



# 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 Getränke  
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 (Geflügel-  
würzung 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 Wurtschneidemaschinen  
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)  
Fritteusen: 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 benütztem 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 benütztes 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

### I. 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

### II. 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.**