

An die
Gemeine Schluderns
Rathausplatz 1
39020 Schluderns

Stempelmarke
16,00 Euro

(ausgenommen bei
Befreiung)

**Ansuchen um die Erlaubnis einer öffentlichen Veranstaltung
im Sinne des Landesgesetzes vom 13. Mai 1992, Nr. 13**

Sie haben vier Möglichkeiten das Formular einzureichen:

1. **Persönliche Abgabe** im Bürgerschalter
2. Per **Post** an den Bürgerschalter
3. **Fax** an folgende Nummer: 0473 615147 (nur für ONLUS bzw. von der Stempelsteuer befreite Organisationen)
4. **PEC E-Mail** an: schluderns.sluderno@legalmail.it (nur für ONLUS bzw. von der Stempelsteuer befreite Organisationen)

DER/DIE GESETZLICHE VERTRETER/IN oder PRIVATPERSON

Vor- und Nachname	geboren am
in	Steuernummer des gesetzlichen Vertreters
Telefon / Mobiltelefon	E-Mail

ORGANISATION (NUR AUSZUFÜLLEN FALLS VON EINER KÖRPERSCHAFT, VEREIN ETC. ORGANISIERT WIRD)

Bezeichnung der Organisation	Steuernummer
Straße und Hausnummer (Sitz der Organisation)	PLZ und Gemeinde (Sitz der Organisation)
Telefon / Mobiltelefon	E-Mail / PEC-E-Mail

KONTAKTPERSON FÜR DIE VERANSTALTUNG

Vor- und Nachname	E-Mail	Telefon / Mobiltelefon
-------------------	--------	------------------------

ERSUCHT UM DIE GENEHMIGUNG NACHSTEHENDER VERANSTALTUNG:

ART DER VERANSTALTUNG	
<input type="checkbox"/> Ball <input type="checkbox"/> Wiesenfest <input type="checkbox"/> Konzert	<input type="checkbox"/> Theater <input type="checkbox"/> Zeltfest <input type="checkbox"/> Anderes _____
ORT UND ZEITRAUM	
Datum der Veranstaltung:	Zeitraum der Veranstaltung (von-bis):
Veranstaltungsort:	Erwartete Besucherzahl:

ANSUCHEN BESETZUNG ÖFFENTLICHEN GRUNDES

Beschreibung der Fläche/Platz inkl. Tische und Bestuhlung: _____	
<u>FLÄCHE</u>	<u>ZEITRAUM</u>
Breite (m ²):	Datum von:
Länge (m ²):	Datum bis:

GESAMTLÄCHE: _____ (Eine Skizze zur Platzbesetzung muss diesem Ansuchen beigelegt werden. Die Genehmigung muss bei der Stadtpolizei abgeholt werden).

ANSUCHEN IM SINNE DES L.G. NR. 58 DES 14.12.1988 IM BEZUG AUF DIE OBIGE VERANSTALTUNG UM DIE BEWILLIGUNG ZUR VERABREICHUNG von

Speisen und alkoholfreien Getränken alkoholischen Getränken

BESCHREIBUNG DER VERANSTALTUNG (Was wird angeboten und wie gestaltet sich der Veranstaltungsablauf):

Empty box for description of the event.

Verwendung von Elektroanlagen ¹ :	<input type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN
Verwendung von Gasanlagen ² :	<input type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN
Verwendung eines Zeltes ³ :	<input type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN
Verwendung einer Bühne und/oder Tribüne ⁴ :	<input type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN
Verwendung von sonstigen Geräten oder Strukturen, wie z. B. Hüpfburg, Trampoline (Beschreibung):	_____	

¹ in diesem Fall müssen die Konformitätserklärungen bei Veranstaltungsbeginn am Veranstaltungsort aufliegen;

² in diesem Fall ist ein Sicherheitsprojekt mit Lageplan, ausgestellt von einem befähigten Techniker abzugeben sowie die Konformitätserklärungen müssen bei Veranstaltungsbeginn am Veranstaltungsort aufliegen;

³ in diesem Fall muss ein Sicherheitsprojekt mit Lageplan, ausgestellt von einem befähigten Techniker abgegeben werden. Die Konformitätserklärungen und die Bestätigung über die fachgerechte Montage der Zeltstruktur sowie Statik und Erdung der Zeltstruktur muss spätestens bei Veranstaltungsbeginn am Veranstaltungsort aufliegen;

⁴ in diesem Fall müssen die Bestätigungen über die fachgerechte Montage und den Aufbau der Bühne und/oder Tribüne sowie die Konformitätserklärungen bei Veranstaltungsbeginn am Veranstaltungsort aufliegen;

Hinweis:

Die Konformitätserklärungen betreffend der fachgerechten Installation der Gasanlagen, Elektroanlagen, Notlichtanlagen und der Erdung bei Zeltstrukturen, Zeltüberdachungen und Tribünen müssen bei Veranstaltungsbeginn am Veranstaltungsort aufliegen.

Der/Die Antragsteller/in ERKLÄRT unter eigener Verantwortung und im Bewusstsein der Haftung und strafrechtlichen Folgen für unwahre Erklärungen und Falschbescheinigungen gemäß Artikel 76 des D.P.R. Nr. 445/2000 und Art. 495 StGB:

• die Organisation ist von der Stempelsteuer befreit, da sie eine sog. ONLUS Organisation ist bzw. eine ehrenamtlich tätige Organisation, die von Rechts wegen als ONLUS zu betrachten ist (GvD Nr. 460/1997).

JA NEIN

- dass für öffentliche Ordnung, Sicherheit und Vermeidung von Ruhestörungen sowie für die Verkehrs- und Parkplatzregelung gesorgt wird und die Wahrung der Rechte Dritter garantiert wird;
- zu wissen, dass bei Übertretung der einschlägigen Bestimmungen die Lizenz sofort widerrufen wird und die vorgesehenen Strafen zur Anwendung kommen;
- dass die elektrischen Anlagen und die eventuellen Strukturen für die Herstellung von Speisen den geltenden CEI-Normen entsprechen;
- dass der für die Veranstaltung bestimmte Ort den Sicherheits- und Benutzbarkeitsvorschriften entspricht: es muss die Genehmigung laut Richtlinien über die öffentlichen Veranstaltungen und bezüglich der Sicherheitsvorschriften der benützten Struktur eingeholt werden (L.G. 13.05.1992, Nr. 13);
- dass der Veranstaltungsort über sanitäre Anlagen verfügt bzw. dass sich diese in unmittelbarer Nähe befinden;
- dass für die gesamte Dauer der Veranstaltung vom Veranstalter ein ständiger Einsatzdienst der Feuerwehr eingerichtet oder der Brandschutzdienst vom eigenen Dienstpersonal durchgeführt wird, je nachdem wie bei

der Lizenzvergabe vorgeschrieben;

- dass die Zufahrt für Rettungsfahrzeuge jederzeit gewährleistet ist;
- dass das Sauberhalten des Veranstaltungsortes/Festplatzes garantiert wird,
- dass die **Aufräumarbeiten** am Veranstaltungsort im Freien von _____ durchgeführt werden (nur notwendig falls öffentliche Fläche);
- dass KEINER der im Art. 3 L.G. 13/1992 vorgesehenen Tatbestände zutrifft;
- dass folgender im Art. 3 L.G. 13/1992 vorgesehenen Tatbestände zutrifft, und zwar:

VERPFLICHTEND BEIZULEGENDE DOKUMENTE

- **Planskizze** bei Besetzung von öffentlichen Grundes
- **Lageplan** aus dem die Position und Art der Anlagen/Aufbauten hervorgeht sowie ein **detaillierter Standplan** (Abstände, Gasdepot usw.)
- **Sicherheitsbericht eines befähigten Technikers** (wo erforderlich wie oben angeführt) **und technische Unterlagen, insbesondere Risikobescheinigung (siehe Leitfaden für öffentliche Veranstaltungen);**
- **Konformitätserklärungen betreffend der fachgerechten Installation der Gasanlagen, Elektroanlagen, Notlichtanlagen und der Erdung bei Zeltstrukturen, Zeltüberdachungen und Tribünen** bei Veranstaltungen im Freien (stellt die Installationsfirma aus);
- Sanitäre Meldung zum Tätigkeitsbeginn bei einer Veranstaltungsdauer von mehr als drei aufeinanderfolgenden Tagen mit Verabreichung von Speisen und/oder Getränken;
- **Hüpfburg, Trampolin o.ä.:** a) Nachweis einer Betriebslizenz für die Struktur; b) Nachweis, dass die Struktur (Wanderdarbietung) im Sinne des B.L.R. vom 22.11.2010, Nr. 1848 bzw. des M.D. vom 18.05.2007 mit einem Identifizierungskodex, welcher die Kollaudierung der Einrichtung bestätigt, versehen ist; c) Erklärung, mit welcher der fachgerechte Aufbau der Struktur bestätigt wird;
- Nachweis über die Verfügbarkeit des Veranstaltungsortes, falls die Veranstaltung auf privaten Grund stattfindet;

DATENSCHUTZBESTIMMUNGEN

Was den Schutz an Personen und anderen Rechtsträgern hinsichtlich des Umgangs der persönlichen Daten betrifft, wird auf den Art. 20 des gesetzesvertretenden Dekrets vom 30/06/2003, Nr. 196 verwiesen. Die von Ihnen abgegebenen Daten sind für die Verwaltung notwendig, um die von Ihnen gewünschte Leistung zu erfüllen. Die fehlende oder unvollständige Angabe der Daten kann zur Nichterfüllung der angeforderten Leistung führen. Die von Ihnen vorgelegten Daten werden unter Berücksichtigung der Bestimmungen gemäß gesetzesvertretendem Dekret vom 30/06/2003, Nr. 196 behandelt und dürfen nur an andere Beteiligte und Interessierte der angeforderten Leistung weitergegeben werden. Zudem erklärt sich der Antragssteller damit einverstanden, Informationen über den Stand des Verfahrens per E-Mail und SMS zu erhalten.

ACHTUNG:

Um die rechtzeitige Ausstellung der Bewilligung gewährleisten zu können, muss der Antrag **spätestens 15 Tage vor Beginn der Veranstaltung vollständig** mit allen notwendigen technischen Unterlagen und Erklärungen im Lizenzamt **abgegeben werden**.

Je nach Veranstaltungstyp behält sich die Gemeindeverwaltung vor, zusätzliche technische Unterlagen vom Veranstalter anzufordern. Bei großen Veranstaltungen mit einer hohen Besucherzahl kann von der Abgabe eines Sicherheitsprojekts nicht abgesehen werden.

WICHTIGER HINWEIS: Wir weisen darauf hin, dass der Veranstalter im Sinne des Gesetzes zur öffentlichen Sicherheit (T.U.L.P.S) mindestens 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung dem Quästor die Mitteilung einer öffentlichen Veranstaltung übermitteln muss

Datum

Unterschrift (gesetzliche/r Vertreter/in)

Damit dieses Ansuchen gültig ist, muss einer der beiden Punkte zutreffen (bitte ankreuzen):

Das Ansuchen wird in Anwesenheit eines Beamten unterschrieben. *Dieses Ansuchen wurde in meiner Anwesenheit unterschrieben.*

Der/Die zuständige Beamte/in _____

oder

Dem Ansuchen wird eine Fotokopie des gültigen Personalausweises des gesetzlichen Vertreters beigelegt.

An die
Gemeinde Schluderns
Rathausplatz 1

39020 Schluderns

MELDUNG ZUM TÄTIGKEITSBEGINN (DENUNCIA INIZIO ATTIVITA')		
<u>ZEITLICH BEGRENZTE VERANSTALTUNG*</u>		
MIT ZUBEREITUNG UND/ODER VERABREICHUNG VON LEBENSMITTELN		
Der / die Unterfertigte		
Nachname		Vorname
Steuernummer		
Geburtsdatum		
Geburtsort: Gemeinde	Provinz	Staat
Wohnsitz: Gemeinde		Provinz
Straße/Platz	Nr.	Postleitzahl
Tel.	Mobiltelefon	Fax
e-mail		
In der Eigenschaft als _____		
Der Vereinigung _____		
Mit Rechtssitz in _____		
Tel.	Mobiltelefon	Fax
e-mail		
teilt mit, dass er/sie eine zeitlich begrenzte Veranstaltung abhalten wird, bei der Speisen und Getränke zubereitet und/oder verabreicht werden. Hierzu erklärt er/sie folgendes:		

Bezeichnung der Veranstaltung:

Ort der Abhaltung der Veranstaltung:

vom _____ bis zum _____

Uhrzeit von _____ bis _____

TEILT FOLGENDES MIT:

Am Ort der Veranstaltung werden folgende Stände / Strukturen aufgestellt:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

In den obgenannten Ständen/Strukturen werden folgende Lebensmittel und Getränke zubereitet und verabreicht:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

ANMERKUNG: der nachfolgende Teil ist nur in jenem Falle auszufüllen, wenn ausschließlich Lebensmittel verabreicht werden, die anderswo zubereitet worden sind (die Verabreichung von Lebensmitteln, die aus häuslicher Produktion stammen, ist verboten)

Ausschließlich verabreicht werden folgende Lebensmittel und folgende Getränke:

- _____
- _____
- _____

Eventuelle Speisen, die zur ausschließlichen Verabreichung bestimmt sind

- werden geliefert von (anzugeben sind Name und Adresse des Lebensmittelbetriebs, welcher die Lieferung vornimmt oder Name und Adresse der Struktur, wo dieselben zubereitet werden):

- _____
- _____
- _____

DER/DIE UNTERFERTIGTE ERKLÄRT AUSSERDEM:

- ✓ dass jeder/jede Stand/Struktur, der/die am Ort der Veranstaltung anwesend sein wird, folgende Ausstattungsmerkmale aufweisen wird:
 - a) Abdeckung der Zubereitungszone zum Schutz vor atmosphärischen Einflüssen
 - b) Boden und Wände, welche in der Zubereitungszone aus waschbarem Material bestehen
 - c) Arbeitsflächen, welche aus Materialien bestehen, die geeignet sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen und leicht wasch- und desinfizierbar sind
 - d) Anschluss an den elektrischen Strom
 - e) Waschbecken
 - f) geeignete Anzahl von Abfalleimern, die mit Deckel versehen sind
- ✓ dass das angestellte Personal ein hohes Niveau von persönlicher Sauberkeit einhalten wird und dass dieses geeignete, saubere Kleidung – wenn nötig Schutzkleidung – tragen wird
- ✓ dass die Rohstoffe, die Zutaten, die Zwischen- und Endprodukte, welche ein Wachstum von krankmachenden Keimen ermöglichen, nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die gesundheitliche Probleme mit sich bringen könnten und dass die Kühlkette in allen Phasen – auch beim Transport – eingehalten werden wird (*siehe Anmerkung 1*)
- ✓ dass die Frittiertätigkeiten – falls durchgeführt – und die Temperaturen des Frittierfetts unter Kontrolle gehalten werden
- ✓ dass Trinkwasser vorhanden sein wird
- ✓ dass eine genügende Anzahl von WC's vorhanden sein wird und dass jene WC's, die dem Personal vorbehalten sind, das mit der Lebensmittelzubereitung und oder Lebensmittelverabreichung beschäftigt ist, über folgende Ausstattung verfügen:
 - a) Flüssigseifenspender
 - b) Einwegpapierhandtücher oder elektrischer Händetrockner
- ✓ dass im Falle der Benützung von wiederbenutzbarem/n Besteck, Geschirr oder Gläser/n, eine geeignete Anzahl von Geschirrpülmaschinen vorhanden sein wird
- ✓ dass das Abwasser auf geeignete Art und Weise entsorgt wird
- ✓ dass die pflanzlichen Fette – sofern diese Gebrauch finden – gemäß den geltenden Gesetzesbestimmungen gesammelt und entsorgt werden
- ✓ dass die Abfälle gemäß den geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden;

Anmerkung 1: Es ist angebracht, dass leicht verderbliche Lebensmittel wie Milch, Fleisch, Yoghurt, Hühner bei Temperaturen konserviert werden, die +4°C nicht überschreiten; dass eventuelle gekochte leicht verderbliche Lebensmittel (Hühner), die warm zu verzehren sind, bei Temperaturen zwischen +60°C und +65°C gelagert werden; dass gekochte leicht verderbliche Lebensmittel, die kalt zu verzehren sind (Braten, Roast-beef) bei Temperaturen gelagert werden, die +10°C nicht überschreiten; dass tiefgefrorene Lebensmittel bei Temperaturen gelagert werden, die -18°C nicht überschreiten.

ERKLÄRT

unter eigener Verantwortung, dass keine Gründe für ein Verbot, einen Verlust oder eine Enthebung gegen ihn/sie laut Art. 10 des Gesetzes vom 31.05.1965, Nr. 575 und nachfolgende Änderungen vorliegen (Antimafia);

es ist ihm/ihr bekannt, dass im Sinne der Art. 75 und 76 des D.P.R. 445/2000 falsche Erklärungen und Falschurkunden strafrechtliche Folgen nach sich ziehen und eventuelle Begünstigungen, die aufgrund der Falscherklärungen erhalten wurden, hinfällig werden.

Mitteilung gemäß Datenschutzgesetz (Gesetzesvertretende Dekret Nr. 196/2003):

Rechtsinhaber der Daten ist der Sanitätsbetrieb der Autonomen Provinz Bozen. Die übermittelten Daten werden vom Sanitätsbetrieb, auch in elektronischer Form, für die Erfordernisse der eingereichten Meldung verarbeitet. Verantwortlich für die Verarbeitung ist der Sanitätsbetrieb der Autonomen Provinz Bozen.

Die Daten müssen bereitgestellt werden, um die angeforderten Verwaltungsaufgaben abwickeln zu können. Bei Verweigerung der erforderlichen Daten können die vorgebrachten Anforderungen oder Anträge nicht bearbeitet werden.

Die Antragstellerin oder der Antragsteller erhält auf Anfrage gemäß Artikel 7-10 des Gv.D. Nr. 196/2003 Zugang zu ihren/seinen Daten, Auszüge und Auskunft darüber und kann deren Aktualisierung, Löschung, Anonymisierung oder Sperrung, sofern die gesetzlichen Voraussetzungen vorliegen, verlangen.

Ort und Datum

DER/DIE ERKLÄRENDE

(Die Unterschrift muss nicht beglaubigt werden)

Anmerkung:

Wenn die Unterschrift nicht in Anwesenheit eines für den Erhalt des Aktes zuständigen Beamten erfolgt, muss eine Fotokopie der Identitätskarte des Erklärenden beigelegt werden.

Zusammenfassung der wichtigsten strukturellen und hygienisch-sanitären VORAUSSETZUNGEN im Sinne der Verordnung (EG) 852/2004.

Die Aufstellung ist nicht als vollständig zu betrachten, aber sie gibt nützliche Hinweise für die Meldung des Tätigkeitsbeginns. Bei Zweifeln oder besonderen Tätigkeiten ist es immer möglich, die zuständigen Dienste zu kontaktieren.

Hygienisch-strukturelle Voraussetzungen:

Allgemeine Vorschriften für den Lebensmittelbereich

Betriebsstätten für Lebensmitteln müssen SAUBER und stets INSTAND GEHALTEN sein. Sie müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass:

- eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist;
- die Ansammlung von Schmutz, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird;
- gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen (z.B. nicht manuell bedienbare Wasserhähne, geeignete Anzahl an Arbeitsflächen, Trennung von sauberen und unsauberen Bereichen usw.) und insbesondere *Schädlingsbekämpfung*, gewährleistet ist;
- den Umgang und die Lagerung der Lebensmittel bei geeigneten *Temperaturen* ermöglichen.

TOILETTEN in ausreichender Anzahl, ohne direkte Verbindung zu den Arbeitsräumen;

HANDWASCHBECKEN in ausreichender Anzahl, mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Mitteln zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen;

angemessene natürliche oder künstliche LÜFTUNG, wenn notwendig mit Filtern;

angemessene natürliche oder künstliche BELEUCHTUNG;

geeignete ABWASSERABLEITUNGSSYSTEME;

soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Besondere Vorschriften für die Räume

BODENBELÄGE UND WANDFLÄCHEN in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest und aus nichttoxischem Material; Wände müssen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen; DECKEN und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden;

FENSTER und andere Öffnungen mit Insektengittern versehen, falls sie geöffnet werden können.;

TÜREN leicht zu reinigen und zu desinfizieren, glatte und Wasser abstoßende Oberflächen;

FLÄCHEN (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen;

VORRICHTUNGEN ZUM REINIGEN, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen aus korrosionsfesten Materialien müssen vorhanden sein.

Vorschriften für ortsveränderliche Betriebsstätten

Es gelten die Vorschriften laut der vorhergehenden Kapitel. In besonderer Weise wird auf die Vermeidung von Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge hingewiesen. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen, Warm- und/oder Kaltwasser und geeignete Strukturen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln bei einer geeigneten Temperatur vorhanden sein

Beförderung

Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, und so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist. Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand sind, werden in Transportbehältern befördert, die ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.

Vorschriften für Ausrüstungen

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen:

- gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden;
- so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist;
- so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

Lebensmittelabfälle

Sie müssen so rasch wie möglich aus den Arbeitsbereichen entfernt werden.
Sie sind in Behältern zu lagern, die verschließbar und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.

Wasserversorgung

Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss aus Trinkwasser hergestellt werden. Wasser, das nicht trinkbar ist und für andere Zwecke verwendet wird, muss in getrennten und eigens gekennzeichneten Leitungen fließen.

Persönliche Hygiene

Das Personal muss ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; es muss geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten.

Vorschriften für Lebensmittel

ANNAHME: es dürfen keine Zutaten oder Rohstoffe akzeptiert werden, die erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach kontaminiert sind;
LAGERUNG: Rohstoffe und Zutaten sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist;
Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Haustiere dürfen keine Zugang zu den betroffenen Räumen haben;
TEMPERATUR: Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, welche die Vermehrung pathogener Mikroorganismen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden;
AUFTAUEN: Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Die Lagerräume müssen eine geeignete Größe aufweisen und die getrennte Lagerung von Rohstoffen und verarbeiteten Produkten ermöglichen.

Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

Die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse muss so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden.

Wärmebehandlung

Die folgenden Anforderungen gelten nur für Lebensmittel, die in hermetisch verschlossenen Behältern in Verkehr gebracht werden. Bei jeder Wärmebehandlung zur Verarbeitung eines unverarbeiteten Erzeugnisses oder zur Weiterverarbeitung eines verarbeiteten Erzeugnisses muss jeder Teil des behandelten Erzeugnisses für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden und verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.

Schulung

Die Angestellten, die mit Lebensmittel umgehen, müssen angemessen ausgebildet und geschult sein.

Eigenkontroll-Plan:

Es muss ein HACCP-Plan vorhanden sein, der dem Betrieb und der Tätigkeit angepasst ist.

Für eventuelle Informationen: Tierärztlicher Dienst des Sanitätsbetriebes

Zust. bereich Bozen - Kaiserau 59	Tel. 0471 635161 - Fax 0471 635189	e-mail vet@asbz.it
Zust. bereich Meran – Marlingerstr.41	Tel 0473/222236 - Fax 0473/442982	e-mail vetmeran@asbz.it
Zust. bereich Brixen – Vintlerstr. 34	Tel.0472/801230 - Fax 0472/832742	e-mail vetbrixen@asbz.it
Zust. bereich Bruneck - Paternsteig 3	Tel.0474/586550 - Fax 0474/586551	e-mail vetbruneck@asbz.it

oder Dienste für Hygiene und öffentliche Gesundheit des Sanitätsbetriebes

Gesundheitsbezirk Bozen	Tel. 0471/909211	Fax 0471/909235
Gesundheitsbezirk Meran	Tel. 0473/222533	Fax 0473/222525
Gesundheitsbezirk Bruneck	Tel. 0474/586530	Fax 0474 586531
Gesundheitsbezirk Brixen	Tel. 0472/812480	Fax 0472/812469

