

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / A 2 / Hygiene

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Betrieben, die sich mit der Tiefkühllogistik von Tiefkühlprodukten befassen

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMGF-75210/0002-II/B/13/2016 vom 2.8.2016

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite:
1	ALLGEMEINES	3
1.1	Geltungsbereich	3
1.2	Begriffsbestimmungen	3
1.2.1	Tiefkühlprodukte	3
1.2.2	Tiefkühllogistik	3
1.2.3	Tiefkühlager	3
1.3	Produkttemperatur	3
1.3.1	Gesetzliche Anforderungen	3
1.3.2	Praktische Empfehlung	3
1.4	Aufzeichnungen	3
2	TIEFKÜHLLAGER	4
2.1	Bauliche Anforderungen an Tiefkühlager und deren Einrichtungen	4
2.2	Anforderungen an Transporthilfsmittel	4
2.3	Reinigung von Tiefkühlräumen, -lagern, Bereitstellungsräumen und deren Einrichtungen	5
2.4	Abfallentsorgung und Schädlingsbekämpfung	5
2.4.1	Abfallentsorgung	5
2.4.2	Schädlingsbekämpfung	5
2.5	Verhalten bei Ein- und Auslagerung im Tiefkühlager	5
3	TRANSPORT	5
3.1	Anforderungen an Tiefkühlfahrzeuge (Sattelaufzieger, Wechselaufbau, Waggon, LKW, Anhänger, ...)	5
3.2	Verhalten beim Be- und Entladen	6
4	EIGENKONTROLLSYSTEM NACH HACCP-GRUNDSÄTZEN	6
5	SCHULUNG	7

1 ALLGEMEINES

1.1 Geltungsbereich

Die Leitlinie richtet sich an Betriebe, die sich mit der Tiefkühllogistik von Tiefkühlprodukten (siehe 1.2) befassen und bezieht sich auf die gesamte Tiefkühlkette.

1.2 Begriffsbestimmungen

1.2.1 Tiefkühlprodukte

Tiefkühlprodukte im Sinne dieser Leitlinie sind tiefgefrorene verpackte Lebensmittel, deren Produkttemperatur stets an allen Punkten höchstens -18 °C betragen darf.

1.2.2 Tiefkühllogistik

Tiefkühllogistik ist die nahtlose Verknüpfung aller Prozessabläufe der Kühlkette von der Übernahme der Tiefkühlprodukte in das geeignete Transportfahrzeug beim Hersteller, deren Verteilung über ein- oder mehrstufige Transporte mit der damit verbundenen Lagerung in Tiefkühlslagern bis zur Übergabe der Produkte an den Empfänger.

1.2.3 Tiefkühlslager

Tiefkühlslager dienen zur Lagerung und weitergehenden Kommissionierung (Vereinzelung) von Tiefkühlprodukten. Sie sind Räumlichkeiten, die nach Baulichkeit und Ausstattung geeignet sind, die benötigten Temperaturbereiche zu gewährleisten.

1.3 Produkttemperatur

1.3.1 Gesetzliche Anforderungen

Auf der gesamten Kühlkette ist gemäß der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel, BGBl. Nr. 201/1994 idgF, jene Produkttemperatur einzuhalten, die eine Abgabe der Tiefkühlware an die Konsumentinnen und Konsumenten mit einer Produkttemperatur von -18 °C oder tiefer garantiert.

Beim Transport und bei der Verteilung, sowie in den Tiefkühltruhen des Einzelhandels und der Gastronomie ist im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren ein kurzzeitiger Anstieg um 3 °C , d. h. auf -15 °C Produkttemperatur, zulässig.

1.3.2 Praktische Empfehlung

Es kann zur Einhaltung von -18 °C zweckmäßig sein, dass die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer in der Tiefkühllogistik abhängig von der Distributionsstufe und dem Produkt einen gewissen Temperaturspielraum nach unten (kälter) freiwillig vorsieht.

1.4 Aufzeichnungen

- Entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 37/2005 zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen werden zur Überwachung der Temperatur von Tiefkühlprodukten die Beförderungsmittel sowie die Einlagerungs- und Lagereinrichtungen mit geeigneten aufzeichnenden Lufttemperaturmessgeräten ausgestattet.

- Diese sind so beschaffen, dass mit ihnen während des Betriebes die Lufttemperatur, der Tiefkühlprodukte ausgesetzt sind, so häufig und in regelmäßigen Zeitabständen gemessen und aufgezeichnet wird, dass das Temperaturgeschehen nachvollziehbar ist. Die Temperaturaufzeichnungen werden nach Artikel 2 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 37/2005 datiert und je nach Art und Haltbarkeit der tiefgefrorenen Lebensmittel mindestens ein Jahr oder länger aufbewahrt.
- In Tiefkühleinrichtungen für die örtliche Verteilung (lokale Auslieferung) kann die Temperatur während der Lagerung von Tiefkühlprodukten lediglich mit mindestens einem Thermometer, dessen Temperaturanzeige gut sichtbar ist, gemessen werden. Die Nachvollziehbarkeit der Einhaltung der Kühlkette ist zu gewährleisten (z. B. durch Temperaturmessungen und entsprechende Aufzeichnungen zum Beginn und am Ende der Verteilung).

2 TIEFKÜHLLAGER

2.1 Bauliche Anforderungen an Tiefkühlager und deren Einrichtungen

- Tiefkühlräume sind sauber und werden in Stand gehalten.
- Die Fußböden werden in einwandfreiem Zustand gehalten und sind leicht zu reinigen. Die Wandflächen sind mit glatter Oberfläche versehen. Es werden wasserundurchlässige, wasserabstoßende und abwaschbare Materialien verwendet. Die Decken und Türen von Tiefkühlräumen sind so beschaffen, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösungen von Materialien verhindert werden.
- Für den Regalbau werden glatte, korrosionsbeständige und leicht zu reinigende Materialien verwendet. Die Flächen unter den Regalen sind zugänglich und leicht zu reinigen, um Schmutzansammlungen und Schädlingsbefall zu verhindern.
- Die Lufttemperaturmessung in Tiefkühlräumen mit einem Fassungsvermögen von weniger als 10 Kubikmetern wird mit mindestens einem gut sichtbaren Thermometer, unter Beachtung des zeitlichen und örtlichen Wärmestromes, sichergestellt. Die Nachvollziehbarkeit der Einhaltung der Kühlkette ist durch regelmäßige Dokumentation zu gewährleisten.
- Tiefkühleinrichtungen mit einem Fassungsvermögen von 10 Kubikmetern und mehr werden mit aufzeichnenden Lufttemperaturmessgeräten im Sinn der Verordnung (EG) Nr. 37/2005 über die Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen ausgestattet.
- Es sind geeignete Kälteanlagen zur Schaffung der Lufttemperaturbedingungen für eine hygienisch einwandfreie Einlagerung und Lagerung, sowie für Kommissionierung (Vereinzelung) und Verladung von Tiefkühlprodukten vorgesehen.

2.2 Anforderungen an Transporthilfsmittel

- Transporthilfsmittel wie Rollcontainer, Paletten etc. sind dem Arbeitsablauf entsprechend sauber (frei von optisch sichtbaren Verunreinigungen) und werden ausreichend in Stand gehalten.
- Holzpaletten sind zulässige Transporthilfsmittel.

2.3 Reinigung von Tiefkühlräumen, -lagern, Bereitstellungsräumen und deren Einrichtungen

- Es wird ein Reinigungsplan und falls erforderlich ein Desinfektionsplan erstellt, der die Erfordernisse der einzelnen Räume berücksichtigt.
- Besenrein gilt als Standard.
- Die Durchführung der Reinigung wird vom Verantwortlichen optisch überprüft.

2.4 Abfallentsorgung und Schädlingsbekämpfung

2.4.1 Abfallentsorgung

Abfälle werden aus den Tiefkühlräumen entfernt und ordnungsgemäß entsorgt.

2.4.2 Schädlingsbekämpfung

- Die Tiefkühlräume werden regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert. Beim Auftreten von Schädlingen wird die Bekämpfung mit geeigneten Schädlingsbekämpfungsmitteln durchgeführt.
- Die verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel kommen mit Tiefkühlprodukten nicht in Kontakt.
- Zugangsmöglichkeiten für Schädlinge werden verhindert.
- Es werden Aufzeichnungen über die Kontrolle geführt (Schädlingsbekämpfungsplan).

2.5 Verhalten bei Ein- und Auslagerung im Tiefkühlager

- Bei der Anlieferung überprüft die Übernehmerin/der Übernehmer stichprobenweise die einwandfreie Verpackung und das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).
- Tiefkühlprodukte, die den Verdacht einer Beeinträchtigung aufweisen, werden einer genauen Überprüfung zugeführt und gegebenenfalls ausgeschieden.
- Bei Übernahme von Tiefkühlprodukten wird die Produkttemperatur stichprobenweise, ohne die Verpackung zu zerstören, kontrolliert. Es sind hierüber Aufzeichnungen zu führen. Bei Nichterreichen der Mindesttemperatur ist das Kontrollverfahren nach der Verordnung über die amtliche Kontrolle der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln, BGBl. Nr. 581/1996 idgF, anzuwenden. Der Einsatz geeigneter Messgeräte gemäß technischer Beschaffenheit EN 13485 und deren Überprüfung nach EN 13486 ist sicher zu stellen.
- Nicht sichere bzw. ausgeschiedene Ware wird getrennt von anderen Tiefkühlprodukten gelagert und deutlich als solche gekennzeichnet. (z. B. mit den Worten „Ware gesperrt - außer Verkehr!“)

3 TRANSPORT

3.1 Anforderungen an Tiefkühlfahrzeuge Sattelaufleger; Wechselaufbau, Waggon, LKW, Anhänger, ...)

- Der Laderaum ist sauber, wird in Stand gehalten und, falls nötig, entsprechend vorgekühlt.

- Die Ausstattung (Temperaturführung) dieser Laderäume wird dahingehend ausgelegt, dass sich die Waren im Zuge des Verweilens nicht über -18 °C (gemäß der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel, BGBl. Nr. 201/1994 idgF, ist ein kurzzeitiger Anstieg um 3 °C , d. h. auf -15 °C Produkttemperatur, zulässig) erwärmen können.
- Die Böden werden in einwandfreiem Zustand gehalten. Die Wandflächen und Decken sind mit glatten Oberflächen versehen. Es werden wasserundurchlässige, wasserabstoßende, abwaschbare und korrosionsfreie Materialien verwendet.
- Ein effektives und nach Bedarf arbeitendes Abtausystem ist vorgesehen.
- Bei über die örtliche Verteilung hinausgehendem Transport misst ein automatisches und in kurzem Abstand regelmäßig aufzeichnendes Temperaturmessgerät die Lufttemperatur im Fahrzeug. Diese Aufzeichnungen werden mindestens ein Jahr oder länger je nach Art und Haltbarkeit der tiefgefrorenen Lebensmittel aufbewahrt (gemäß der Verordnung (EG) Nr. 37/2005 zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen).
- Bei der örtlichen Verteilung (lokale Auslieferung) ist lediglich ein Thermometer ausreichend. Die Nachvollziehbarkeit der Einhaltung der Kühlkette ist zu gewährleisten (z. B. durch Temperaturmessungen und entsprechende Aufzeichnungen zum Beginn und am Ende der Verteilung).

3.2 Verhalten beim Be- und Entladen

- Der einwandfreie Zustand der Verpackung wird stichprobenweise überprüft.
- Tiefkühlprodukte, die den Verdacht einer Beeinträchtigung aufweisen, werden einer genauen Überprüfung zugeführt und gegebenenfalls ausgeschieden.
- Bei Übernahme von Tiefkühlprodukten wird die Produkttemperatur, falls möglich, stichprobenweise kontrolliert. Bei Nichterreichen der Mindesttemperatur ist das Kontrollverfahren nach der Verordnung über die amtliche Kontrolle der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln, BGBl. Nr. 581/1996 idgF, anzuwenden. Der Einsatz geeigneter Messgeräte gemäß technischer Beschaffenheit EN 13485 und deren Überprüfung nach EN 13486 ist sicher zu stellen. Es werden hierüber Aufzeichnungen geführt.

4 EIGENKONTROLLSYSTEM NACH HACCP-GRUNDSÄTZEN

Für den Anwendungsbereich dieser Leitlinie kann durch die Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis sichergestellt werden, dass die relevanten Gefahren vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden.

Es kann dadurch das Ziel eines ausreichend hohen Schutzniveaus für die Gesundheit von Menschen erreicht werden.

In bestimmten Fällen kann aufgrund des Eigenkontrollsystems und einer funktionierenden Guten Hygienepraxis von kritischen Kontrollpunkten abgesehen werden.

5 SCHULUNG

Die Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter werden über die Anforderungen der Leitlinie regelmäßig unterwiesen. Die Schulungen sind zu dokumentieren. Dazu wird auf die Leitlinie für die Personalschulung im Sinne von Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, veröffentlicht mit GZ BMG-75210/0004-II/B/13/2012 vom 24. 7. 2012, verwiesen.

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/personalschulung.html>