



2.1. Gefahrenanalyse Lebensmittelsicherheit

Jeder Betrieb muss jährlich eine Gefahrenanalyse zur Lebensmittelsicherheit durchführen.

Es müssen alle angeführten Punkte bewertet und festgestellt werden, ob eine Gefährdung für die am eigenen Betrieb erzeugten Lebensmittel besteht (Spalte mit J/N).

Sollte eine Gefährdung festgestellt werden, müssen Maßnahmen/Verfahren zur Vermeidung bzw. Verminderung der Gefährdung angeführt werden.

Sollte keine Gefährdung festgestellt werden, muss angegeben werden, warum keine Gefährdung für die erzeugten Lebensmittel besteht.

Im Anschluss an die Bewertung der vorgegebenen Gefahren, sollen, soweit erforderlich, zusätzliche, betriebsspezifische Gefahren sowie deren Vermeidung bzw. Verminderung dokumentiert werden. Hierzu stehen in jedem Bereich der Gefahrenanalyse leere Tabellenzeilen zur Verfügung.

Jahr: 20____

Datum: _____

Durchgeführt von: _____

Erstellt: Wais	Geprüft: Langsteiner	Freigegeben: Wais
10.11.2016	28.04.2017	28.04.2017

Gefahrenanalyse Lebensmittelbetrug:

Lebensmittelbetrug kann in der Primärproduktion auftreten, wenn Lieferanten Betriebsmittel/Materialien bereitstellen, welche die Anforderungen nicht erfüllen. Auszufüllen von allen Erzeugern!

Die Spalte Maßnahmen/Verfahren muss verpflichtend ausgefüllt werden.

Produktionsbereich	Gefahr	Beschreibung/ Ursache	J/N (besteht diese Gefahr am Betrieb)	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
Produktion	Gefälschte PSM	Illegale Umetikettierung auf den PSM Gebinden, falsche Angaben auf den Lieferscheinen		
	Gefälschtes Vermehrungsmaterial	z.B. falsche Angaben auf Sackanhänger, Lizenzen, Lieferscheinen.		
Handhabung / Lagerung	Nicht lebensmitteltaugliches Verpackungsmaterial	Lieferung von Verpackungsmaterial, welches fälschlich als lebensmitteltauglich ausgewiesen wurde		
Weitere betriebsspezifische Gefahren:				

Weitere betriebsspezifische Gefahren:				

Erstellt: Wais	Geprüft: Langsteiner	Freigegeben: Wais
10.11.2016	28.04.2017	28.04.2017

Gefahren zur Lebensmittelsicherheit:

Die Spalte Maßnahmen/Verfahren muss verpflichtend ausgefüllt werden.

Produktionsbereich	Gefahr	Beschreibung/ Ursache	J/N (besteht diese Gefahr am Betrieb)	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
Produktion	Kontamination mit Krankheitserregern (Mikroorganismen: Bakterien, Viren, Parasiten, Schimmelpilzen,) Die Gefahren sind speziell im Bezug auf vorsätzliche Bedrohungen zu bewerten.	Uneingeschränkter und unüberwachter Zugang zu Produktionsflächen ermöglicht mutwillige Kontamination von Produkten		
Wasser (Bewässerung und Waschwasser)		Uneingeschränkter und unüberwachter Zugang zu Wasserquellen ermöglicht Kontamination des Wassers und in weiterer Folge der Produkte		
Logistik (z.B.: Zulieferung von Verpackungen, Ablieferung von Produkten)		Zulieferung von kontaminierten Verpackungsmaterialien. Kontamination der Produkte bei der Abholung.		
Handhabung / Lagerung		Uneingeschränkter und unüberwachter Zugang zu Handhabungs- und Lagerbereichen ermöglicht mutwillige Kontamination von Produkten		
Weitere betriebsspezifische Gefahren: _____ _____				
Weitere betriebsspezifische Gefahren: _____ _____				

Erstellt: Wais 10.11.2016	Geprüft: Langsteiner 28.04.2017	Freigegeben: Wais 28.04.2017
------------------------------	------------------------------------	---------------------------------

Hygienerisiken Bereich Vorernte:

Die Spalte Maßnahmen/Verfahren muss verpflichtend ausgefüllt werden.

Produktionsbereich	Gefahr	Beschreibung/ Ursache	J/N (besteht diese Gefahr am Betrieb)	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
Vorernte	Verschmutzung der Kulturen auf dem Feld mit Krankheitserregern	Nutztierhaltung in der Nähe von Feldern		
		Hohe Dichte von Wildtieren und/oder Schadnagern auf den Feldern bzw. in der Nähe der Felder.		
		Haustiere (eigene Tiere, Spaziergänger mit Hunden etc.)		
	Weitere betriebsspezifische Gefahren:			
	Weitere betriebsspezifische Gefahren:			

Erstellt: Wais	Geprüft: Langsteiner	Freigegeben: Wais
10.11.2016	28.04.2017	28.04.2017

Hygienerisiken Bereich Ernte und Transport:

Der Bereich Ernte und Transport trifft bei allen Betrieben zu.

Die Spalte Maßnahmen/Verfahren muss verpflichtend ausgefüllt werden.

Produktionsbereich	Gefahr	Beschreibung/ Ursache	J/N (besteht diese Gefahr am Betrieb)	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
Ernte	Kontamination mit Krankheitserregern (Mikroorganismen: Bakterien, Viren, Parasiten, Schimmelpilzen,)	Produktkontakt mit verschmutztem Wasser bei z.B. Bewässerung, Zubereitung von Spritzbrühen etc.		
		Maschinen, Ausrüstung mit Bodenresten, Schädlingen, Schädlingskot etc. verschmutzt		
		Personal als Überträger durch: mangelnde persönliche Hygiene, ansteckende Krankheiten, fehlende sanitäre Einrichtungen (Toilette, Waschmöglichkeit)		
	Physikalische Kontamination Fremdkörper (Boden, Steine, Holzstücke etc.)	Erntearbeiten bei zu nassem Wetter		
	Weitere betriebsspezifische Gefahren:			
	Weitere betriebsspezifische Gefahren:			

Erstellt: Wais	Geprüft: Langsteiner	Freigegeben: Wais
10.11.2016	28.04.2017	28.04.2017

Transport	Krankheitserreger (Mikroorganismen: Bakterien, Viren, Parasiten, Schimmelpilze,)	Transportkisten und -fahrzeuge mit Bodenresten, Abfall, Schädlingen oder Schädlingskot verschmutzt		
	Krankheitserreger: Schimmelpilze	Feuchte Transportkisten		
	Weitere betriebsspezifische Gefahren: _____ _____			
	Weitere betriebsspezifische Gefahren: _____ _____			
Ernte und Transport	Rückstände von Chemikalien (Öl, Schmiere, Hydraulik- flüssigkeit, Treibstoffe, ...)	Undichte Leitungen, Rohre etc.		
	Rückstände von Chemikalien	Anwendung von nicht für Lebensmittel geeigneten Reinigungsmitteln		
		Dünger, Pestizide, Öl etc. in Ernte- bzw. Transportbehältern		
		Dünger, Pestizide, Öl etc. in Transport geräte, -fahrzeuge (Hänger, ...)		
	Fremdkörper (Boden, Steine, Holzstücke, Abfälle etc.)	Verschmutzte Erntegeräte und Transportkisten		
	Glassplitter	Verwendung von Glasflaschen bei Ernte oder Transport		
	Weitere betriebsspezifische Gefahren: _____ _____			

Erstellt: Wais	Geprüft: Langsteiner	Freigegeben: Wais
10.11.2016	28.04.2017	28.04.2017

Hygienegefahren Bereich Handhabung (waschen, sortieren, wiegen, abpacken,) und Lagerung von Erzeugnissen:

Nur von Betrieben, die Produkthandhabung und/oder Lagerung durchführen auszufüllen.

Die Spalte Maßnahmen/Verfahren muss verpflichtend ausgefüllt werden.

Produktionsbereich	Gefahr	Beschreibung/ Ursache	J/N (besteht diese Gefahr am Betrieb)	Maßnahme/Verfahren des Betriebes
Lagerung	Krankheitserreger (Mikroorganismen: Bakterien, Viren, Parasiten, Schimmelpilze,	Verpackungsmaterial verschmutzt durch Kot von Schädlingen (Nagetieren, Vögel, ..) und Haustieren		
		Kontamination durch verschmutzte Paletten, Kisten etc (übereinanderstapeln)		
		Kontamination durch andere Lagergüter (z.B. Eier – Salmonellen!)		
	Toxine, Schimmelpilze	Falsche Lagerbedingungen (z.B. zu hell, zu feucht)		
	Rückstände von Chemikalien	Rückstände, Spritzer von Dünger oder Pflanzenschutzmitteln auf Paletten, Kisten		
	Rückstände von Chemikalien (Öl, Schmiere, Hydraulikflüssigkeit, Treibstoffe, ...)	Undichte Leitungen, Rohre etc.		
Lagerung und Bearbeitung	Krankheitserreger (Mikroorganismen: Bakterien, Viren, Parasiten, Schimmelpilze,	Personal als Über-träger durch: mangelnde persönliche Hygiene, ansteckende Krankheiten, fehlende sanitäre Einrichtungen (Toilette, Waschmöglichkeit)		

Erstellt: Wais	Geprüft: Langsteiner	Freigegeben: Wais
10.11.2016	28.04.2017	28.04.2017

	Glassplitter	Lampenbruch über Lagerflächen oder Abpackeinrichtungen		
	Weitere betriebsspezifische Gefahren: _____ _____			
	Weitere betriebsspezifische Gefahren: _____ _____			
Bearbeitung	Krankheitserreger (Mikroorganismen: Bakterien, Viren, Parasiten, Schimmelpilze,)	Verwendung von kontaminiertem Waschwasser		
	Fremdkörper (Holzsplitter, Metallsplitter, Plastikteile,)	Abpackanlagen in schlechtem Zustand (mangelhaft gewartet und/oder gereinigt)		
		Mangelhafte Reinigung nach Reparatur- und Wartungstätigkeiten		
	Fremdkörper (Ringe, Kleidungsteile, Handschuhe,...)	Mangelnde Schulung und/oder Motivation des Personals, falsche Arbeitskleidung		
	Weitere betriebsspezifische Gefahren: _____ _____			
	Weitere betriebsspezifische Gefahren: _____ _____			

Erstellt: Wais	Geprüft: Langsteiner	Freigegeben: Wais
10.11.2016	28.04.2017	28.04.2017