

Außenstelle Korneuburg – LMI IV

Kreuzensteinerstraße 20

2100 Korneuburg

Tel: 02262/9025/11710

Fax: 02262/9025/11705

e-mail: post.gs3-lmi4@noel.gv.at

Checkliste für Revisionen bei Festen und Märkten:

Bauliche Voraussetzungen:

	O JA	O NEIN
Fußböden sind befestigt (kein Gras, kein Staub)– Wie:		
Decken sind sauber gehalten, es wird das Risiko der Kreuzkontamination berücksichtigt (z.B. Staub, Spinnweben)		
Seitenwände sauber gehalten		
Splitterschutz bei Lampen, Steckdosen sauber, Deckenkonstruktionen gereinigt		
Zugangwege zu Küche, Grillbereich, Lagerbereich, usw. befestigt		
Arbeitsflächen sind leicht reinigbar und desinfizierbar, keine Kunststofffolien, erlaubt sind NIRO oder Kunststoffplatten mit entsprechenden Umleimern,		
Ablageflächen und Stellagen sind leicht reinigbar ausgeführt		
Kühlgeräte und Anlagen sind leicht reinigbar, kein Rost,		
Kapazität der Kühlanlagen ist ausreichend		
Bei Tiefkühlgeräten über 10 m ³ Inhalt gibt es ein aufzeichnendes Luftmessgerät		
Lagerbereiche sind gut belüftet, es gibt keine Schimmelbefall		
Handwaschbecken mit Warmfließwasser sind in den Arbeitsbereichen vorhanden, es gibt eine hygienische Händetrocknungsmöglichkeit.		
Zum Reinigen und Desinfizieren von Geräten und Ausrüstungen gibt es Geschirrspüler mit zumindest 65°C (über 90 sec.)		
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 Voraussetzungen:

	O JA	O NEIN
Gebrauchsgegenstände sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichen falls zu desinfizieren		
Reinigung und Desinfektion erfolgt in Reinigungsanlagen		

Warenzustand, Warenumgang:

	O JA	O NEIN
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 Kühlketten dürfen nicht unterbrochen werden.		
Sensible Lebensmittel werden getrennt bearbeitet bzw. gibt es eigene Arbeitsbereiche, Lagertemperaturen im Heißbereich werden eingehalten (> 75°C Kerntemperaturen)		
Keine Lagerungen am Boden oder in Obstkartonagen,		
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		
Dokumentation von Abweichungen bei der Kühlung bzw. Tiefkühlung		
Dokumentation bei Mängeln bei der Warenübernahme		
Dokumentation der Hygieneschulung		
Wasseruntersuchungsbefund für Brunnenwasser vorhanden.		
Rückverfolgbarkeit für gekaufte Speisen und Lebensmittel vorhanden (speziell bei Mehlspeisen und anderen „geschenkten“ Waren notwendig)		

Reinigung und Desinfektion:

	O JA	O NEIN
Optischer Zustand des Betriebes (sauber, laufend gereinigt)		
Getrennte Lagerung und Aufbewahrung		

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)		

Sonstiges:

Die diversen Leitlinien sind über die Internetseite des BMGF laufend aktualisiert.

Die Eintragungs- und ZulassungsVO (BGBL 93/2006) bezieht sich auf Lebensmittelunternehmer die nicht anderweitig erfasst werden z.B. Feuerwehren, Vereine, usw. und ist direkt bei der NÖ Landesregierung durchzuführen.

Die Anmeldung dafür erfolgt über Noel.gv.at / Bürgerservice / Konsumentenschutz/ Lebensmittelaufsicht