einen zugelassenen Betrieb ist gegeben:

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Bei Farmwild sind tierische Nebenprodukte laut Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (ab 4. 3. 2011 VO (EG) 1069/2009), die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, zum Beispiel:

Kategorie 1:

- Material von Tieren, denen verbotene Substanzen verabreicht wurden oder die mit Umweltkontaminanten (zB Mykotoxine) belastet sind
- Tiere mit TSE-Verdacht (z.B. CWD bei Hirschen)

Kategorie 2:

- Material von Tieren, die Rückstände von Arzneimitteln enthalten
- verendete Tiere
- Siebreste von der Schlachtung, größer als 6 mm
- Gülle, gefüllte Mägen und Därme

Kategorie 3:

- genusstaugliche Schlachtkörperteile, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind
- genussuntaugliche Schlachtkörper und -teile von schlachttauglichen Tieren, sofern sie nicht aus anderen Gründen unter Kategorie 1 oder 2 einzustufen sind und keine Gesundheitsgefährdung von ihnen ausgeht
- Blut, Häute, Köpfe, Füße, Hufe, Hörner, Geweih

Checkliste Kühlraum

Ein und derselbe Kühlraum kann für die gemeinsame Lagerung von Schlachtkörpern, frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen genutzt werden, wenn diese getrennt voneinander gelagert werden. Fleisch und Fleischerzeugnisse sind dabei durch Umhüllung oder Verpackung zu schützen.

Tierkörper in der Decke dürfen nicht gemeinsam in einem Raum mit Fleisch und Fleischerzeugnissen gelagert werden.

Größe: ausreichend.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Fußböden: abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigen und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen können (ausreichendes Gefälle!).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Wände müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, sowie nicht toxisch sein. Das Material muss glatt sein bis zu einer Höhe, wo bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Decken müssen (leicht) sauber zu halten sein. Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall, das Ablösen von Materialteilchen müssen auf ein Mindestmaß beschränkt sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Die Oberfläche muss glatt und Wasser abstoßend sein. Türen können aus Holz sein, wenn die Oberfläche unbeschädigt, glatt und sauber ist (z.B. lackiert oder imprägniert).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Beleuchtung: ausreichend (100 LUX)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Vorläufig beanstandetes Fleisch: Eine Möglichkeit zur getrennten Kühlung (eigener Kühlraum oder Abtrennung im Kühlraum) muss bestehen, so dass anderes Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung nicht nachteilig beeinflusst werden (z.B. geschlossene, gekennzeichnete Behälter).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Kühlanlage: muss so dimensioniert sein, dass eine kontinuierliche Temperaturabsenkung des Fleisches und nach der Abkühlung eine Innentemperatur des Fleisches von nicht mehr als + 7°C, bei Nebenprodukten der Schlachtung von nicht mehr als +3°C gewährleistet ist.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Tiefkühlanlage: muss so dimensioniert sein, dass Lebensmittel, die als „tiefgekühlt“, „tiefgefroren“, „TK-Kost“ bzw. „gefrostet“ bezeichnet sind, ein Halten der Temperatur von -18°C oder tiefer gewährleistet ist.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Temperaturüberwachung: Minimum/Maximum-Thermometer oder Fernregistrierthermometer muss im Kühl-, bzw. im Tiefkühlraum vorhanden sein. Abweichungen während des Betriebes von der maximal zulässigen Temperatur (ausgenommen vordefinierte kurzfristige Abtauphase) und die gesetzten Maßnahmen sind aufzuzeichnen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Aufzeichnung des Überschreitens der Kühlraumtemperatur

Datum	Temperatur	durchgeführte Maßnahmen

Unterschrift:

3. Transport

Wird Fleisch von Farmwild transportiert, so ist darauf zu achten, dass das Fleisch hygienisch nicht beeinträchtigt wird. Die Transportmittel müssen so ausgestattet sein, dass die Innentemperatur des Fleisches während des Transportes nicht über +7 °C ansteigt, bei Nebenprodukten der Schlachtung nicht über +3 °C.

Transportbehälter und/oder Container müssen sauber und instand gehalten, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Oberflächen müssen glatt und ohne Fugen, Risse oder Absplinterung sein. Bei offenem Fleisch darf kein Holz verwendet werden.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.

4. Einrichtung, Geräte, Gegenstände

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

IV. Allgemeine Hygiene

1. Reinigung und Desinfektion

Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein (Herstellerangaben). Alle Arbeitsbereiche (Räume, Gegenstände, Armaturen, Ausrüstungen, ...) müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Reinigung und Desinfektion müssen außerhalb der Produktionszeiten erfolgen. Nach der Anwendung chemischer Reinigungs- oder Desinfektionsmittel (ausgenommen z.B. auf Alkoholbasis) muss unbedingt gründlich mit Trinkwasser nachgespült werden.

Prüfen Sie, ob für die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel folgende Informationen vorliegen:

- Sicherheitsdatenblatt
- Gebrauchsanweisung (Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit)

Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln: Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in einem eigens dafür vorgesehenen Bereich (Schrank oder eigener Raum) vorschriftgemäß zu lagern.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Überprüfung des Reinigungserfolges: Vor Beginn der Schlachtung, bzw. Zerlegung und Verarbeitung sind insbesondere folgende, für die Hygiene wichtigen Punkte optisch zu überprüfen:

- Sauberkeit der Schneidewerkzeuge (Messer, Sägen, Zangen und Maschinen)
- Sauberkeit der Fleischhaken, Zerlegetisch, und Behältnisse
- Sauberkeit und einwandfreier Zustand der Maschinen, Geräte und Hilfsmittel
- Sauberkeit von Arbeitsflächen, Ablagen etc.
- Vorhandensein von Seife, Einweghandtüchern und WC Papier

Der folgende Musterplan ist an die Anforderungen des Betriebes anzupassen.

Bei Wechsel der Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel, mindestens aber einmal jährlich.

Reinigungs- Desinfektionsplan - Muster

Objekt	Mittel	Konzentration Temperatur Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen
Arbeitsräume				
Fliesen Fußböden, Türen, Roste, Abläufe	Reinigungsmittel		nach Arbeitsende	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion, trocknen und lüften
Decken, obere Wände	Reinigungsmittel		bei Bedarf	Reste entfernen, achten auf Schmutz-, Staubansammlungen, Schimmel
Geschirr, Arbeitsgeräte, Kleingeräte	Heißwasser, Reinigungsmittel		je nach Arbeitsablauf, jedenfalls nach Arbeitsende	möglichst maschinell bei ungefähr 65°C
Arbeitsflächen	Reinigungsmittel		nach jedem Arbeitsende	
	Desinfektionsmittel			
Einrichtungen wie Spüle, Waschbecken, Ausguss, Desinfiziereinrichtungen	Heißwasser, Reinigungsmittel		bei Bedarf	
Kühlräume, Kühlschränke	Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel		nach Entleerung, mindestens 1 mal wöchentlich	
Tiefkühlräume und Kühl-lager	Trocken- oder Nassreinigung (je nach Bedarf)		bei Bedarf	
Transportfahrzeuge	Heißwasser, Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel		bei Bedarf	

Ort, Datum: Unterschrift:

Reinigungs- und Desinfektionsplan - Leerformular

Objekt	Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen

Datum:

Unterschrift:

2. Schädlingsbekämpfung

Schädlingsbekämpfung ist für die Betriebshygiene äußerst wichtig. Notwendig sind geeignete **Maßnahmen, die verhindern, dass Schädlinge** in den Betrieb eindringen und sich ausbreiten können. Auch Haustiere sind von Räumen fernzuhalten, in denen Lebensmittel bearbeitet oder gelagert werden.

Fenster die geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Außentüren, die am Boden knapp schließen, sind mit automatischen Türschließern, zu versehen, damit keine Mäuse, Vögel, Haustiere etc. eindringen. Mauerdurchbrüche – z.B. für Installationen – sind abzusichern.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Bodenabflüsse sind mit einem Geruchsverschluss und Gitter versehen sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen erfolgen außerhalb der Produktionszeiten. Die notwendigen Mittel sind entsprechend gekennzeichnet und mit einer Gebrauchsanleitung versehen. Sie werden unter Verschluss gehalten. Bei chemischer Schädlingsbekämpfung wird wegen der Rückstandsproblematik die Beiziehung konzessionierter Firmen empfohlen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Von Schädlingsbekämpfungsmitteln sind folgende Informationen aufzubewahren:

- Sicherheitsdatenblatt
- Gebrauchsanweisung, Aufstellungshinweise

Zur regelmäßigen Kontrolle der Schädlingsbekämpfung wird die Erstellung eines Kontrollblattes (siehe Muster) empfohlen.

Schädlingsbekämpfung – Kontrollblatt (Leerformular)

Maßnahmen gegen Fluginsekten, Kriechinsekten und Nager, regelmäßige Überprüfung!
Eintrag bei jedem Befall, spätestens jedoch am Ende eines jeden Quartals (auch wenn kein Befall)

Schädling	Raum	durchgeführte Maßnahme	Intervall der Kontrolle	Datum der Eintragung	Anmerkung

Quartal/Jahr:

Datum:

Unterschrift:

3. Schulung

Regelmäßige Schulungen bezüglich Tätigkeit und Lebensmittelhygiene sind erforderlich und zu dokumentieren.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

V. Gute Herstellungspraxis

1. Hygienisches Arbeiten

Die nachstehenden Hygienerichtlinien gelten für Personen, die unmittelbar mit frischem Fleisch in Berührung kommen:

- Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten sein.
- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen peinlichste Sauberkeit halten.
- Die Arbeitskleidung besteht sowohl für Frauen als auch für Männer aus Hose, ein den Oberkörper inklusive Achsel bedeckendes Kleidungsstück (z.B. Mantel, Jacke, T-Shirt) Schuhen und einer Kopfbedeckung, die das Haupthaar umhüllt.

Die Arbeitskleidung muss am Beginn des Arbeitstages sauber und trocken sein (keine sichtbaren Verschmutzungen).

Arbeitskleidung darf mit Straßenkleidung nicht in Berührung kommen.

- Während des Schlachtens ist über der Arbeitskleidung eine Plastikschrürze oder dergleichen zu tragen.
- Uhren und Schmuck an Armen und Händen, sowie Ohrklips und -stecker sind zu entfernen oder abzudecken.
- Die Hände sind zu reinigen und zu desinfizieren:
 - ✓ vor Arbeitsbeginn
 - ✓ nach jeder Pause
 - ✓ nach jedem WC-Besuch
 - ✓ bei Bedarf (siehe Arbeitskleidung)
- Essen, Trinken und Rauchen ist in Arbeits- und Lagerräumen verboten.
- Lebensmittel dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.
- Fingernägel müssen sauber und kurz geschnitten sein; lackierte oder falsche Fingernägel sind verboten oder abzudecken (Handschuhe).
- Personen sind je nach ihrem Tätigkeitsbereich zu schulen und zu unterweisen, damit sie die hygienischen Anforderungen erfüllen können.
- Es gilt die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln; (Anhang I, www.bmg.gv.at) **Insbesondere ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, für Personen verboten**, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht, bei
 - a) **Krankheiten**, die durch Lebensmittel übertragen werden können, oder wenn sie **Träger einer solchen Krankheit** sind.
 - b) Personen mit infizierten **Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen**
 - c) **Personen mit Durchfall**
 Betroffene Personen haben **dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome** und wenn möglich, deren Ursachen **unverzüglich zu melden**.
 - Personen, die in der Bearbeitung tätig sind, müssen über die Beschäftigungsverbote belehrt werden. Diese Belehrung ist zu dokumentieren und ersetzt nicht die vorgeschriebenen Hygieneschulungen.
 - Hautverletzungen müssen durch einen wasserfesten, undurchlässigen Verband oder durch das Tragen von Einmalhandschuhen abgedeckt werden.
 - Betriebsfremde Personen dürfen die Produktionsräume nur mit Zustimmung des Verantwortlichen und unter Einhaltung der Grundregeln der Hygiene betreten.

2. Grundsätze der Arbeitshygiene bei Schlachtung und Zerlegung

- Schlachtkörper dürfen mit der äußeren Haut, dem Magen-Darm-Inhalt, Harn, Eiter und sonstigen Verunreinigungen nicht in Kontakt kommen.
 - ✓ Die Arbeitsfläche für die unreinen Tätigkeiten (endet mit Entnahme der Innereien) ist von der Arbeitsfläche für die reinen Tätigkeiten zu trennen.
 - ✓ 2-Messer-Technik: Ein Messer wird für Arbeitsschritte im unreinen Bereich (z.B. Hautschnitt, Entbluteschnitt) verwendet. Für weitere Arbeitsschritte wird mit separaten Messern weitergearbeitet.
 - ✓ Zwischenzeitliche Reinigung der Hände.
 - ✓ Die Durchtrennung der Haut/des Fells erfolgt durch einen Schnitt von innen nach außen
- Das Abwaschen der Schlachtkörper mit Wasser darf nicht zum Entfernen von Verschmutzungen dienen. Verschmutzungen sind großflächig mit dem Messer abzutragen (z.B. Magen-, Darminhalt, Eiter).
- Das Ausrinnen von Magen- und Darminhalt ist durch eine geeignete Methode zu verhindern (z.B. entfernen des oberen Teils von Luft- und Speiseröhre).
- Schlachtkörper und für den menschlichen Verzehr bestimmte Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nicht mit dem Boden oder Wänden in Kontakt kommen.
- Schlachtkörper und die dazu gehörenden Organe müssen bis zur Fleischuntersuchung aufbewahrt und einander zuordenbar sein. Untersuchte Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung (z.B. Innereien) dürfen nicht mit nicht-untersuchten Schlachtkörpern oder Nebenprodukten der Schlachtung in Kontakt kommen.
- Schlachtkörper sind nach der Schlachtung unverzüglich bis zu einer Temperatur von +7 °C, Nebenprodukte der Schlachtung +3 °C oder weniger abzukühlen. Ausgenommen Warmtransport (mit behördlicher Bewilligung).
- Messer und Arbeitsflächen, die verunreinigt werden (z.B. Abszesse, Bodenkontakt, sonstige Verunreinigungen), sind vor jeder weiteren Verwendung zu reinigen und desinfizieren.

3. Abschuss und Schlachtung

Der Abschuss und die Entblutung im Gehege hat gemäß Tierschutzgesetz und Tierschutzschlachtverordnung zu erfolgen.

Betriebe, die Farmwild durch Schuss im Gehege töten und das Fleisch in Verkehr bringen, müssen bei der Bezirksverwaltungsbehörde eine Zulassung ihres Betriebes für diese Art der Tötung beantragen.

Voraussetzungen für die Zulassung:

- ein Transport auf Grund des Risikos ist für den Transporteur oder aus Tierschutzgründen nicht möglich (davon ist bei der Schlachtung von Farmwild auszugehen),
- die Herde wird regelmäßig tierärztlich untersucht und eine Schlachttieruntersuchung im Herdenverband ist möglich,
- geeignete Einrichtungen für das Schlachten und Entbluten stehen zur Verfügung und
- rechtzeitige Ankündigung der Schlachtung an den zuständigen Fleischuntersuchungstierarzt.
- Im Anschluss an die Tötung sind die entbluteten Tiere unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zur weiteren Bearbeitung in einen zugelassenen Schlachtbetrieb zu verbringen.
- Die Tierschutzbestimmungen über das Töten mittels Gewehrschuss und Entbluten werden eingehalten. Personen, die Farmwild in dieser Form schlachten, müssen das erforderliche Wissen über den Umgang und die Anwendung der Waffe, über tierschutzrechtliches Verhalten und über die Zielpunkte am Tier nachweisen können. Beim Schuss müssen die Tiere vor ungerechtfertigten Schmerzen, Leiden, Schäden und schwerer Angst verschont bleiben.
- Ein Begleitschein mit der Bestätigung, dass keine Auffälligkeiten bei der Lebenduntersuchung und beim Aufbrechen festgestellt wurden.

Betäuben/Töten – Zulässige Verfahren, Anforderungen

Durch die Betäubung werden die Tiere in eine bis zum Eintritt des Todes anhaltende Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit versetzt. Die Betäubung darf nur vorgenommen werden, wenn das Entbluten der Tiere unmittelbar danach möglich ist.

Die Betäubung erfolgt beim Farmwild durch den Schuss. Dabei wird das Gehirn des Tieres zerstört, um einen raschen und andauernden Bewusstseinsverlust und damit Schmerzlosigkeit zu erreichen. Dazu ist beim Schuss auf kurze Distanz bis ca. 10 m eine Mündungsenergie von mindestens 200 Joule erforderlich, bei weiterer Distanz mindestens 700 Joule.

Das Gehirn, das bei Wildtieren sehr hoch oben liegt, wird am Besten von der Seite getroffen, wobei der Schuss knapp oberhalb einer gedachten Linie zwischen Auge und Ohransatz im Winkel von 90° auftreffen sollte. Wird von vorne geschossen, so sollte auf den Kreuzungspunkt zwei gedachter Linie vom Auge zum gegenüberliegenden oberen Ohransatz gezielt werden, wobei der Winkel zum Stirnbein ca. 80° bis 90° betragen sollte.

Schüsse auf den Träger im Bereich des Kopfansatzes sollten möglichst vermieden werden, weil dadurch zwar lebenswichtige Gehirnareale zerstört, das Bewusstsein und die Schmerzempfindlichkeit aber nicht sicher ausgeschaltet werden und das Tier möglicherweise lediglich immobilisiert ist.

Folgende Punkte beim Schuss sind zu beachten:

- richtiger Sitz des Schusses
- richtige Wahl des Kalibers
- möglichst kurze Schussdistanz
- ausreichender Kugelfang zur Sicherheit für Personen und andere Tiere
- Vermeidung jeder Beunruhigung anderen Farmwildes

Zeichen für einen effektiven Schuss:

- das Tier fällt sofort an Ort und Stelle zusammen
- die Augen sind starr, es ist kein Hornhautreflex auslösbar
- der Körper ist verkrampft oder entspannt, Laufbewegungen treten frühestens nach einer Minute auf

Schlachtung/Blutentzug

- Der Entblutungsschnitt darf erst durchgeführt werden, wenn keine Bewegungen des Tieres mehr wahrzunehmen und der Lidschlussreflex erloschen ist.
- Mit dem Entbluten ist so bald wie möglich zu beginnen.
- Das Tier muss so rasch wie möglich vollständig entbluten.
- Das Entbluten erfolgt durch Anstechen mindestens einer der beiden Halsschlagadern bzw. der entsprechenden Hauptblutgefäße. (Durch den Entbluteschnitt unterhalb der Ohrscheibe wird die Hauptschlagader durchtrennt und ein rasches, ungehindertes Blut abfließen sichergestellt.)

Waffenrechtliche Bestimmungen

Die Bestimmungen des Waffengesetzes sind zu beachten.

4. Kühlung/Raumtemperaturen

Die Schlachtkörper sollen so schnell wie möglich auf eine Innentemperatur von +7 °C, Nebenprodukte der Schlachtung +3 °C oder weniger gekühlt werden.

- Findet die Schlachtung und Zerlegung am gleichen Ort statt, kann vor dem Kühlen zerlegt und das Fleisch danach auf die vorgeschriebenen Temperaturen abgekühlt werden.
- Die Kühlraumtemperatur ist regelmäßig zu kontrollieren (z.B. Minimum/Maximum- oder Fernregistrierthermometer) siehe „Temperaturüberwachung“ Seite 11.

Als „tiefgekühlt“ gelten nur jene Lebensmittel, die als „tiefgefroren“, „Tiefkühlkost“, „tiefgekühlt“, bzw. „gefrostet“ bezeichnet sind. Solche Lebensmittel sind so schnell wie möglich auf max. - 18 °C zu bringen und bei - 18 °C oder einer tieferen Temperatur zu halten (Ausnahme: kurzfristiger Temperatur-Anstieg bis - 15 °C beim Versand, örtlichen Vertrieb oder in den TK-Truhen des Einzelhandels). Sobald Fleisch zum Tiefkühlen bestimmt ist, muss es ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden.

Als „gefroren“ gilt Fleisch, das auf – 12 °C oder darunter abgekühlt wurde.

5. Herstellungsabläufe für Farmwild

Zur Umsetzung des HACCP-Konzeptes bzw. der Guten Herstellungspraxis können die beispielhaften Herstellungsabläufe, für die am Betrieb erzeugten Produkte, entsprechend angepasst werden. Die Herstellungsabläufe mit Darstellung der Tätigkeit, kritische Punkte, Vorgaben und Maßnahmen bei Abweichung sind einmalig zu erstellen und zu unterschreiben und dienen als Dokumentation der Guten Hygienepraxis.

Die Anwendung der HACCP-Grundsätze sowie weitere Hilfsmittel (Ermittlung von Gefahren, Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte) sind in Anhang II zu finden.

Herstellungsablauf für Fleisch von Farmwild

Tätigkeit	wichtiger Punkt für Hygiene (Steuerpunkt)	Vorgabe	Maßnahme bei Abweichung
Lebendtier	Untersuchung der Tiere	gesundes Tier	
Betäubung	Hygienisch einwandfreier Ort	Sauberes Tier	
Schlachtung	saubere Stichstelle	2-Messer-Technik	
Häuten	Einhalten der Arbeitshygiene bei der Schlachtung	Schlachtkörper darf nicht mit der äußeren Haut in Berührung kommen	
Organentnahme	keine Verletzung von Darm	saubere Organentnahme	
Kühlung		Innentemperatur +7 °C oder weniger Innereien +3 °C oder weniger	
Reifung	freies Hängen ohne Berührung der Schlachtkörper	Hygienisch einwandfreie Umgebung	
Zerlegung	Halten der Innentemperatur	7 °C oder weniger	
Verpackung	sauberes Verpackungs/Umhüllungsmaterial	hygienisch einwandfreie Verpackungsmaterialien	

Datum: Unterschrift:

VI. Untersuchungen

Der Lebensmittelunternehmer muss die Sicherheit der von ihm erzeugten Lebensmittel gewährleisten. Um zu überprüfen, ob Arbeits- und Prozesshygiene ausreichend sind, hat er mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen seines Eigenkontrollsystems durchzuführen.

Für Schlachtkörper von Farmwild sind in der VO (EG) Nr. 2073/2005 keine Kriterien festgelegt.

1. Untersuchungen vor der Schlachtung (Schlacht-tieruntersuchung)

Vor der Schlachtung ist bei den Tieren im Herdenverband eine Lebendtieruntersuchung durch den Fleischuntersuchungstierarzt oder zugelassenen Tierarzt vorzunehmen.

In Farmwildbetrieben ist anstelle der Lebendtieruntersuchung durch den Fleischuntersuchungstierarzt vor der Schlachtung unter folgenden Rahmenbedingungen auch eine Kontrolle durch den Tierhalter möglich:

- Das Fleisch aller geschlachteten Tiere darf nur direkt an Endverbraucher oder an Einzelhandelsbetriebe zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgegeben werden.
- Für den Tierbestand muss ein tierärztliches Betreuungsverhältnis bestehen (z.B. Mitgliedschaft im TGD).
- Der Tierhalter muss für diese Kontrolle nachweislich geschult sein (sachkundige Person).
- Der Antrag auf Zulassung zur Kontrolle durch den Tierhalter gem § 20 FIUVO ist an den Landeshauptmann zu stellen.
- Der Tierbestand muss in den letzten 28 Tagen vor der Schlachtung vom Fleischuntersuchungstierarzt oder zugelassenen Tierarzt untersucht worden sein und es dürfen sich dabei keine Hinweise auf das Vorhandensein von Auffälligkeiten ergeben haben, die auf die Nichtverwendbarkeit des Fleisches zu Genusszwecken hinweisen.
- Der Tierhaltungsbetrieb darf keiner tierseuchenrechtlichen Sperre unterliegen.
- Vor der Schlachtung dürfen sich beim Tier keine Auffälligkeiten ergeben, die auf die Nichtverwendbarkeit des Fleisches hinweisen.
- Vom Tierhalter sind entsprechende Aufzeichnungen über die Schlacht-tieruntersuchungen zu führen (Zeitpunkt der Durchführung, allfällige Beobachtungen von Auffälligkeiten).
- Die Fleischuntersuchung durch den Fleischuntersuchungstierarzt muss spätestens drei Stunden nach dem Schlachten des letzten Tieres bzw bei mehreren Tieren sechs Stunden nach dem Schlachten des ersten Tieres stattfinden.

2. Mikrobiologische Untersuchungen

Der Lebensmittelunternehmer kann mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen seines Eigenkontrollsystems durchzuführen, um zu überprüfen, ob Arbeits- und Prozesshygiene ausreichend sind, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten.

Auf welche Keime und mit welcher Häufigkeit untersucht werden muss, ist teilweise verpflichtend vorgegeben (VO (EG) Nr. 2073/2005), teilweise vom Lebensmittelunternehmer selbst im Rahmen des Eigenkontrollsystems festzulegen. Für diese Untersuchungen können die Vorschriften für Schafe und Ziegen herangezogen werden.

	Zu untersuchende Keime vorgegeben	Anzahl der Proben vorgegeben	Anzahl der Proben vom Unternehmer festzulegen
Frisches Fleisch *)	Nein	nein	ja, wenn freiwillig durchgeführt
Oberflächen von Einrichtungen und Gegenständen	Nein	nein	ja, wenn freiwillig durchgeführt

*) bei Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, die zum Verzehr in durcherhitzten Zustand bestimmt sind, besteht grundsätzlich eine Untersuchungspflicht auf *Listeria monocytogenes* (VO(EG) 1441/2007, Kap.1, Pkt. 1.6).

Frisches Fleisch (Teilstücke, Ausgelöstes, Geschnittenes, ...):

Mikrobiologische Untersuchungen von Fleisch sind nicht explizit vorgeschrieben, es sei denn es handelt sich um Hackfleisch/Faschiertes oder Fleischzubereitungen (nicht in dieser Leitlinie erfasst) bzw. zum Rohverzehr bestimmtes frisches Fleisch.

Der Lebensmittelunternehmer trägt jedoch immer die Verantwortung für die Sicherheit dieser Produkte. Mikrobiologische Untersuchungen stellen ein mögliches Instrument im Rahmen des Eigenkontrollsystems dar.

3. Untersuchungen von Oberflächen

Mikrobiologische Untersuchungen von Oberflächen von Einrichtungen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind nicht ausdrücklich vorgeschrieben. Sie stellen jedoch ein mögliches Instrument im Rahmen des Eigenkontrollsystems dar, um den Erfolg von Reinigung und Desinfektion anhand der Gesamtkeimzahl und/oder der Enterobacteriaceenzahl zu überprüfen. In der Regel wird dazu ein Abklatschtest verwendet, den der Lebensmittelunternehmer selbst durchführen und auswerten darf.

VII. Dokumentation und Aufzeichnungen

Dokumentation und Aufzeichnungen sollen an Art und Umfang des Unternehmens angepasst werden. Sie sind eine Unterstützung bei der Umsetzung der Eigenkontrolle.

Verpflichtende Dokumentation

- Betriebs- und Produktionsdaten: Betriebsbeschreibung/Stammdatenblatt, Skizze;
- Wenn ohnehin vorhanden, sollen Dokumente zum Betrieb oder zur Produktion bzw. zu den Produkten aufbewahrt werden (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Dokumente zur Rückverfolgbarkeit, Unterlagen gemäß Gehegebuch);
- Ergebnisse der Trinkwasseruntersuchung bei Wasserversorgung aus eigenem Brunnen oder eigener Quelle;
- Herstellungsabläufe mit den wichtigen Punkten für die Hygiene: aus der vorliegenden Leitlinie, aus anderer Quelle oder selbst erstellt (unterschreiben);
- Checklisten für Räume sind 1x jährlich bzw. bei Änderungen auszufüllen;
- Reinigungs- und Desinfektionsplan 1x jährlich bzw. bei Änderungen ausfüllen;
- Plan für die Schädlingsbekämpfung; Formular ist im Anlassfall auszufüllen und bei den regelmäßigen Kontrollen (mindestens 1 x pro Quartal);
- Sicherheitsdatenblätter, Gebrauchsanweisungen für verwendete Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel sind aufzubewahren;
- Schulungsnachweise (Hygiene-) Schulungen sind zu bestätigen;
- Laborergebnisse der Schlachtkörperuntersuchungen;
- Datum der letzten amtlichen Untersuchung.

Hinweis:

Als Informationen zur Lebensmittelkette sind die im Rahmen des Gehegebuches zu führenden Aufzeichnungen ausreichend.

Empfohlene Dokumentation

- Laufende Aufzeichnungen im Rahmen der Eigenkontrolle
- Ergebnisse von Laboruntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle oder von Produktuntersuchungen z.B. von Oberflächenuntersuchungen
- Produktbeschreibungen

ANHANG I

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

Diese Leitlinie ist an Personen gerichtet, die im Lebensmittelbereich tätig sind und dient als Empfehlung für die praktische Umsetzung der personalhygienischen Anforderungen des Anhanges II Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF.

1. Tätigkeitshindernisse

1.1. Personen, die

1.1.1. an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht¹⁾ (das gilt jedenfalls beim Auftreten von Durchfall und/oder Erbrechen),

1.1.2. infizierte Wunden aufweisen oder an Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger auf oder in Lebensmittel übertragen werden können, sofern eine sichere Abdeckung der Wunde nicht möglich ist,

1.1.3. bestimmte Krankheitserreger¹⁾ ausscheiden,

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, verbunden mit einem Risiko für Verbraucher/innen, besteht.

1.2. Die Tätigkeitshindernisse gelten auch für den Bereich der Direktvermarktung.

2. Belehrung, Dokumentation, Mitteilungspflicht, Prüfung und Maßnahmen durch den Arbeitgeber

2.1. Belehrung und Dokumentation

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen am Beginn ihrer Tätigkeit und während ihrer Tätigkeit einmal jährlich mit beiliegendem Formular mündlich und schriftlich belehrt werden. Das unterfertigte Formular wird von den Arbeitgeber/innen aufbewahrt, eine Kopie den Arbeitnehmer/innen ausgehändigt.

Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Hygieneschulung des Personals, die in den für Lebensmittelbereiche geltenden Hygieneverordnungen gefordert wird.

Der Tätigkeit darf kein Hindernis im Sinne der Leitlinie entgegenstehen.

2.2. Mitteilungspflicht des Arbeitnehmers

Arbeitnehmer/innen sind verpflichtet, Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzten Hinweise auf Tätigkeitshindernisse unverzüglich mitzuteilen.

¹⁾ Typhus (Abdominaltyphus), Paratyphus, Cholera, sonstige bakterielle Lebensmittelvergiftungen (z. B. Infektionen durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Yersinien, toxinproduzierende Escherichia coli), virale Lebensmittelvergiftungen (z. B. Noroviren, Enteroviren oder Rotaviren), übertragbare Ruhr (Amöbenruhr), infektiöse Hepatitis A und E bzw. die Ausscheidung der entsprechenden Krankheitserreger.

2.3. Prüfung und Maßnahmen durch den Arbeitgeber

Werden dem Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzten Hinweise oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitshindernis im Sinne dieser Leitlinie begründen können,

- so prüfen sie unverzüglich ob Lebensmittel mit Krankheitserregern direkt oder indirekt verunreinigt werden können und dadurch ein gesundheitliches Risiko für Verbraucher/innen entstehen kann. Bei ausschließlicher Bürotätigkeit oder bei einer Tätigkeit im Lager mit verpackten Lebensmitteln besteht kein Tätigkeitshindernis.
- Besteht ein Risiko für den/die Verbraucher/in, leiten Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzte unverzüglich Maßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger ein.

Das kann beispielsweise durch eine Änderung der Tätigkeit (Büro, Versand,...), durch besondere Schutzmaßnahmen (z. B. besondere Hygienemaßnahmen) oder durch eine vorübergehende Einstellung der Tätigkeiten erfolgen.

Diese Maßnahmen sind im Fall von Erbrechen oder Durchfall sofort nach dem Bekanntwerden einzuleiten und jedenfalls bis mindestens 48 Stunden nach dem Ende der festgestellten Symptome durchzuführen, sofern eine Infektionskrankheit nicht mit hinreichender Sicherheit ausgeschlossen werden kann.

Eine Händedesinfektion mit adäquatem Händedesinfektionsmittel ist vom betroffenen Personal noch bis 3 Wochen nach Krankheitsende nach jedem Toilettengang durchzuführen.

Sanitäre Einrichtungen sind ebenfalls entsprechend gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Liegen bei einer Person Symptome im Sinne der Belehrung vor, ist auf der Grundlage medizinisch-mikrobiologischer Untersuchungen zu beurteilen, ob eine infektiöse Ursache vorliegt.

3. Anhang „Schriftliche Belehrung“

Fa.
(Firmenwortlaut)(Adresse)

Die belehrte Person,
(Name, Geburtsdatum)

1. Meldung an die vorgesetzte Person

Sie müssen dem/der Unternehmer/in oder seiner/seinem Beauftragten unverzüglich melden, falls:

1.a Sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:

- Durchfall (gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen - Verdacht auf bakterielle oder virale Lebensmittelvergiftung);
- Erbrechen und/oder Durchfall (Hinweis auf Noroviren – Gastroenteritis);
- hohes Fieber mit starken Bauch- oder Gelenksschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung „erbsbreiartige“ Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus);
- „reiswasserartige“ Durchfälle (leicht getrübe, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
- Gelbfärbung der Augen und/oder der Haut mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
- infizierte Wunden oder offene Stellen bei Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);

1.b eine ärztliche Diagnose oder ein Laborergebnis über die Ausscheidung folgender Krankheitserreger vorliegt, auch wenn Krankheitssymptome fehlen:

- Campylobacter
- Enteroviren
- Erreger der Amöbenruhr
- *Escherichia coli*, toxinbildend
- Hepatitis A oder E Viren
- *Listeria monocytogenes*
- Noroviren

- Rotaviren
- Salmonellen
- Shigellen
- *Staphylococcus aureus, toxinbildend*
- *Vibrio cholerae oder parahaemolyticus*
- Yersinien, pathogene

Hinweis: auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.

Die Meldung ist erforderlich, da die oben angeführten Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können und in weiterer Folge Erkrankungen bei Verbraucher/innen verursachen können.

2. Erklärung der belehrten Person

Ich erkläre, dass ich im Falle einer Erkrankung mit Symptomen wie in Punkt 1a beschrieben oder bei ärztlicher Diagnosestellung gemäß Punkt 1b meine/n Vorgesetzte/n, meinen/meiner Dienstgeber/in hierüber unverzüglich informiere.

Datum

Unterschrift

Eine Kopie dieser Belehrung inklusive der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderung an Personen im Umgang mit Lebensmittel ergeht an die Arbeitnehmerin/den Arbeitnehmer.

4. Spezieller Teil

Erläuterungen zu wichtigen und häufigen Erkrankungen, die durch Lebensmittel übertragen werden können

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere typische Krankheitszeichen sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle.

Die Erreger sind Salmonella Typhi und S. Paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel.

Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger in Österreich nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich, sehr schwere Krankheitsverläufe sind wesentlich häufiger als bei anderen Salmonellenerkrankungen.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) als Reiseerkrankung importiert.

Gegen Typhus steht eine Schutzimpfung zur Verfügung. Bei Reisen in betroffene Länder sollte der Rat einer Ärztin/eines Arztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

Manche Personen scheiden den Krankheitserreger nach Genesung noch wochen- bis monatelang aus. Dies stellt ein Tätigkeitshindernis im Lebensmittelbereich dar.

Andere Salmonellen-Infektionen

Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Krankheitszeichen unterschiedlich stark auftreten, Krankheitsverläufe können unauffällig/sehr mild bis sehr schwerwiegend (Intensivstation) sein.

Erreger sind verschiedene Salmonellen-Typen, die meist durch Lebensmittel (z. B. Eier, Fleisch, Rohmilch, Gewürze) aufgenommen werden. Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet. Häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Salmonellen zählen zu den am häufigsten gemeldeten Erregern von Brech-Durchfällen.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopfschmerzen und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle können bei schweren Verlaufsformen auch blutig sein.

Die Ansteckung erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Häufig handelt es sich um Reiseerkrankungen.

Shigellen sind hochinfektiös, d. h. um krank zu werden, genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien.

Cholera

Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl wird „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 eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich.

Die Erkrankung kommt in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Teile von Ostasien, Südamerika, Afrika) und ist in Europa sehr selten (Reiseerkrankung).

Bei Reisen in ein Risikogebiet sollte der Rat einer Ärztin/eines Arztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle eingeholt werden.

Magen- Darmerkrankungen durch andere Krankheitserreger, die im Zusammenhang mit Lebensmitteln eine Rolle spielen können

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

Erkrankungen durch Noroviren zählen zu den häufigsten Durchfallerkrankungen. Die Ansteckung kann direkt von Mensch zu Mensch oder über Lebensmittel erfolgen. Die Erkrankung verläuft meist sehr kurz, typisch ist heftiges Erbrechen, auch ohne Durchfall.

Hepatitis A oder E

Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer durch Hepatitis A oder E Viren verursachten Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit.

Die Aufnahme dieser Viren erfolgt durch Wasser oder Lebensmittel, die mit Hepatitis A oder E Viren verunreinigt sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da die Viren mit dem Stuhl ausgeschieden werden.

Diese Viren können in der Umwelt besonders gut überleben und weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber chemischen und thermischen Desinfektionsverfahren auf.

Vor Hepatitis A kann man sich durch Impfung schützen.

ANHANG II

Anwendung der HACCP-Grundsätze

Die HACCP-Grundsätze, auf denen das ständige Verfahren zur Eigenkontrolle beruht, lauten:

- Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- Bestimmung der kritischen Steuerpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
- Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Steuerpunkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Steuerpunkte,
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Steuerpunkt nicht unter Kontrolle ist,
- Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,
- Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.

Hinweis:

„...Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass eine Identifizierung der Kritischen Kontrollpunkte (hier: Kritische Steuerpunkte) in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine Gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der Kritischen Kontrollpunkte (hier: Kritische Steuerpunkte) ersetzen kann...“ (15. Erwägungsgrund der VO (EG) Nr. 852/2004)

Biologische Gefahren

Bakterien: z.B. Brucella sp, Campylobacter jejuni, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, pathogene Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Mycobacterium spp., Salmonella spp., Staphylococcus aureus, Streptococcus, Yersinia spp.

Toxinbildende Schimmelpilze

Parasiten: z.B. Sarcocystis spp., Lungenwürmer, Leberegel, Rachen-Nasenbremsen

Viren: z.B. Noroviren

Chemische Gefahren

Kontaminanten (z.B. Schwermetalle, Dioxin) und Rückstände (z.B. Desinfektionsmittel, Tierarzneimittel)

Allergene

Physikalische Gefahren

Fremdkörper (z.B. Knochensplitter, Maschinenteile, Kunststoffsplitter, Geschossteile)

Radionuklide

Bestimmung der kritischen Steuerpunkte

Bei der Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte ist die Beachtung der Guten Hygienepraxis, insbesondere der Informationen zur Lebensmittelkette, der Arbeits- und Personalhygiene und der amtlichen Monitoringprogramme Voraussetzung.

Kritischer Steuerpunkt ist eine Prozessstufe im Betriebsablauf, bezogen auf die hergestellten Lebensmittel, an dem eine Kontrolle unverzichtbar ist, um Gefahren zu verhindern, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Niveau zu reduzieren.

Eine solche Prozessstufe ist nur dann ein Kritischer Steuerpunkt, wenn sich ein Grenzwert und ein wirksames Verfahren zu seiner Überwachung festlegen lassen. Ein Verfahren ist jedenfalls dann wirksam, wenn eine lückenlose Beobachtung/Messung möglich ist und Abhilfemaßnahmen unverzüglich ergriffen werden können.

Wenn kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt wird, müssen die ermittelten Gefahren durch die entsprechende Gestaltung der Guten Hygienepraxis beherrscht werden.

Schlachtung und Zerlegung:

- Das von den ermittelten physikalischen und chemischen Gefahren ausgehende Risiko ist als gering zu bewerten. Geschossteile sind bei vorschriftsmäßigem Schuss gut lokalisier- und entfernbar.
- Das durch biologische Gefahren, die im lebenden Tier bereits vorhanden sind (z.B.: Parasiten, Bakterien), bestehende Risiko wird durch die Untersuchung der lebenden und toten Tiere, bzw. Fleischuntersuchung auf ein akzeptables Maß verringert.
- Das durch biologische Gefahren, die im Schlachtprozess oder danach auf das Fleisch gelangen (z.B.: durch bakterielle Kontamination), auftretende Risiko, wird durch Einhaltung einer guten Personal- und Arbeitshygiene, insbesondere einer guten Abkühlung, Kühlung und Abtrocknung der Fleischoberfläche möglichst gering gehalten. Ein weiterer Reduktionsschritt ist im Zuge der Schlachtung und Zerlegung nicht möglich.

Es wurde daher im Bereich Schlachtung und Zerlegung kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt. Es genügt daher die Einhaltung der Guten Hygienepraxis.