Außenstelle Korneuburg – LMI IV
Kreuzensteinerstraße 20
2100 Korneuburg
Tel: 02262/9025/11702 bzw. 11710
Fax: 02262/9025/11705
e-mail: post.gs3-lmi4@noel.gv.at

Stand 2.2008

Merkblatt für Revisionen bei Festen und Märkten (incl. Kellergassenfesten, Stadtfesten, Kirtagen, usw.)

Diese Checkliste unterliegt **nicht** dem Qualitätsmanagementsystem der amtlichen Lebensmittelkontrolle sondern dient lediglich als Hilfestellung bei der Kontrolle von Festen und als Hilfestellung bei der Einrichtung eines Festes für den Veranstalter.**(Gilt für Feste mit 1- 3 Tagen Veranstaltungsdauer)**

Bauliche Voraussetzungen:

	O JA	O NEIN
Fußböden sind befestigt (kein Gras, kein Staub, kein Kies) – z.B: Beton, Asphalt, Platten, Fliesen, usw.		
Decken sind sauber gehalten, es wird das Risiko der Kreuzkontamination berücksichtigt (z.B. Staub, Spinnweben, Schimmel)		
Seitenwände sauber gehalten, hinter den Arbeitsflächen leicht reinigbar ausgeführt z.B: abwaschbare Platten, Fliesen, Kunststoffbeläge		
Splitterschutz bei Lampen, Steckdosen sauber, Deckenkonstruktionen gereinigt		
Zugangswege zu Küche, Grillbereich, Lagerbereich, usw. sind befestigt		
Arbeitsflächen sind leicht reinigbar, wenn notwendig Hitzebestädig und desinfizierbar, keine Kunststofffolien, Erlaubt sind NIRO-Platten oder Kunststoffplatten mit entsprechenden Umleimern		
Ablageflächen und Stellagen sind leicht reinigbar ausgeführt, (kein Rost, kein Holz, keine Beschädigungen)		
Kühlgeräte und Anlagen sind leicht reinigbar, kein Rost,		
Kapazität der Kühlanlagen ist ausreichend dimensioniert		
Bei Tiefkühlgeräten über 10 m³ Inhalt gibt es ein aufzeichnendes Luftmessgerät		
Lagerbereiche sind gut belüftet, es gibt keinen Schimmelbefall, keine Staubbelastung		

Handwaschbecken mit Warmfließwasser sind in allen Arbeitsbereichen vorhanden, es gibt eine hygienische Händetrocknungsmöglichkeit und Flüssigseife.		
	O JA	O NEIN
Zum Reinigen und Desinfizieren von Geschirr gibt es Geschirrspüler (mit zumindest 65°C (über 90 sec.) oder es wird Einweggeschirr verwendet.		
Für die Reinigung von Geräten und Arbeitsflächen gibt es eine Doppelspüle mit ausreichender Heißwasserversorgung.		
Es gibt eine ausreichende Versorgung mit Trinkwasser (Warm- und Kalt)		
Abfalllagerbereiche sind ausreichend vorhanden und sauber gehalten.		
Manipulationsbereiche im Freien sind so angelegt, dass ausreichend Schutz vor Kontamination vorhanden ist.		

Gerätespezifische Vorraussetzungen:

	O JA	O NEIN
Gebrauchsgegenstände sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichen falls zu desinfizieren, es gibt keine Holzschneidbretter (ausgenommen Hackstock)		
Reinigung und Desinfektion erfolgt in Reinigungsanlagen		

Warenzustand, Warenumgang:

Lebensmittel werden entsprechend den Kriterien „rein“ und „unrein“ gelagert. (speziell, Fleisch, Gemüse, Mehlspeisen, Geflügel)		
Lebensmittel werden entsprechend den Kriterien „rein“ und „unrein“ be- und verarbeitet. (speziell, Fleisch, Gemüse, Mehlspeisen, Geflügel)		
Lagertemperaturen werden eingehalten: Tiefkühlwaren: -18°C Fleisch: 2 - 4°C Fisch: schmelzendes Eis Milchprodukte und Wurstwaren: 4 - 6°C „Kühl lagern“: 15 – 18 °C Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Frittieröle und -fette werden auf maximal 175°C erhitzt.		

Faschiertes oder anderes rohes Kleinfleisch wird am Tag der Herstellung verkauft.		
	O JA	O NEIN
Sensible Lebensmittel (z.B. Geflügel) werden getrennt bearbeitet bzw. gibt es eigene Arbeitsbereiche, Lagertemperaturen im Heißbereich werden eingehalten (> 75°C Kerntemperaturen, max. 3 h)		
Keine Lagerungen am Boden oder in gebrauchten Kartonnagen (speziell Südfrüchtekartons)		
Behälter sauber gehalten, Abdeckungen bei unverpackten Speisen vorhanden		
Sensible Produkte beim Transport gekühlt, es gibt keine Unterbrechung der Kühlkette.		
Kennzeichnung bei verpackten Speisen und Lebensmitteln vorhanden		
Keine Lagerung von Futtermittel oder Reinigungsmittel neben Lebensmitteln		
Lebensmittelabfälle und Müll in dicht schließenden Behältnissen gelagert		

Eigenkontrolle:

	O JA	O NEIN
Schutz der Speisen und Lebensmittel vor Wespen, Fliegen und ähnlichem		
Durchführung entsprechender Hygieneschulungen intern und Dokumentation der Schulung (bei Festen > 1 Tag)		
Dokumentation von Abweichungen bei der Kühlung bzw. Tiefkühlung (bei Festen > 1 Tag)		
Dokumentation bei Mängeln bei der Warenübernahme (bei Festen > 1 Tag)		
Wasseruntersuchungsbefund für Brunnenwasser vorhanden.		
Rückverfolgbarkeit für gekaufte Speisen und Lebensmittel vorhanden (z.B. bei zur Verfügung gestellten bzw. bei gespendeten Lebensmitteln, auch Mehlspeisen) **- sehr wichtig**		

Reinigung und Desinfektion:

	O JA	O NEIN
Optischer Zustand des Betriebes (sauber, laufend gereinigt)		

Getrennte Lagerung und Aufbewahrung von Putzmitteln		

Personalschulung:

	O JA	O NEIN
Personalschulung wird regelmäßig durchgeführt ((bei Festen, die länger als 1 Tag dauern) mit Schulungsthema, Teilnehmer, Datum, Schulungsdauer, Schulungsperson		

Personalhygiene:

	O JA	O NEIN
Kopfbedeckung und Arbeitskleidung vorhanden		
Kein Schmuck, keine Uhren, keine lackierten Fingernägel		
Rauchverbot in den Arbeits- und Lagerbereichen		
Keine Beschäftigung von Personen mit Erkältungskrankheiten, Hautinfektionen, Durchfall oder infizierten Wunden		
Personal-WC mit Handwaschgelegenheit (Warmfließwasser), Papierhandtüchern und Flüssigseife		

Sonstiges:
Die diversen Leitlinien sind über die Internetseite des BMGF laufend aktualisiert.
(www.bmgfj.gv.at/Lebensmittel/Lebensmittelhygiene)

Die **Eintragungs- und ZulassungsVO gem. LMSVG** ist einzuhalten.
Die Anmeldung dafür erfolgt **über noel.gv.at / Bürgerservice / Konsumentenschutz/ Lebensmittelaufsicht**