



Merkblatt für Kindergärten, Horte und ähnliche Einrichtungen

Lebensmittelkontrolle

Amt der NÖ Landesregierung ▶ Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle, LF5
02742/9005-15518, post.lf5-LM@noel.gv.at, www.noel.gv.at
3109 St.Pölten, Landhausplatz 1



Sei es in Kindergärten, Tagesbetreuungseinrichtungen, in Kleinkindergruppen oder Horten,
sei es ob selbst gekocht, aufgewärmt oder angeliefertes Essen ausgegeben wird →
die Verpflegung spielt in diesen Einrichtungen eine wichtige Rolle.

Und der Verbraucherkreis ist ein besonderer!

Ein besonderes Hygienebewusstsein soll dabei gewährleisten,
dass die Kinder stets einwandfreie Lebensmittel verabreicht bekommen.

Geltungsbereich

Neben dem alltäglichen Verabreichen von Getränken (Säfte, Milchprodukte, Tee, Wasser, ...) und Speisen (Jause, Obst, Kuchen, ...) gibt es verschiedene **Varianten des Mittagstisches**:

- Speisen werden **selbst zubereitet**
- vorgefertigte Speisen werden **regeneriert (erhitzt, aufgewärmt)**, z. B. gekühlt oder tiefgekühlt angeliefert
- **fertige, heiß** angelieferte Speisen werden (heißgehalten und) **ausgegeben**

Bei jeder Form des **Inverkehrbringens**¹ von Lebensmitteln sind allgemeine und besondere **Hygienevorschriften einzuhalten**. Die in **blauer Schrift** gehaltenen Anmerkungen gelten insbesondere für Einrichtungen, in denen Speisen **selbst zubereitet** werden.

Vorkehrungen und Maßnahmen

Welche Gefahren² können von Lebensmittel ausgehen?

- **physikalische**: Kunststoffteilchen, Glassplitter, Knochenteilchen, Metall, etc.
- **chemische**: Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Pestizide, Mikroplastik, etc.
- **biologische**: z. B. schädliche Mikroorganismen (Listerien, Salmonellen, Staphylokokken, Schimmelpilze, ...), Viren (z. B. Norovirus), Parasiten

Wo lauern diese **Gefahren** für Lebensmittel und was ist zu beachten?

- **Eigener Einkauf**: Aufbewahrungstemperaturen, Haltbarkeitsdaten, Beschaffenheit der Transportbehältnisse
- **Anlieferung durch Firmen**: Anlieferungstemperatur, Beschaffenheit der Verpackung, Anlieferungszeitpunkt, Transportdauer, Haltbarkeitsdaten, Personalhygiene
- **Lagerung in der Einrichtung**: Lagertemperatur, Haltbarkeitsdaten; Beschaffenheit der Verpackung und Lagerbehältnisse, der Räume, Schädlingsbefall, Kontaminationsgefahr
- **Produktion und Ausgabe**: Temperaturen, Beschaffenheit der Räume, Einrichtungen und Gerätschaften (inkl. Essgeschirr, Besteck), Personalhygiene, Schädlingsbefall, Allergeninformation
- **Reinigung und Desinfektion**: Reinigungstemperaturen (Geschirrspüler), Beschaffenheit der Räume, Einrichtungen und Gerätschaften, Putzutensilien, die Eignung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie deren Anwendung, Personalhygiene
- **Abfälle**: Beschaffenheit der Abfallkübel und des Müllsammelplatzes, Zugänge, Schädlingsbefall, Waschmöglichkeiten (Platz und Behältnisse)

¹ **Inverkehrbringen** (Verordnung (EU) 178/2002, Artikel 3, Ziffer 8): ...das Bereithalten von Lebensmitteln... für Verkaufszwecke ... oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig ob unentgeltlich oder nicht, ...

² **Gefahr** (Verordnung (EG) 178/2002, Pkt. 14): ... ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens ... in einem Lebensmittel oder einen Zustand eines Lebensmittels ..., der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann.

I) **Bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen**

Böden, Wände, Decken ...

... sind in einem einwandfreien Zustand zu halten, **leicht reinigbar** und erforderlichenfalls desinfizierbar auszuführen. Welche (passenden) Materialien dafür gewählt werden, liegt in der eigenen Entscheidung.

Fenster, Türen ...

... und andere Öffnungen sind so gebaut, dass es zu keinen Schmutzansammlungen kommen kann. Insektenschutzgitter sind z. B. dann zu montieren, wenn in der Küche das Fenster geöffnet wird.

Beleuchtung, Belüftung

Für eine angemessene natürliche und/oder künstliche **Beleuchtung** (nicht splitterbare Beleuchtungskörper) und **Belüftung** ist zu sorgen (Anm.: Luftströmungen in WC-Räumen beachten).

Arbeitsflächen und andere Oberflächen ...

... haben leicht reinigbar und erforderlichenfalls desinfizierbar zu sein und weisen glatte Oberflächen auf. Welche (passenden) Materialien dafür gewählt werden, liegt in der eigenen Entscheidung.

Handwaschgelegenheiten ...

... im Küchenbereich, auf den Personaltoiletten sowie im Wickelraum haben **Hygienearmaturen** (z. B. Sensor, Kniebedienung, Selbstschlussarmatur, ...), einen **Warmwasseranschluss** und sind mit **Flüssigseifenspender** sowie **Einweghandtücher** (beides sinnvollerweise mit Wandmontage), bei Bedarf auch mit einem Desinfektionsmittelspender auszustatten. Für die Aufnahme der gebrauchten Einweghandtücher sind Treteimer vorzusehen.

Handwaschbecken dienen ausschließlich der Händereinigung!
Keine Stoffhandtücher im Küchenbereich und am Personal WC verwenden!

Geschirrspülmaschinen

Für die Reinigung des gebrauchten Koch- und Essgeschirrs, Geräten und Maschinenteilen sind Geschirrspülmaschinen zu verwenden, bei denen das Spülwasser eine Temperatur von mindestens +65°C erreicht. Bei diesen sogenannten „Haushaltsgeschirrspülern“ ist immer das Programm mit längster Dauer und größtmöglicher Temperatur zu wählen. Werden gewerbliche Geschirrspülmaschinen verwendet, hat die Nachspültemperatur mindestens +80°C (optimal +85°C) zu betragen. Chemisch-thermische Geschirrspülmaschinen der neuen Generation arbeiten mit niedrigeren Temperaturen und kürzeren Reinigungsintervallen. Beim Servicetermin der gewerblichen Geschirrspülmaschine ist die vom Gerät erreichte Nachspültemperatur zu überprüfen und zu dokumentieren.

Um die geforderten Temperaturen täglich prüfen zu können, sollen Geschirrspülmaschinen mit einer Temperaturanzeige ausgestattet sein.

Gebrauchsgegenstände, Anlagen, Geräte und Maschinen ...

... sind frei von Schäden, leicht reinigbar und erforderlichenfalls desinfizierbar zu halten (keine Fugen, keine Risse). Bei der Aufstellung von Kühltruhen, Öfen, Kästen, etc. ist darauf zu achten, dass keine (Nischen) entstehen, die nur schwer zugänglich bzw. sauber zu halten sind.

Beim Ankauf von Gebrauchsgegenständen (auch Einrichtungen, Geräte, Geschirr, etc.) ist darauf zu achten, dass die mit offenen Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien (FCM - Food Contact Materials) dafür auch geeignet sind und die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen.



Personaltoiletten, Umkleide- und Waschräume

Eine entsprechende Einrichtung für eine angemessene **persönliche Hygiene** ist zur Verfügung zu stellen und ist instand zu halten. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Die Trennung von Straßenkleidung und Arbeitskleidung muss gewährleistet sein!

Kühl- und Tiefkühleinrichtungen ...

... sind in einem einwandfreien Zustand, leicht reinigbar und erforderlichenfalls desinfizierbar. Besonderes Augenmerk sind auf die Dichtungen der Kühleinrichtungen zu legen. Die Temperaturüberwachung kann über eine **Digitalanzeige** oder einem, an gut sichtbarer Stelle angebrachten **Thermometer** erfolgen.

Trockenlagerräume ...

... und sonstige Lagerräume/-orte sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und leicht reinigbar, erforderlichenfalls desinfizierbar ausgeführt. In diesen Bereichen kann eine elektrische Fliegenfalle dienlich sein. Es ist an gut sichtbarer Stelle ein Thermometer angebracht.

Transportbehälter, -mittel und -fahrzeuge ...

... sind in einem **einwandfreien Zustand** zu halten. Darunter fällt auch der Servierwagen, mit dem die (fertigen) Speisen transportiert werden. Besonders auf die Sauberkeit der Räder ist zu achten.

Abfalleimer, Abfallbereiche, ...

... sind **leicht zu reinigen** und immer **sauber zu halten** – mit besonderer Aufmerksamkeit auf Schädlingsbefall!

2) Warenzustand und Umgang mit Lebensmitteln

Werden Waren angeliefert, ist eine Eingangskontrolle durchzuführen, welche die Übereinstimmung der Liefersdokumente mit der Ware, die Einhaltung der Kühlkette und die am Produkt angegebenen Haltbarkeitsfristen und Lagerbedingungen umfasst.

Die Kontrolle der Kühltemperaturen erfolgt einmal täglich vor Arbeitsbeginn. In Kühl- bzw. Tiefkühlräumen erfolgt die Temperaturüberwachung z. B. mittels Registrierthermometer, Minimum/Maximum –Thermometer oder Temperaturlogger.

- **Lebensmittel werden nach den Kriterien "REIN" und "UNREIN" bzw. nach Warengruppen getrennt gelagert und verarbeitet**
- Auf einen sorgsamem Umgang mit sensiblen Lebensmitteln und Speisen ist zu achten.
- **Lagertemperaturen** sind einzuhalten (WICHTIG: Blick aufs Etikett!)

Ein qualitativ gutes und schnell reagierendes Einstich-Thermometer gehört zur Grundausrüstung!

Wichtige Temperaturen

Die **Anlieferung von heißen Speisen** soll bei einer Temperatur von **mindestens +70° C** zu erfolgen.

Auf heißem Weg hergestellte, leicht verderbliche Speisen (z. B. Pudding, Cremen) sind unmittelbar nach der Herstellung rasch abzukühlen.

Nach dem Erhitzen, dem Kochen oder der Anlieferung werden die Speisen so **heiß** wie möglich, jedenfalls aber (bis zum Beginn der Essensausgabe) bei Temperaturen über **+70° C gehalten**. Eine **kurzfristige** Temperaturunterschreitung (+65° C) kann toleriert werden, sofern die Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt.

Definition weiterer Temperaturbereiche:

„Raumtemperatur“, „wärmegeschützt“: bis ca. +25° C

„Gekühlt“: über 0° C bis +9° C, Toleranz bis +10° C

„Tiefgekühlt“: -18° C oder kälter, Toleranz bis -15° C

Folgende maximale Produkttemperaturen sind zu beachten:

Milch- und Milchprodukte: +6° C bzw. lt. Etikette

Fleisch von Geflügel: +4° C

Rohes Faschiertes: +4° C

Rohe Fische und Fischereierzeugnisse: Schmelzeis-Temperatur



Hergestellte Zwischen- und Endprodukte (z. B. belegte Brötchen, Aufstriche, Salate) sind unmittelbar nach der Herstellung gekühlt aufzubewahren. Für eine begrenzte Zeit kann von der gekühlten Lagerung von Zwischenprodukten und Zutaten abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung erforderlich ist.

Die Abgabe von Rohmilch ist nicht erlaubt!

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 → idealerweise also im Kühlschrank. Diese Waren (z. B. Fisch, Geflügel) dürfen **nicht in der Auftauflüssigkeit** gelagert werden!

Achtung: Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden!

Verpackungsmaterialien

Auf eine hygienisch einwandfreie, saubere und übersichtliche Lagerung sowie auf die Beschaffenheit von Abdeckungen, Verpackungsmaterialien und Umhüllungen ist zu achten.

Private Lebensmittel und Gegenstände

Die Kennzeichnung und die gesonderte Lagerung **privater Lebensmittel** und/oder **Gegenstände** (z. B. Arzneimittel, etc.) sind zu beachten. Eine Trennung zu Lebensmitteln muss gewährleistet sein. Werden z. B. privat produzierte Lebensmittel der Einrichtung zur Verfügung gestellt, muss die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel gewährleistet sein. Mikrobiologisch sensible Produkte (z. B. kalte Cremes mit nicht erhitztem Ei, Cremeschnitten, Tiramisu, Speiseeis) aus privater Produktion sollen keinesfalls verabreicht werden.

Tiere, Topfpflanzen

In Bereichen, in denen Lebensmittel be- und/oder verarbeitet oder gelagert werden, ist die Anwesenheit von **Tieren** sowie das Aufstellen von **Topfpflanzen** nicht erlaubt.

Lebensmittelabfälle ...

... und andere Abfälle werden im Küchenbereich in verschließbaren Behältern (Treteimer) gesammelt.

3) Umsetzung Hygiene und Schulung

Qualität der Reinigung

Auf die **Qualität der Reinigung** (und erforderlichenfalls der Desinfektion) von Räumen (Küche, Lager, WC, etc.) sowie von Oberflächen, Gebrauchsgegenständen, Anlagen, Geräten etc. ist ständig zu achten.

Reinigungsmittel, gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe

Reinigungsmittel dürfen nicht direkt neben Lebensmittel gelagert werden. Putz- und Reinigungsmittel sind unter Verschluss aufzubewahren. Auf den einwandfreien Zustand der Putzutensilien ist zu achten - auch, ob (Mehrweg)Gebinde zur Aufbewahrung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sauber sind. Das Umfüllen in Fremdgebinde (z. B. Limonadenflaschen) muss unbedingt unterbleiben!

Schädlinge, „Lästlinge“

Zur Vermeidung der Keimverschleppung ist auf das Vorhandensein von Schädlingen (Ratten, Mäuse, Schaben, Motten) und „Lästlingen“ (Fliegen, Ameisen, Silberfischchen) besonders zu achten. Das Setzen von Vorsorgemaßnahmen (Mottenfallen, Köderboxen, etc.) ist jedenfalls zu befürworten → siehe „Dokumentation“.

Beim Auftreten von Schädlingen sind unverzüglich Bekämpfungsmaßnahmen durchzuführen oder eine Schädlingsbekämpfungsfirma zu beauftragen. Schädlingsbekämpfungsmittel müssen verschlossen aufbewahrt werden und dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen!

Personalhygiene

Beim **Zubereiten von Speisen** sind Schürzen, Arbeitsmäntel, Kopfbedeckung, etc. zu verwenden. Erfolgt nur eine Ausgabe von Speisen, ist auf saubere, funktionelle Kleidung zu achten. **Einweghandschuhe** sind im Anlassfall (Hautausschläge, offene Wunden, Schmuck, etc.) sinnvoll. **Auf die Sauberkeit der Personalräume (WC, Umkleide- und Waschräume) ist zu achten.**

Personalschulung

Der Erhalter der Einrichtung hat zu gewährleisten, dass alle, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. **Interne Hygieneschulungen** sollen jährlich durchgeführt werden.

4) Dokumentenprüfung

Wareneingangskontrolle

Abweichungen beim Wareneingang sollen dokumentiert werden, z. B. durch einen Vermerk auf dem Lieferschein oder das Führen eines Wareneingangsbuches.

Dringend empfohlen wird – zur eigenen Absicherung - die tägliche Aufzeichnung der heiß angelieferten Speisen zum Zeitpunkt der Anlieferung!

Reinigung und Desinfektion

Angeraten wird ein aktuell geführter Reinigungs- und Desinfektionsplan, in welchem angegeben ist **wer, wann, wie** und **womit** reinigt und **was** gereinigt wird.

In größeren speisenproduzierenden und -verteilenden Einrichtungen ist es sinnvoll, die durchgeführte Reinigung zu dokumentieren.

Schädlingsbekämpfung

Ein Lageplan oder eine Skizze über die Aufstellungsorte der Fallen und Köder für den Innen- und Außenbereich des Standortes (Betriebsskizze die Aufstellpunkte der Fallen, Indikatoren, Insektenschutzgitter, usw.) ist als Vorsorgemaßnahme gegen das Auftreten von Schädlingen sinnvoll. Ebenso eine Dokumentation über die Durchführung eines Schädlingsmonitorings (Kontrollgänge) in einem Rhythmus von drei Monaten, bei Befall öfter (inklusive der Nachkontrolle von Maßnahmen, die sofort nach Entdecken des Befalls eingeleitet wurden).

Ist die **Schädlingsbekämpfung an eine Fremdfirma** ausgelagert, sind die Aufzeichnungen /Dokumentationen in der Einrichtung zur Einsichtnahme aufzubewahren.

Trinkwasser

Bei einem eigenen Hausbrunnen ist der Befund des verwendeten **Trinkwassers** am Standort aufzubewahren. Bei einem Anschluss an eine öffentliche Wasserleitung liegt der Befund auf der Gemeinde/dem Erhalter der Einrichtung auf. Der Befund über das verwendete Eigenwasser darf nicht älter als ein Jahr sein, sofern keine anderen Untersuchungshäufigkeiten festgelegt sind. Der Befund ist bei einem autorisierten Labor zu beantragen.

Rückverfolgbarkeit

Die **Rückverfolgbarkeit aller** (auch privat produzierter) **Lebensmitteln muss gegeben sein.**

Achtung: In vielen Kindergärten und Schulen ist es üblich, dass Kinder z. B. an ihrem Geburtstag **Selbstgebackenes** oder **Selbstzubereitetes** mitbringen, das dann gemeinsam verzehrt wird.

Für die Unbedenklichkeit der mitgebrachten Speisen haften die Eltern. Die Einrichtungen müssen die Waren sachgerecht zwischenlagern und die Eltern darauf hinweisen, dass leicht verderbliche Speisen nicht mitgebracht werden dürfen. Falls seitens der Kinderbetreuung erkannt wird, dass ein Lebensmittel nicht mehr zum Verzehr geeignet ist (Schimmelbefall, faulige Stellen, etc.), hat sie dafür zu sorgen, dass es die Kinder nicht essen („**Seitenblickehaftung**“).

Als Gedächtnisstütze und zur schnellen Möglichkeit der Rückverfolgbarkeit wird das Führen einer **Liste über alle mitgebrachten „privaten“ Lebensmittel** (was, wann und von wem gebracht wurde) dringend empfohlen.

Allergeninformation

Die Information über das Vorhandensein **allergener Stoffe** in angelieferten oder selbst zubereiteten Speisen und Getränken an die Erziehungsberechtigten ist zu gewährleisten. **Werden Speisen selbst zubereitet, sind die allergenen Stoffe in den Rezepten zu hinterlegen und aktuell zu halten. Bei mündlicher Weitergabe der Allergeninformation ist eine Person der Einrichtung entsprechend zu schulen (Schulungsnachweis!).**

**Selbstgemachtes darf mitgebracht werden – außer leicht verderbliche Speisen.
„Seitenblickehaftung“ bitte beachten.
Eltern ist das „Salmonellenmerkblatt“ zur Kenntnis zu bringen!**



5) Überwachung

Die amtliche Lebensmittelkontrolle führt regelmäßig **unangekündigte Kontrollen** der Betriebe und auch Probenziehungen von Produkten gemäß den Bestimmungen des LMSVG durch. Bei Wahrnehmung von Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften werden **Maßnahmen zur Mängelbehebung** mit einer Frist angeordnet. Sind über die routinemäßigen amtlichen Kontrollen hinausgehend weitere Überprüfungen notwendig, werden diese gemäß der Abgabenverordnung **kostenpflichtig**.

Neben der amtlichen Kontrolle werden jedoch durch die Aufsichtsorgane auch **Beratungen** und **Schulungen** im Bereich Lebensmittelhygiene durchgeführt. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich an die für Sie zuständigen Aufsichtsorgane oder an die Zentrale der Abteilung **Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle**.



Dienststellen der NÖ Lebensmittelkontrolle - Kontakt

Aufteilung nach Bezirken/Magistraten

- **Baden, Mödling, Neunkirchen, Wr. Neustadt Stadt und Land** 02742/9005 -11662
2500 Baden, Schwartzstraße 50, E-Mail: post.LF5-bn@noel.gv.at
- **Krems, Magistrat Krems, Lilienfeld, St.Pölten-Land** 02742/9005 -15597
3100 St.Pölten, Landhausplatz 1, E-Mail: post.LF5-pl@noel.gv.at
- **Gmünd, Horn, Waidhofen an der Thaya, Zwettl** 02742/9005 -11345
3950 Gmünd, Schremser Straße 8, E-Mail: post.LF5-gd@noel.gv.at
- **Bruck/Leitha, Gänserndorf, Hollabrunn, Korneuburg, Mistelbach, Tulln** 02742/9005 -11710
2020 Hollabrunn, Mühlgasse 24, E-Mail: post.LF5-hl@noel.gv.at
- **Amstetten, Melk, Scheibbs, Waidhofen an der Ybbs** 02742/9005 -11573
3390 Melk, Abt Karl-Straße 25a, E-Mail: post.LF5-me@noel.gv.at
- **Magistrat St.Pölten** 02742/333 - 3301
3100 St.Pölten, Heßstraße 6, 3. OG, E-Mail: marktamt@st-poelten.gv.at



6) Wichtige Informationen

Die **Hauptverantwortung** für die Sicherheit der Lebensmittel liegt beim **Lebensmittelunternehmer**. Und das ist **der Erhalter der Einrichtung** (Gemeinde, Kirche, Verein, ...). Dieser ist dafür verantwortlich, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden **Lebensmittelunternehmen** erfüllt werden.

Lebensmittel, Wasser für den menschlichen Gebrauch, **Gebrauchsgegenstände, Geschirre** und auch **Spielzeug** (für Kinder bis zum vollendeten 14. Lebensjahr), sowie **kosmetische Mittel** unterliegen ebenfalls der Kontrolle durch die Lebensmittelbehörde.

Es ist erlaubt, dass Kindern **Mittagessen von zu Hause mitgegeben**, in der Einrichtung zwischengelagert und je nach Bedarf aufgewärmt wird. Die Verantwortung für die Qualität des Essens tragen dabei die Eltern. Genauso verhält es sich mit Essen, das Kindern **nach Hause mitgegeben** wird. Auch hier endet die Verantwortung der Einrichtung mit der Übergabe an das Kind. Für beide Fälle wird eine schriftliche Vereinbarung zwischen dem Erhalter der Einrichtung und den Eltern empfohlen. Vorlagen dazu liegen in der Zentrale der Lebensmittelaufsicht in St. Pölten auf.

7) Rechtliche Grundlagen, Leitlinien, Merkblätter

Verordnung (EG) 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von **Verfahren zur Lebensmittelsicherheit**

Verordnung (EG) 853/2004 über **Lebensmittelhygiene**

Verordnung (EU) 2017/625 über **amtliche Kontrollen** zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz **LMSVG** (BGBl. I 13/2006)

Verordnung (EG) 1935/2004 über **Materialien** und **Gegenstände**, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Rohmilchverordnung, BGBl. II Nr. 106/2006, §2, Abs. 2, „... **Rohmilch und Rohrahm dürfen nicht an Schulen und Kindergärten abgegeben werden...**

Leitlinien zur Sicherung der **gesundheitlichen Anforderungen** an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

Leitlinien zur **Personalschulung**

Hygieneleitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Salmonellenmerkblatt mit Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen (z.B. auch als Information für Eltern und Erziehungsberechtigte)

Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 145/2014

Tipp: www.verbrauchergesundheit.gv.at (diverse Hygieneleitlinien und Information – tagesaktuell)

Beispiel einer Vorlage für die Dokumentation von aus dem privaten Bereich angelieferten Lebensmittel:

	Jahr		Monat	
Rückverfolgbarkeit ("private" Ware)				
Datum	Name	Produkt/e		
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

Kriterium: optisch in Ordnung, Verpackung unverletzt, Mindesthaltbarkeit ok, keine Auffälligkeiten

Bemerkungen

Beispiel einer Vorlage für die Dokumentation von heiß angelieferten Speisen:

Jahr		Monat	
------	--	-------	--

Tägliche Temperaturkontrolle / Speisenanlieferung

Datum	Speise 1	Temp.	Speise 2	Temp.	Uhrzeit
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

Solltemperatur: +70°C (Toleranz bis 65°C)

Bemerkungen: