



Leitlinie

für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Betrieben für die Ölabfüllung

Veröffentlicht mit Erlass:

BMGFJ-75220/0027-IV/B/7/2007 vom 10.7.2007

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
1. Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte	3
2. Warenübernahme und -lagerung	3
3. Abfalllagerung und –beseitigung	3
4. Schädlingsbekämpfung/Schädlingsmonitoring	4
5. Reinigung und Desinfektion	4
6. Wasserversorgung	4
7. Personalgesundheit	4
8. Personalhygiene	4
9. Personalschulung	5
10. Gefahrenanalyse	5
Beilage 1 Hygienecheck	6-9
Beilage 2 Schädlingsbekämpfungsplan	10
Beilage 3 Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation	11
Beilage 4 Reinigungsplan für gewerbliche Ölabfüller	12
Beilage 5 Dokumentation der Reinigung	13
Beilage 6 Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln	14-22
Beilage 7 Leitlinie für die Personalschulung	23
Beilage 8 Dokumentation über durchgeführte Hygieneschulung	24
Beilage 9 Vorgangsweise bei der Gefahrenanalyse	25-26
Merkblatt 1 Persönliche Hygiene	27
Merkblatt 2 Verhalten am Arbeitsplatz	28
Merkblatt 3 Verhalten auf dem WC	29
Merkblatt 4 Lager	30
Merkblatt 5 Schädlingsbekämpfung	31

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sieht vor, dass die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie die Einrichtung eines Verfahrens zur Eigenkontrolle nach den HACCP-Grundsätzen durch die Anwendung von Leitlinien erleichtert werden kann.

Die vorliegenden Leitlinien stellen ein **Modell** für die Erfüllung der erforderlichen Pflichten der o.a. Verpflichtungen dar und werden vom anwendenden Betrieb an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst. Sie gilt für die gewerblichen Ölabbfüllungsbetriebe. Dieser Leitlinie unterliegen nicht bäuerliche Betriebe.

Die Leitlinien gliedern sich in folgende Abschnitte:

1. ANFORDERUNGEN AN RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE

Es wird jährlich, mindestens jedoch alle 2 Jahre, überprüft, ob die Betriebsanlage den Hygieneanforderungen entspricht.

Die **Checkliste** dient als Arbeitsbehelf. Der jeweilige zu prüfende Bereich (Raum) wird in der Überschrift (z.B. Checkliste für den Bereich Abfüllung) eingetragen. Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter, überprüft, ob der Betrieb den Hygieneanforderungen entspricht (Feststellung der Ausgangssituation). Ergibt sich ein Mangel, wird überprüft, ob dieser kritisch ist, und eine allfällige Frist für die Behebung gesetzt. Die Behebung des Mangels wird mit der Unterschrift bestätigt.

Zwischenzeitlich aufgetretene Mängel werden in angemessener Zeit behoben.

Beilage 1 – Hygienecheck

2. WARENÜBERNAHME UND -LAGERUNG

Bei der Warenübernahme werden die angelieferten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien auf die Unversehrtheit sowie allfällige äußerliche Verschmutzungen der Verpackung kontrolliert.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird entsprechend der betrieblichen Erfordernisse überprüft. Nicht entsprechende Ware wird zurückgewiesen.

Merkblatt 4 – Lager

3. ABFALLLAGERUNG UND -BESEITIGUNG

Als Abfall zur Entsorgung fallen z. Metall- Kunststoffbehälter, Kunststofffolien, Restmüll usw. an. Diese sind in dafür geeigneten Behältern im Freien aufzubewahren. Auf die entsprechende Sauberkeit der Behältnisse und des Aufstellungsortes ist zu achten. Die Entsorgung der Abfälle hat, der Abfallart entsprechend, regelmäßig zu erfolgen.

4. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG/SCHÄDLINGSMONITORING

Die Schädlingsbekämpfung erfolgt im Betrieb systematisch und regelmäßig. Es wird ein Plan erstellt, der festlegt, wann und wo Fallen/Indikatoren aufgestellt werden. Das Muster eines **Schädlingsbekämpfungsplanes** sowie ein Formular zur **Dokumentation der Schädlingsbekämpfung** ist angeschlossen.

Die Dokumentation der Schädlingsbekämpfung ist mindestens in einem Rhythmus von 3 Monaten vorzunehmen.

Beilage 2 – Schädlingsbekämpfungsplan

Beilage 3 – Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation

Merkblatt 5 – Schädlingsbekämpfung

5. REINIGUNG UND DESINFEKTION

Die Reinigung erfolgt im Betrieb systematisch und regelmäßig. Dafür wird ein Plan erstellt, der festlegt, wer, was, wann, wie, womit reinigt. Ein Muster für einen schriftlichen **Reinigungsplan** sowie ein Formular für eine allfällige **Dokumentation der Reinigung** ist angeschlossen.

Zusätzlich zur regelmäßigen Reinigung erfolgt mindestens einmal im Jahr eine Generalreinigung.

Beilage 4 – Reinigungsplan für gewerbliche Ölabfüller

Beilage 5 – Dokumentation der Reinigung

6. WASSERVERSORGUNG

Wasser wird ausschließlich zur Reinigung verwendet. Auf die Bestimmungen der Trinkwasser-VO wird verwiesen.

7. PERSONALGESUNDHEIT

Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter händigt dem Arbeitnehmer bei Eintritt eine Kopie der Leitlinie für Personalgesundheit aus und erklärt sie im Bedarfsfall. Der Arbeitnehmer bestätigt die Übernahme durch Ausfüllen des Formblattes.

Beilage 6 – Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

8. PERSONALHYGIENE

Die personenbezogenen Hygiene-Leitlinien sind in Form von **Merkblättern** aufbereitet.

Merkblatt 1 – persönliche Hygiene

Merkblatt 2 – Verhalten am Arbeitsplatz

Merkblatt 3 – Verhalten auf dem WC

9. PERSONALSCHULUNG:

Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter händigt dem Arbeitnehmer bei Eintritt eine Kopie der Merkblätter aus und erklärt sie im Bedarfsfall. Der Arbeitnehmer bestätigt die Übernahme durch seine Unterschrift.

Unabhängig davon werden die Arbeitnehmer einmal jährlich oder bei einer Änderung ihres Tätigkeitsbereiches auf die hygienischen Verhaltensregeln entsprechend ihres jeweiligen Verantwortungsbereiches hingewiesen. Der Arbeitnehmer bestätigt die Unterweisung am dafür vorgesehenen Formblatt.

Beilage 7 – Leitlinie für die Personalschulung

Beilage 8 – Dokumentation über die durchgeführte Hygieneschulung

10. GEFAHRENANALYSE:

In einem durchschnittlichen Betrieb für Ölabfüllung werden die Risiken durch die Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis abgedeckt. Deshalb wurde im Muster – Gefahrenanalyse in Ölabfüllbetrieben kein kritischer Steuerungspunkt (= CCP) festgelegt.

Auch das angewandte Eigenkontrollsystem stellt sicher, dass mögliche Gefahrenpotentiale ausgeschlossen werden.

Wenn aufgrund besonderer Kundenanforderungen oder spezieller Produktlinien erhöhte Risiken gegeben sind, kann es erforderlich sein, kritische Steuerungspunkte festzulegen und entsprechende Überwachungseinrichtungen vorzusehen. In einem solchen Fall ist die Funktionstüchtigkeit dieser Einrichtungen zu dokumentieren.

Beilage 9 – Vorgangsweise bei der Gefahrenanalyse

Checkliste für den Bereich

Beilage 1

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behooben am	Unterschrift (Durchführung)
<u>Boden, Wände, Decke:</u>					
sauber					
leicht reinigbar					
nicht schadhaft					
<u>Fenster:</u>					
sauber					
nicht schadhaft (z.B.Scheibe gebrochen)					
Insektengitter (vor geöffneten Fenstern)					

Checkliste für den Bereich

Beilage 1

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
<u>Türen:</u>					
sauber (z.B. Türschnallen)					
nicht schadhaft					
<u>Beleuchtungskörper:</u>					
ausreichend					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. Leuchtmittel, Abdeckung)					

Checkliste für den Bereich

Beilage 1

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
<u>Leitungen/Trassen/Armaturen/Schalter:</u>					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. rostig, nicht mehr in Funktion)					
<u>Lüftungen, Lüftungsgitter und - filter:</u>					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. Funktionskontrolle)					
leicht zu warten und zu reinigen					

Checkliste für den Bereich

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behooben am	Unterschrift (Durchführung)
<u>Regale, Vitrinen, Stellagen, Aufbauten:</u>					
sauber (z.B. Räder, Fächer)					
nicht schadhaft (z.B. Rost)					
<u>Maschinen, Geräte (z.B. Förderbänder, Waagen):</u>					
sauber					
nicht schadhaft					
<u>Abfallbehälter:</u>					
sauber					
ordnungsgemäß (z.B. regelmäßige Entleerung)					

Hygienecheck durchgeführt am:

durch:

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSPLAN

WO (Räume/Bereiche)	WOMIT (z.B. Anzahl der Fallen)			WIE OFT kontrollieren	WELCHE MASSNAHMEN	WER Verantwortliche(r)
	für					
	Flug- insekten	Kriech- insekten	Nager			

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGS-DOKUMENTATION

3-MONATS-DOKUMENTATION

WO (Räume/Bereiche)	WOMIT (z.B. Anzahl der Fallen)			BEFALL	GESETZTE MASSNAHMEN	WANN/WER Datum/Unterschrift
	für					
	Flug- insekten	Kriech- insekten	Nager			

REINIGUNGSPLAN FÜR GEWERBLICHE ÖLABFÜLLER

WAS (Raum/Gerät)	WIE OFT (Rhythmus)	WIE (Methode)	WOMIT (Reinigungsmittel, Type, ev. Dosierung)	WER Verantwortliche(r) bzw. Stellvertreter

DOKUMENTATION DER REINIGUNG

WAS (Raum/Gerät)	WANN	WER Unterschrift

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

Diese Leitlinie (Grundlage: § 24 Abs. 7 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG BGBl. I Nr. 13/2006 idgF.) dient als Empfehlung für die praktische Umsetzung der personalhygienischen Forderungen des Anhangs II Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 idgF.

1. Tätigkeitshindernisse

1.1. Personen, die

1.1.1. an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht¹

1.1.2. infizierte Wunden aufweisen oder an Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger oder potentiell pathogene Besiedelungsflora auf oder in Lebensmittel übertragen werden können, sofern keine Möglichkeit der sicheren Abdeckung möglich ist

1.1.3. bestimmte Krankheitserreger² ausscheiden, dürfen nicht tätig sein, wenn sie beim Umgang mit den in Absatz 2 beispielsweise genannten Lebensmitteln sowie mit den dabei verwendeten Bedarfsgegenständen und Werkzeugen so (direkt oder indirekt) in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.

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

2. Lebensmittel

Lebensmittel im Sinne dieser Leitlinie sind beispielsweise

- Fleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse daraus
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

¹ Typhus (Abdominaltyphus), Paratyphus, Cholera, bakterielle Lebensmittelvergiftungen (z.B. Infektionen durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Yersinien, enterohämorrhagische *Escherichia coli*), virale Lebensmittelvergiftungen (z.B., Noroviren, Enteroviren oder Rotaviren) übertragbare Ruhr (Amöbenruhr) infektiöse Hepatitis A und E. Die aufgezählten Erkrankungen sind anzeigepflichtig gemäß §1 Abs.1 Epidemiegesetz 1950 idgF., Offene Tuberkulose ist meldepflichtig gemäß §3 Tuberkulosegesetz 1968 idgF.

² Erreger von bakteriellen Lebensmittelvergiftungen (siehe Fußnote 1), Typhus, Paratyphus, übertragbarer Ruhr (bekannt zu geben gemäß § 2, Abs. 2 Epidemiegesetz 1950 idgF.).

3. Belehrung und Dokumentation

- 3.1. Personen dürfen im Sinne dieser Richtlinie nur dann Tätigkeiten ausüben, wenn sie über die unter 1. genannten Tätigkeitshindernisse und über die damit verbundenen Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und nach der Belehrung nachweislich (siehe Anhang) erklärt haben, dass ihnen – ihre Person betreffend – keine Tatsachen für Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie bekannt sind.
- 3.2. Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person derartige Tätigkeitshindernisse bestehen, soll durch eine medizinisch-mikrobiologische Untersuchung beurteilt werden, ob solche nicht oder nicht mehr bestehen.
- 3.3. Treten bei Personen nach Beginn Ihrer Beschäftigung Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie auf, sind sie verpflichtet, diese ihrem Arbeitgeber oder Vorgesetzten unverzüglich mitzuteilen.
- 3.4. Werden dem Arbeitgeber oder Vorgesetzten Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitshindernis im Sinne dieser Leitlinie begründen, so leitet dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen ein.
- 3.5. Personen, einschließlich Vorgesetzte und Arbeitgeber, die eine Tätigkeit im Sinne dieser Richtlinie ausüben, werden nach Aufnahme ihrer Tätigkeit jährlich über die Tätigkeitshindernisse und über die damit verbundenen Verpflichtungen belehrt. Die Belehrung wird in Form des Anhangs „Schriftliche Belehrung“ nachweislich dokumentiert. Ein Exemplar dieser Dokumentation wird beim Arbeitgeber aufbewahrt. Eine Gleichschrift wird der im Sinne dieser Leitlinie tätigen Person vor Aufnahme der Tätigkeit und nach jeder Belehrung ausgehändigt.
- 3.6. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Hygieneschulung des Personals, die in den für Lebensmittelteilbereiche geltenden Hygieneverordnungen gefordert wird.

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

Fa.

(Firmenwortlaut)(Adresse)

Der Unterzeichnete,

(Name, Geburtsdatum des Arbeitnehmers),

bestätigt, über folgende Inhalte belehrt worden zu sein:

1. Bei ihrer Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln können Personen Krankheitserreger auf diese übertragen, wenn sie nachstehende Anzeichen bestimmter Krankheiten aufweisen oder solche vor einiger Zeit an sich festgestellt haben.
2. In diesen Fällen müssen sie den Betriebsinhaber oder seinem Beauftragten daher unverzüglich melden, wenn sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:
 - Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen (Verdacht auf bakterielle oder virale Lebensmittelvergiftung);
 - blutig schleimige Durchfälle, Bauchkrämpfe, gewöhnlich ohne Fieber (Amöbenruhr)
 - hohes Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung erbsbreiartige Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus);
 - "reiswasserartige" Durchfälle (leicht getrübbte, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);

- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
 - infizierte Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);
 - lang anhaltender chronischer Husten mit Auswurf, Gewichtsverlust Nachtschweiß (Verdacht auf Tuberkulose).
3. Auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.
 4. Tritt oder trat eine der unter 2. genannten Krankheitsanzeichen auf, muss unbedingt der Rat eines Arztes in Anspruch genommen werden. Der Arzt ist auch über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umganges mit Lebensmitteln zu informieren.
 5. Personen, die an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht, die infizierte Wunden aufweisen, die an chronischen Hautkrankheiten leiden oder bestimmte Krankheitserreger ausscheiden, dürfen nicht tätig sein, wenn sie bei ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln sowie mit den dabei verwendeten Bedarfsgegenständen und Werkzeugen so (direkt oder indirekt) in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.
 6. Der Unterfertigte erklärt, dass ihm – seine Person betreffend – keine Tatsachen für Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie bekannt sind.

Datum

Unterschrift

ERLÄUTERUNGEN

zur

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

Einschlägige Fragen und Antworten

1. Welche Personen müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorichtsmaßnahmen beachten?

Personen, die beispielsweise mit folgenden Lebensmitteln Umgang haben:

- Fleisch, und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse daraus
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus.
- Eier und Eiprodukte.
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durch erhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Gebrauchsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist. Dies schließt auch die Tätigkeit in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés, in sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung und in der Direktvermarktung ein.

Die Personen müssen zur Ausübung von Tätigkeiten gemäß der Leitlinie beim Umgang mit Lebensmitteln den Anhang mit der schriftlichen Belehrung zur Kenntnis genommen haben.

2. Warum müssen von Personen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorichtsmaßnahmen beachtet werden?

Die schriftliche Belehrung soll den Betroffenen helfen, Tätigkeitshindernisse im Sinne der Leitlinie zu erkennen und soll die Begründung vermitteln, warum Personen, die grundsätzlich geeignet erscheinen, in der Lebensmittelproduktion zu arbeiten, trotzdem während einer fieberhaften Erkrankung, mit Wunden oder chronischen Hauterkrankungen, durch die sie Krankheitserreger in Lebensmittel einbringen können oder wenn sie an einer Darminfektion leiden, nicht tätig sein dürfen.

In diesen Fällen haben sie einen Arzt aufzusuchen, der feststellen wird, ob eine durch Lebensmittel übertragbare Erkrankung vorliegt. Dieser oder im Falle des Vorliegens einer anzeigepflichtigen Erkrankung der zuständige Amtsarzt wird zu entscheiden haben, wann sie – nach Ausheilung der Erkrankung – (wieder) tätig sein können.

Solcherart erkrankte Personen können, wenn sie nicht vom Produktionsprozess ferngehalten werden, Lebensmittel mit krankheitserregenden Mikroorganismen kontaminieren (verunreinigen). In den oben genannten Lebensmitteln können bestimmte Krankheitserreger überleben oder sich vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen kontaminierten Lebensmitteln können wiederum Menschen an Lebensmittelinfektionen oder –vergiftungen schwer erkranken.

Auch in Gaststätten oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und bei der Direktvermarktung kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein. Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

3. Welche Krankheiten stellen Tätigkeitshindernisse für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln dar?

Personalhygienische Forderungen der Verordnung für allgemeine Lebensmittelhygiene (VO (EG) 852/2004 idgF.) bestimmen daher, dass Personen beim Umgang mit Lebensmitteln die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst z.B. durch Salmonellen, Shigellen, Choleraerkrankungen, Campylobacter, Yersinien, Noroviren, Rotaviren
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Vorhandensein von infizierten Wunden oder Vorliegen einer chronischen Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger Lebensmittel kontaminieren und somit in weiterer Folge direkt oder deren Toxine auf andere Menschen übertragen werden können.
- Nachweis einer Ausscheidung der folgenden Krankheitserreger bei erfolgter
- Untersuchung einer Stuhlprobe (ohne sich krank fühlen zu müssen): z.B. Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische *Escherichia coli*, Choleraerkrankungen, Campylobacter, Yersinien

4. Welche Krankheiten stellen Tätigkeitshindernisse für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln dar?

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome 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, die damit kontaminiert sind.

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

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer. Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oft als Reiseerkrankung importiert.

Gegen Typhus steht eine Schutzimpfung zur Verfügung. Bei beruflichen oder privaten Reisen in betroffene Länder sollte der Rat des Arztes für Allgemeinmedizin, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

Andere Salmonellen-Infektionen

Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Erreger sind verschiedene Salmonellen-Typen die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Eier, Rohmilch) aufgenommen werden. Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Cholera

Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist 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 Cholera Bakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch 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). Deshalb sollte bei Reisen in ein Risikogebiet der Rat des Arztes für Allgemeinmedizin, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle eingeholt werden.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien. In Kindereinrichtungen kommen immer wieder Epidemien vor.

Hepatitis A oder E

Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit.

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Nahrungsmittel, die mit Hepatitis- A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus mit dem Stuhl ausgeschieden wird.

Während das Hepatitis- A-Virus auch in Europa zirkuliert, kommt das Hepatitis- E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Vor Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor beruflichen oder privaten Reisen in betroffene Länder sollte der Rat des Arztes für Allgemeinmedizin, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

Gastroenteritis durch andere Erreger (bakterielle und virale Lebensmittelinfektionen)

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

Tuberkulose

Lungen-Tuberkulose äußert sich durch lang anhaltenden chronischen Husten, insbesondere Husten mit produktivem Auswurf. Dazu kommen Allgemeinsymptomen wie ungewollter Gewichtsverlust und Nachtschweiß.

5. Bei welchen Krankheitserscheinungen sind Tätigkeitshindernisse für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln gegeben?

Solche liegen bei folgenden Erkrankungserscheinungen vor:

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber (typisch für bakterielle und virale Lebensmittelvergiftungen)
- hohes Fieber mit starken Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung erbsbreiartige Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus)
- reiswasserartige Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust (typisch für Cholera)
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Hinweis auf Hepatitis A oder E Virus Infektion)
- Wunden oder entzündete Stellen von Hauterkrankungen infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

6. Welche Verpflichtungen ergeben sich bei Feststellung oder Verdacht einer Erkrankung oder bei Auftreten von Krankheitserscheinungen für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln?

Treten die genannten Krankheitszeichen auf, ist unbedingt sofort der Rat eines Arztes für Allgemeinmedizin oder Facharzt in Anspruch zu nehmen. Dieser ist auch über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umganges mit Lebensmitteln zu informieren. Außerdem besteht die Verpflichtung, unverzüglich den Vorgesetzten über die Krankheitsanzeichen zu informieren.

LEITLINIE FÜR DIE PERSONALSCHULUNG

1. Allgemeine Anforderungen

Es ist zweckmäßig einen Schulungsplan zu erstellen, um alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen erfassen und die regelmäßige Schulung überwachen zu können. Dieser Plan soll auf den Betrieb abgestimmt sein und klarlegen, in welchen Zeiträumen die Mitarbeiter in Fragen der Hygiene geschult werden. Auch ist es zweckmäßig, immer einen zweiten Termin vorzusehen, um die Teilnahme aller Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu ermöglichen.

2. Schulungsplan und Schulungsthemen

Im Schulungsplan sollen auch die Schulungsthemen festgelegt werden.

3. Häufigkeit

Jeder Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin ist mindestens einmal im Jahr bzw. bei Neueintritt oder Veränderung des Aufgabengebietes zu schulen.

4. Spezielle Erfordernisse

Die Schulungen sollen je nach Verantwortungsbereich des Mitarbeiters/der Mitarbeiterin gestaltet und entweder durch interne (z.B. Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Experten durchgeführt werden.

Für die Schulung interner Experten soll das Schulungsangebot der verschiedenen Anbieter genutzt werden.

5. Dokumentation

Die durchgeführten Schulungen einschließlich der Grundeinweisung für Neuanfänger sind zu dokumentieren.

Die Dokumentation soll

- die Teilnehmer
- das Schulungsthema
- die Schulungsdauer und
- die Vortragenden

umfassen.

Auch Fachliteratur, Merkblätter, Fachseminare und ähnliche Veranstaltungen sind in das Schulungsprogramm bzw. die Dokumentation aufzunehmen.

6. Kontrolle der Schulung

Die Wirksamkeit der Schulungen soll in regelmäßigen Abständen überprüft und gegebenenfalls entsprechende Maßnahmen bzw. Nachschulungen vorgenommen werden.

Anmerkung:

Auf die ÖNORMEN „Lebensmittelhygiene Hygieneschulung“ N 1000-1 (Teil 1: Begriffe) und N 1000-2 (Teil 2: Durchführung) wird hingewiesen.

DOKUMENTATION ÜBER DURCHGEFÜHRTE HYGIENESCHULUNG

Betriebsbereich: _____

Thema/Art der Schulung: _____

Datum/Uhrzeit: _____

Vortragender: _____

Inhaltlicher Schwerpunkt (wenn möglich Unterlagen beilegen):

Dauer der Schulung: _____

Teilnehmer:

Name	Unterschrift

Verantwortlich für die Durchführung:

Firmenstempel:

Datum

Unterschrift

VORGANGSWEISE BEI DER GEFAHRENANALYSE

Folgende Grundsätze sind anzuwenden:

1. Gefahrenanalyse
2. Identifizierung gefährlicher Punkte
3. Festlegung, ob diese Punkte kritisch sind
4. Prüf- und Überwachungsverfahren für kritische Punkte
5. Überprüfung der Gefahrenanalyse in regelmäßigen Abständen und bei Änderungen

Das bedeutet:

1. Darstellung des Gefahrenpotentials
2. Durch welche kontinuierlichen, technisch beherrschbaren Verfahren können diese Gefährdungen abgewendet und laufend dokumentiert werden?

Eine Gefahrenanalyse wird nach den Grundsätzen des HACCP - Systems und unter Berücksichtigung der Guten Herstellungspraxis jährlich und bei jeder Änderung der Produktionsprozesse überprüft und an neue Gegebenheiten angepasst.

Die Muster-Gefahrenanalyse in Ölabfüllbetrieben stellt die möglichen Abhilfemaßnahmen bei der Gefährdung des Produktes durch potentielle Gefahren dar.

**GEFAHRENANALYSE unter Berücksichtigung der Grundsätze des HACCP
 "Gute Herstellungs- und Hygienepraxis" in Ölabfüllbetrieben**

GEFAHR	WARE/BESONDERE RISKEN	URSACHE	ABHILFE/MASSNAME/KONTROLLE	MERKBLATT-LEITLINIEN
Fremdstoffe: Glas Metall	Ausgangsraffinat	Verunreinigungen Maschinenteile	Wareingangskontrolle Optische Kontrolle Maschinen warten Fremdstoffe entfernen Filtrieren Optische Kontrolle der Leergebinde	No 2 "Verhalten am Arbeitsplatz"

PERSÖNLICHE HYGIENE

UNMITTELBAR VOR ARBEITSBEGINN UND NACH WC-BENÜTZUNG, NACH DEM ANFASSEN VERSCHMUTZTER GEGENSTÄNDE



- Händewaschen, einschließlich Unterarme
- Flüssigseife aus Spendern verwenden
- Papierhandtücher aus Spendern

KÖRPER- UND HAARPFLEGE



- Tägliche gründliche
- Reinigung des gesamten Körpers
- Kopf- und Barthaare sauber halten und pflegen
- Fingernägel sauber halten

ERKRANKUNGEN



- (Durchfall, Erbrechen, Wunden, Hauterkrankungen etc.) sofort dem Vorgesetzten melden
- offene Wunden durch wasserdichten Verband abdecken

ARBEITSKLEIDUNGSGESTÜCKE



- regelmäßig, jedoch auf jeden Fall nach Verschmutzung wechseln
- Schuhe sauber halten

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT - DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

VERHALTEN AM ARBEITSPLATZ

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT



- Verschmutzte Hände nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken reinigen
- Nach WC-Benützung und nach Hantieren mit Müll Hände gründlich reinigen
- Fingernägel kurz und sauber halten
- Kopfbedeckung/Haarschutz bei direkter Arbeit mit offenen Lebensmitteln tragen
- Saubere Arbeitskleidung/Arbeitsschuhe/gegebenenfalls Schutzkleidung verwenden

HYGIENISCH - SICHERE ARBEITSWEISE



- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten Verband abdecken



- Nicht rauchen
- Keine Mahlzeiten einnehmen



- Abnehmbaren Schmuck und Armbanduhr bei direkter Arbeit mit offenen Lebensmitteln ablegen
- Arbeitsplatz/Geräte/Arbeitsflächen/Laden und Regale sauber halten



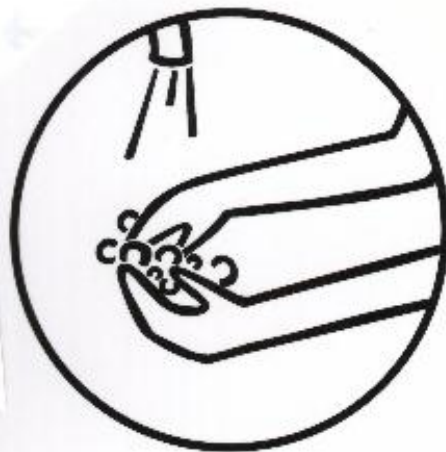
- Reinigungsmittel gekennzeichnet und von Lebensmitteln getrennt lagern

SAUBERKEIT - VORAUSSETZUNG FÜR QUALITÄT

VERHALTEN AUF DEM WC



- Keine unnötige Arbeitskleidung auf die Toilette mitnehmen
- Toilette sauber halten
- Klobesen benützen
- Fehlende Seife, Klopapier, Papierhandtücher etc. oder Gebrechen sofort melden



- Falls mechanische Armaturen vorhanden, diese nach Händewaschen nur mit Papierhandtuch betätigen
- Händewaschen,
Flüssigseife verwenden, wenn erforderlich desinfizieren

VOR VERLASSEN DER TOILETTE - HÄNDE WASCHEN

WAREN- EINGANG

LAGER

- Auf hygienisch einwandfreien Zustand von Paletten und Transportbehältnissen achten
- Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen beachten
- Abgelaufene, verdorbene Ware zurückweisen und dem Verantwortlichen melden [?]

LAGERUNG



- Räume, Behälter, Regale und Abstellflächen sauber und in Ordnung halten
- Leeres Verpackungsmaterial und Abfälle entfernen
- Auftreten von Schädlingen (Motten, Gespinste, Eigelege, Schaben, Mäuse, Ratten und dgl.) sofort dem Verantwortlichen melden
- Reinigungsmittel getrennt und verwechslungssicher lagern

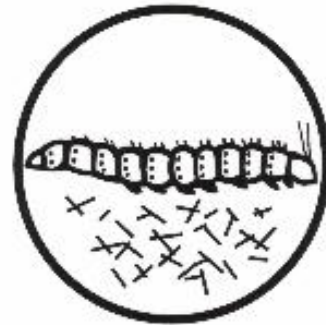
WAREN- ENTNAHME

- Waren bei der Entnahme kontrollieren
- Verdorbene Ware aussortieren, deutlich kennzeichnen und sofort dem Verantwortlichen melden

REINIGUNGSINTERVALLE UND ZUSTAND DER WARE BEACHTEN

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

→ Schädlingsbefall sofort dem Verantwortlichen melden



→ Beim Auftreten von Schädlingen folgende Maßnahmen ergreifen:

λ umfassende Reinigung

und λ Einsatz von geeigneten lebensmitteltauglichen Bekämpfungsmitteln (durch befugte Schädlingsbekämpfer oder in Eigenregie - Anleitung und Sicherheitsmaßnahmen beachten!)



und λ abschließende sowie wiederkehrende Kontrolle

→ Schädlingsbekämpfungsmittel deutlich kennzeichnen und von Lebensmitteln getrennt lagern



→ Schädlingszugangsmöglichkeiten verschließen

→ Tiere (Hunde, Katzen, Vögel und dgl.) fernhalten



SCHÄDLINGE MELDEN – BEKÄMPFEN - KONTROLLE