

Zusammenfassung der wichtigsten strukturellen und hygienisch-sanitären VORAUSSETZUNGEN im Sinne der Verordnung (EG) 852/2004.

Die Aufstellung ist nicht als vollständig zu betrachten, aber sie gibt nützliche Hinweise für die Meldung des Tätigkeitsbeginns. Bei Zweifeln oder besonderen Tätigkeiten ist es immer möglich, die zuständigen Dienste zu kontaktieren.

Hygienisch-strukturelle Voraussetzungen:

Allgemeine Vorschriften für den Lebensmittelbereich

Betriebsstätten für Lebensmittel müssen SAUBER und stets INSTAND GEHALTEN sein.

Sie müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass:

- eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist;
- die Ansammlung von Schmutz, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird;
- gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen (z.B. nicht manuell bedienbare Wasserhähne, geeignete Anzahl an Arbeitsflächen, Trennung von sauberen und unsauberen Bereichen usw.) und insbesondere *Schädlingsbekämpfung*, gewährleistet ist;
- den Umgang und die Lagerung der Lebensmittel bei geeigneten *Temperaturen* ermöglichen.

TOILETTEN in ausreichender Anzahl, ohne direkte Verbindung zu den Arbeitsräumen;

HANDWASCHBECKEN in ausreichender Anzahl, mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Mitteln zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen;

angemessene natürliche oder künstliche LÜFTUNG, wenn notwendig mit Filtern;

angemessene natürliche oder künstliche BELEUCHTUNG;

geeignete ABWASSERABLEITUNGSSYSTEME;

soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Besondere Vorschriften für die Räume

BODENBELÄGE UND WANDFLÄCHEN in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest und aus nichttoxischem Material; Wände müssen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen; DECKEN und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden;

FENSTER und andere Öffnungen mit Insektengittern versehen, falls sie geöffnet werden können.;

TÜREN leicht zu reinigen und zu desinfizieren, glatte und Wasser abstoßende Oberflächen;

FLÄCHEN (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen;

VORRICHTUNGEN ZUM REINIGEN, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen aus korrosionsfesten Materialien müssen vorhanden sein.

Vorschriften für ortsveränderliche Betriebsstätten

Es gelten die Vorschriften laut der vorhergehenden Kapitel. In besonderer Weise wird auf die Vermeidung von Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge hingewiesen. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen, Warm- und/oder Kaltwasser und geeignete Strukturen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln bei einer geeigneten Temperatur vorhanden sein

Beförderung

Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, und so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist. Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand sind, werden in Transportbehältern befördert, die ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.

Vorschriften für Ausrüstungen

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen:

- gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden;
- so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist;
- so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

Lebensmittelabfälle

Sie müssen so rasch wie möglich aus den Arbeitsbereichen entfernt werden.

Sie sind in Behältern zu lagern, die verschließbar und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.

Wasserversorgung

Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss aus Trinkwasser hergestellt werden. Wasser, das nicht trinkbar ist und für andere Zwecke verwendet wird, muss in getrennten und eigens gekennzeichneten Leitungen fließen.

Persönliche Hygiene

Das Personal muss ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; es muss geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten.

Vorschriften für Lebensmittel

ANNAHME: es dürfen keine Zutaten oder Rohstoffe akzeptiert werden, die erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach kontaminiert sind;

LAGERUNG: Rohstoffe und Zutaten sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist;

Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Haustiere dürfen keinen Zugang zu den betroffenen Räumen haben;

TEMPERATUR: Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, welche die Vermehrung pathogener Mikroorganismen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden;

AUFTAUEN: Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Die Lagerräume müssen eine geeignete Größe aufweisen und die getrennte Lagerung von Rohstoffen und verarbeiteten Produkten ermöglichen.

Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

Die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse muss so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden.

Wärmebehandlung

Die folgenden Anforderungen gelten nur für Lebensmittel, die in hermetisch verschlossenen Behältern in Verkehr gebracht werden. Bei jeder Wärmebehandlung zur Verarbeitung eines unverarbeiteten Erzeugnisses oder zur Weiterverarbeitung eines verarbeiteten Erzeugnisses muss jeder Teil des behandelten Erzeugnisses für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden und verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.

Schulung

Die Angestellten, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen angemessen ausgebildet und geschult sein.

Eigenkontroll-Plan:

Es muss ein HACCP-Plan vorhanden sein, der dem Betrieb und der Tätigkeit angepasst ist.

Für eventuelle Informationen: Tierärztlicher Dienst des Sanitätsbetriebes

Zust. bereich **Bozen** - Kaiserau 59

Tel. 0471 635161 - Fax 0471 635189

e-mail vet@asbz.it

Zust. bereich **Meran** – Marlingerstr.41

Tel 0473/222236 - Fax 0473/442982

e-mail vetmeran@asbz.it

Zust. bereich **Brixen** – Vintlerstr. 34

Tel.0472/801230 - Fax 0472/832742

e-mail vetbrixen@asbz.it

Zust. bereich **Bruneck** - Paternsteig 3

Tel.0474/586550 - Fax 0474/586551

e-mail vetbruneck@asbz.it

oder Dienste für Hygiene und öffentliche Gesundheit des Sanitätsbetriebes

Gesundheitsbezirk **Bozen**

Tel. 0471/909211

Fax 0471/909235

Gesundheitsbezirk **Meran**

Tel. 0473/222533

Fax 0473/222525

Gesundheitsbezirk **Bruneck**

Tel. 0474/586530

Fax 0474 586531

Gesundheitsbezirk **Brixen**

Tel. 0472/812480

Fax 0472/812469