



Außenstelle Korneuburg – LMI IV

Kreuzensteinerstraße 20

2100 Korneuburg

Tel: 02262/9025/11710

Fax: 02262/9025/11705

e-mail: post.lf5-ko@noel.gv.at

Stand: 7.2011

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

Diese Checkliste unterliegt **nicht** dem Qualitätsmanagementsystem der amtlichen Lebensmittelkontrolle sondern dient als Hilfestellung bei der Einrichtung eines Festes für den Veranstalter.

Bauliche und Gerätespezifische Voraussetzungen:

	O JA	O NEIN
Fußböden sind befestigt (kein Gras, kein Staub)– Dies erfolgt mit Platten oder festen, weitestgehend rutschsicheren Gummimatten (ca. 3-5 mm stark), bei den verlegten Befestigungen gibt es keine freien Flächen oder Abstände. Dies gilt für Koch-, Lager-, Schank- und Barbereiche. Die Befestigungen werden bis 2 m in den Gästebereich gezogen.		
Arbeitsflächen sind leicht reinigbar und desinfizierbar, keine Kunststofffolien, erlaubt sind NIRO oder Kunststoffplatten mit entsprechenden Umleimern,		
Handwaschbecken mit Warmfließwasser sind in allen Arbeitsbereichen vorhanden, es gibt eine hygienische Händetrocknungsmöglichkeit und Flüssigseife. Das gilt für alle Küchen- Arbeits-, Schank- und Barbereiche		
Decken sind sauber gehalten, es wird das Risiko der Kreuzkontamination berücksichtigt (z.B. Staub, Spinnweben)		
Seitenwände sauber gehalten bzw. hinter den Arbeitsflächen leicht reinigbar ausgeführt		
Splitterschutz bei Lampen liegt vor, Steckdosen sind sauber, Deckenkonstruktionen sind gereinigt		

Zugangswege zu Küche, Grillbereich, Lagerbereich, usw. befestigt (zumindest 2 m in den Gästebereich)		
Ablageflächen und Stellagen sind leicht reinigbar ausgeführt		
Kühlgeräte und -anlagen sind leicht reinigbar, kein Rost, in sämtlichen Kühl- und Tiefkühlgeräten befinden sich Thermometer		
Kapazität der Kühlanlagen ist ausreichend		
Lagerbereiche sind gut belüftet, es gibt keinen Schimmelbefall		
	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.		
Gebrauchsgegenstände sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichen falls zu desinfizieren		

Warenzustand, Warenumgang:

	O JA	O NEIN
Lebensmittel werden entsprechend den Kriterien „ rein “ und „ unrein “ gelagert. (speziell, Fleisch, Gemüse, Mehlspeisen, Geflügel, Getränke)		
Lebensmittel werden entsprechend den Kriterien „ rein “ und „ unrein “ be- und verarbeitet. (speziell, Fleisch, Gemüse, Mehlspeisen, Geflügel)		
Lagertemperaturen werden eingehalten: Tiefkühlwaren: -18°C Grenzwert: -15°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.		

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 Obstkartonagen, Behälter sauber gehalten, Abdeckungen bei unverpackten Speisen vorhanden		
Kennzeichnung bei verpackten Speisen und Lebensmitteln vorhanden		
Keine Lagerung von Futtermittel oder Reinigungsmittel neben Lebensmitteln		
Lebensmittelabfälle und Müll in dicht schließenden Behältnissen gelagert		

Personalhygiene, Reinigung und Desinfektion:

	O JA	O NEIN
Optischer Zustand des Betriebes (sauber, laufend gereinigt)		
Getrennte Lagerung und Aufbewahrung von Putzmitteln		
Kopfbedeckung und Arbeitskleidung vorhanden !!!!!		
Kein Schmuck , kein Piercing , 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 (mit Warmfließwasser) direkt beim Personal WC		

Eigenkontrolle:

	O JA	O NEIN
Schutz der Speisen und Lebensmittel vor Wespen, Fliegen, Spinnweben und ähnlichem		
Durchführung entsprechender Hygieneschulungen intern mit Schulungsnachweis (bei Veranstaltungen > 1 Tag)		
Dokumentation von Abweichungen bei der Kühlung bzw. Tiefkühlung		

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		

Sonstiges:

- Feuerlöscher
- Verbandszeug – Erste Hilfe Material
- Preise für Alkoholfreie Getränke (zumindest 2 Getränke billiger als das billigste alkoholische - Basis 1 L)