



Checkliste für Festveranstalter

I. Hygienische Anforderungen an Arbeitsbereiche, Ausstattung und Geräte

1. Vorratsbereich:

a) Kühlwagen, Kühlräume, Schränke, Vitrinen

- ☐ saubere Böden, Wände, Abstellflächen
- ☐ keine abwegigen Gerüche
- ☐ Temperaturkontrollen: Bei Fleischwaren $< +4^{\circ}\text{C}$
- ☐ getrenntes, hygienisch einwandfreies Lagern von Fleisch, Mehlspeisen und Getränken z.B. geschlossene Behälter, Glassturze, Verpackungen
- ☐ unverpackte Lebensmittel nicht direkt am Boden lagern
- ☐ Zugangswege zum Kühlwagen befestigen

b) Lagerräume

- ☐ staubfreie, hygienische Umgebung, belüftbar
- ☐ frei von Schädlingen
- ☐ einwandfreie Lagerbehälter: keine Obstkartonagen bei unverpackten Lebensmitteln verwenden (wie z.B. Semmeln, Würsteln etc.)

2. Arbeitsbereiche:

- ☐ befestigter staubfreier Untergrund bzw. Umgebung
- ☐ pflegeleichte und desinfizierbare Arbeitsflächen (glatt u. fugenlos), z.B. Niroplatten über Heurigengarnitur
- ☐ eventuell angrenzende Wandflächen: sauber, pflegeleicht und hygienische einwandfrei
- ☐ Kunststoffschnidbretter, keine Holzschneidbretter
- ☐ eigenes Handwaschbecken mit Kalt- und Warmfließwasser sowie Seifenspender (mit bakteriostatischer oder desinfizierender Wirkung) sowie Papiertuchspender und Abfallbehälter

a) Vorbereitungsbereich

- ☐ getrennte Arbeitsstellen Geflügel-Fleisch-Salatvorbereitung

- ☐ getrennte Werkzeuge bei rohem Geflügel und anderen Lebensmitteln (Geflügelwürzung und Aufbringung auf Spieße)

b) Grillbereich

- ☐ ordnungsgemäße Zwischenlagerung von bereitgestelltem Grillgut (eventuell Kühlschrank bereitstellen)
- ☐ keine unverpackten Lebensmittel am Boden abstellen
- ☐ Verhinderung von Verunreinigung durch eingelagerte Kohlen (Staub)
- ☐ Grillroste und Grillflächen frei von ablösbaren verkohlten Belägen (entsprechende Reinigung)
- ☐ Gefahr des Anbrennens des Grillgutes durch Flammenbildung vom abtropfendem Fett vermeiden (Gesundheitsgefährdung)

c) Zubereitungsteil und Ausgabebereich

- ☐ saubere Wurstschneidemaschinen
- ☐ sauberes Lagern von Geschirr (nicht am Boden etc.)
- ☐ für größere Mengen von vorgelagerter Rohware Kühlschränke aufstellen (wenn Fleisch, Wurstwaren, Käseprodukte über einen längeren Zeitraum gelagert wird)
- ☐ Friteusen: Fettüberhitzung vermeiden. Fett rechtzeitig wechseln.
- ☐ geöffnete Kartoffelsalat- und Mayonnaisedosen gekühlt lagern
- ☐ Heißhalten der Speisen über 70 °C bzw. 75°C (mehr als 3 Std.)

d) Ausgabebereich

- ☐ hygienische Schutzvorrichtungen für angebotene unverpackte Speisen und
- ☐ Mehlspeisen (Glassturz, Glasschutzwinkel, eventuell Vitrinen)
- ☐ Mehlspeisen und Torten mit Cremes gekühlt lagern
- ☐ keine hygienisch nachteilige Beeinflussung durch Zwischenlagerung von benutztem Geschirr und Besteck

e) Schankbereich

- ☐ Reinigungsnachweis über Schankanlagen (Schankanlagenservicebuch) gemäß Schankanlagenverordnung bereithalten
- ☐ hygienisch einwandfreie und abwaschbare Stellflächen für Gläser verwenden

f) Reinigungsbereich

- ☐ Trennung in saubere und unsaubere Seite
- ☐ rücklaufendes benutztes Geschirr darf gereinigtes Geschirr nicht verschmutzen
- ☐ saubere desinfizierbare Abfallbehälter – jeweils getrennt für Speisenreste, Papier, Kunststoff und Asche – entsprechende Abdeckungen verwenden
- ☐ für Reinigung von Geschirr, Gläser und Arbeitsgeräte ist Warmwasser mit Trinkwasserqualität zu verwenden

- ☐ nach Möglichkeit Geschirrwaschautomaten und Gläserspülmaschinen mit entsprechenden Reinigungsmitteln verwenden (Funktionsprüfung vor Festbeginn durchführen)
- ☐ bei manueller Reinigung sind jeweils zwei Waschbecken (1 für Spülmittelszusatz, 1 für klares Wasser) je Reinigungsgarnitur zu verwenden.
- ☐ verunreinigtes Reinigungs- und Nachspülwasser rechtzeitig wechseln
- ☐ Gläser nicht auf verunreinigte, saugfähige Unterlage stellen

II. Anforderungen an die Personalhygiene

- ☐ saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung (Haarnetze)
- ☐ Verwendung von Gummischürzen bei Arbeiten mit rohem Geflügel
- ☐ Fernhalten von Straßenkleidung, Privatutensilien und schmutziger Arbeitskleidung aus den Arbeitsbereichen. Lagern in eigenen Kästen und Räumen.
- ☐ kleine Verletzungen an Händen und Fingern hygienisch verbinden (Fingerlinge)
- ☐ keine Personen mit Entzündungserkrankungen (Husten, Schnupfen) im Herstellungsbereich
- ☐ reine und unreine Arbeiten getrennt durchführen, dazwischen Händereinigung
- ☐ Für die im Lebensmittelbereich beschäftigten Personen müssen eigene WC-Anlagen mit Handwaschgelegenheit zur Verfügung stehen, welche von betriebsfremden Personen nicht benützt werden können

III. Hinweis

- ☐ Trinkwasser: Wird dieses nicht aus einem Ortswassernetz oder einer Wassergenossenschaft bezogen, ist ein Wasseruntersuchungsbefund gemäß Codex III, Auflage, Kap. B 1 Trinkwasser vorzulegen. Dieser Befund darf nicht älter als ein Jahr sein.
- ☐ Im gesamten Lebensmittellagerbereich sowie Produktionsbereich ist das Rauchverbot einzuhalten.
- ☐ Für die Produktion und Verabreichung von Lebensmitteln ist nach den Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung ein Hygienekonzept nach den Richtlinien HACCP zu erstellen und entsprechende Checklisten zu führen, welche bei einer Kontrolle vorzuweisen sind.

Diese Checkliste soll als Hilfestellung zur eigenen Kontrollmöglichkeit dienen, die angeführten Punkte sind lediglich ein Auszug aus den häufigsten Beanstandungen und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.