



# Merkblatt für Kindergarten-, Tagesbetreuungs- und Hortküchen

**Amt der NÖ Landesregierung** ▶

Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle, LF5 ▶

**02742/9005-15518**, post.lf5-LM@noel.gv.at, [www.noel.gv.at](http://www.noel.gv.at) (Veterinär & Lebensmittelkontrolle)

**3109 St.Pölten, Landhausplatz 1, Haus 12**



***Die Verpflegung spielt in derartigen Einrichtungen eine wichtige Rolle. Sei es in Kindergartenküchen oder als Beispiel auch in Pflegeeinrichtungen.***

***Der Verbraucherkreis ist ein besonderer. Ein gesundheitsbewusstes Ernährungswesen aber auch ein besonderes Hygienebewusstsein sollen gewährleisten, dass diese Verbraucherkreise stets sichere Lebensmittel aufgetischt bekommen.***

## Geltungsbereich

Es sind verschiedene **Arten von Küchen** für Kindergärten, Tagesbetreuungseinrichtungen und Horte zu unterscheiden:

- **Küchen**, in denen Speisen **zubereitet** werden
- **Küchen**, in denen vorgefertigte Speisen **regeneriert** werden
- **Küchen**, in denen angelieferte Speisen **verteilt** werden

Bei all diesen angeführten Einrichtungen und Zubereitungsarten sind allgemeine und besondere **Hygienevorschriften einzuhalten**.

**HINWEIS:** Die in *blauer, kursiver Schrift* gehaltenen Regelungen gelten zusätzlich für Küchen in denen Speisen **zubereitet** werden.

## Vorkehrungen und Maßnahmen

**„Gefahr ist alles, was die Gesundheit der Verbraucher gefährden kann“**

**Welche Gefahren** können Lebensmittel nachteilig beeinflussen?

- **Biologische Gefahren:** z.B. schädliche Mikroorganismen (Krankheitserreger), Schädlinge, Schimmelpilze, etc.
- **Chemische Gefahren:** z.B. Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Schädlingsbekämpfungsmittel, Schwermetalle, Migration von Kunststoffen, etc.
- **Physikalische Gefahren:** z.B. Steine, Glassplitter, Kleinteile von Spielzeug, etc.

**Wo** können **Gefahren** für Lebensmittel auftreten und was ist zu beachten?

- **Einkauf** - zu beachten sind: Temperatur, Haltbarkeitsdaten, Beschaffenheit der Behältnisse und der Verpackung
- **Anlieferung** - zu beachten sind Temperatur, Haltbarkeitsdaten, Beschaffenheit der Behältnisse und der Verpackung, Transportwagen, Personalhygiene
- **Lagerung** - zu beachten sind: Temperatur, Haltbarkeitsdaten, Beschaffenheit der Behältnisse, der Verpackung und der Räume und Einrichtungen, Schädlingsbefall
- **Produktion und Ausgabe** - zu beachten sind: Temperatur, Beschaffenheit der Räume, Einrichtungen und Gerätschaften (Geschirr), Personalhygiene, Schädlingsbefall, Allergeninformation
- **Reinigung und Desinfektion** - zu beachten sind: Temperatur, Beschaffenheit der Räume, Einrichtungen, Gerätschaften, Putzutensilien, die Auswahl der Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie deren Anwendung, Personalhygiene
- **Abfälle:** - zu beachten sind: Beschaffenheit der Mülleimer und des Müllsammelplatzes, Schädlingsbefall

## 1) Bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen

### Boden, Wände, Decken ...

... sind in einwandfreiem Zustand zu halten, **leicht reinigbar** und erforderlichenfalls desinfizierbar auszuführen (Fliesen, Paneele, abwaschbare Anstriche, usw.). Die Auswahl der Materialien, die diesen Anforderungen entsprechen, steht frei.

### Fenster, Türen ...

... und andere Öffnungen sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Insektenschutzgitter sind erforderlichenfalls vorhanden (im Anlieferungsbereich sind auch **elektrische Fliegenfallen** vorteilhaft).

### Beleuchtung, Belüftung

Für eine angemessene natürliche und/oder künstliche **Beleuchtung** und **Belüftung** ist zu sorgen (entsprechende **Dunstabzüge** sind erforderlich, ebenso Beleuchtungskörper mit Splitterschutz).

### Arbeitsflächen und andere Oberflächen ...

... sind leicht reinigbar und erforderlichenfalls desinfizierbar auszuführen (keine Fugen, keine Risse).

### Handwaschgelegenheiten ...

... sind in ausreichender Anzahl (an geeigneten Standorten) vorhanden. Im Küchenbereich, auf den Personaltoiletten sowie im Wickelraum haben die Handwaschbecken (HWB) berührungslose Armaturen – oder Selbstschlussarmaturen und einen **Warmwasser**anschluss. Im Bereich der HWB befinden sich **Flüssigseifenspender** sowie **Einweghandtücher** (jeweils Wandmontage), bei Bedarf auch Desinfektionsmittelspender. Für die Aufnahme der gebrauchten Einweghandtücher sind entsprechende Mülleimer vorzusehen (z.B. Deckelöffnung mit Fußbedienung)

Das Spülbecken der Abwäsche ist **kein** Handwaschbecken!

**Achtung!! Keine Stoffhandtücher im Küchenbereich und auf dem Personal WC**

### Geschirrspülmaschinen

Für die Reinigung des gebrauchten Koch- und Essgeschirrs, von 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 Vollprogramm (längste Dauer mit hoher Temperatur) zu wählen.

Werden gewerbliche Geschirrspülmaschinen verwendet, soll die Nachspültemperatur mindestens 80°C (optimal 85°C) betragen.

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

### Gebrauchsgegenstände, Anlagen, Geräte und Maschinen ...

... sind frei von Schäden, leicht reinigbar und erforderlichenfalls desinfizierbar (keine Fugen, keine Risse). Beim Ankauf von Gebrauchsgegenständen (z.B. auch Einrichtungen, Geräte, Geschirr etc.) ist darauf zu achten, dass diese Produkte Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen. Als Information dient die Verordnung (EG) 1935/2004 über **Materialien** und **Gegenstände**, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



### Personaltoiletten, Umkleide- und Waschräume

Entsprechende Vor- und Einrichtungen für eine angemessene **persönliche Hygiene** stehen zur Verfügung und sind instand zu halten.

**Die Trennung von Straßenkleidung und Arbeitskleidung muss gewährleistet sein (z.B. Doppelspindsystem oder getrennte Aufbewahrung)!**

### Kühl- und Tiefkühleinrichtungen ...

... sind in einwandfreiem Zustand, leicht reinigbar und erforderlichenfalls desinfizierbar (auch die Dichtungen der Kühleinrichtungen müssen gereinigt sein). Zur Temperaturüberwachung sind an gut sichtbarer Stelle **Thermometer** angebracht.

### Trockenlagerräume ...

... und sonstige Lagerräume/ Lagerungsorte sind in einwandfreiem Zustand, leicht reinigbar und erforderlichenfalls desinfizierbar. In diesen Bereichen kann auch eine elektrische Fliegenfalle dienlich sein. Zur Temperaturüberwachung sind an gut sichtbarer Stelle Thermometer angebracht.

### Transportbehälter, -mittel und -fahrzeuge ...

... sind in einwandfreiem Zustand zu halten (z.B. handelt es sich hier um Servierwagen oder um **Transportmittel**, wenn Speisen angeliefert werden etc.).

### Abfallbereiche ...

... sind vorhanden, leicht reinigbar und in einwandfreiem Zustand zu halten (Achtung auf Schädlinge!).

## 2) Warenzustand und Umgang mit Waren

- **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: Ein Blick aufs Etikett!)

### Wichtige Temperaturen

#### Heißhalten von Speisen

**Auf heißem Weg hergestellte, leicht verderbliche Speisen (z.B. Pudding, Cremes) werden unmittelbar nach der Herstellung abgekühlt.**

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 kann toleriert werden, sofern die Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt.

#### Definition weiterer Temperaturbereiche:

„Raumtemperatur“: über +15 °C (+18°C) 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 (kurzzeitig +9°C)

Fleisch von Geflügel, Kaninchen und Kleinwild: +4 °C

Fleisch von anderen Tieren: +7 °C

Innereien: +3 °C

Rohes Faschiertes: +4 °C

Rohe Fische und Fischereierzeugnisse: Schmelzeis-Temperatur

Gegarte, gekühlte Krebs- und Weichtierzeugnisse: Schmelzeis-Temperatur

Tiefkühlprodukte: -18 °C (-15°C)



**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.**

#### Achtung: Die Abgabe von Rohmilch ist nicht erlaubt!

Die Lagertemperatur von **tiefgefrorenen** Lebensmitteln ist einzuhalten - **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. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Auftauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können.**

**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.

## Reinigungsmittel, gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe

**Reinigungsmittel** dürfen nicht im Nahbereich von Lebensmittel gelagert werden. Das Umfüllen in Fremdgebilde (z.B. Limonadenflaschen) muss unterbleiben. Putz- und Reinigungsmittel sind unter Verschluss aufzubewahren.

## Tiere, Topfpflanzen

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

## Lebensmittelabfälle ...

... und andere Abfälle werden in verschließbaren Behältern gesammelt.

# 3) Umsetzung Hygiene und Schulung

## Qualität der Reinigung

Die **Qualität der Reinigung** (und erforderlichenfalls de Desinfektion) in Räumen und Bereichen sowie von Oberflächen, Gebrauchsgegenständen, Anlagen, Geräten etc. ist zu beurteilen

## Zustand der Reinigungsmittel

Der Zustand und die Lagerung von **Putzutensilien** sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sind zu kontrollieren. Auch, ob die Behältnisse entsprechend sauber sind.

## Schädlingsbekämpfung

Die Qualität der **Schädlingsbekämpfung** in Räumen, in welchen Lebensmittel be- und/oder verarbeitet oder gelagert werden ist zu beurteilen. Werden Schädlingsfallen eingesetzt? Wird darauf geachtet, dass keine Schädlinge eindringen können – z.B. durch offene Türen zum Garten oder bei Wühlkisten mit Getreide (Mottengespinnste)?

## Personalhygiene

*... ist entsprechend (saubere Arbeitskleidung, Kopfbedeckung, kein Tragen von Schmuck, keine Hautausschläge oder offene Wunden ...).* Beim Zubereiten und Verteilen von Speisen ist darauf zu achten, dass saubere Arbeitskleidung zum Einsatz kommt (z.B. Schürzen, Arbeitsmäntel, **Kopfbedeckung** etc.).

**Die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln ist anzuwenden!**

## Personalräume

*Die Qualität der Reinigung von Personalräumen (Personaltoiletten, Umkleide- und Waschräume) ist zu beurteilen. Saubere Arbeitskleidung ist bereitzustellen.*

## Schulung

Die Wirksamkeit der **Schulung** ist zu beurteilen: Was wurde gelehrt und gelernt und wird es im täglichen Betrieb auch umgesetzt?

**Achtung: Rauchverbot!**

***Beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln → kein Schmuck, keine Uhren, keine lackierten oder künstlichen Fingernägel!***

## 4) Dokumentenprüfung

### Wareneingangskontrolle

Dokumentationen zur Wareneingangskontrolle werden geführt - z.B. die Übereinstimmung der Lieferscheine mit der Ware ist zu prüfen. Bei gekühlten/tiefgekühlten Lebensmitteln wird regelmäßig, jedenfalls aber im Verdachtsfall, eine Temperaturkontrolle vorgenommen.

Ein(e) allenfalls vorhandene(s) Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsfrist wird überprüft. **Abweichungen werden dokumentiert**, z.B. durch einen Vermerk auf dem Lieferschein oder das Führen eines Wareneingangsbuches. Nicht entsprechende Ware wird zurückgewiesen oder als gesperrt gekennzeichnet und gesondert gelagert. Es ist darauf zu achten, dass bei Lebensmitteln, die gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden müssen, die Kühlkette nur in einem aus praktischen Gründen erforderlichen Ausmaß und nur für begrenzte Zeit unterbrochen wird.

Empfohlen wird eine tägliche Aufzeichnung der Speisenübernahme- und Heißhaltetemperatur!

### Dokumentation über maßgebliche Temperaturen

*... wird geführt - z.B. Dokumentation von allfälligen Abweichungen und Lenkungsmaßnahmen bei den Kühltemperaturen. Die Kontrolle der Kühltemperaturen erfolgt einmal täglich vor Arbeitsaufnahme.*

*In Kühl- bzw. Tiefkühlräumen erfolgt die Temperaturüberwachung mittels Registrierthermometer oder Minimum/Maximum –Thermometer.*

### Reinigung und Desinfektion

Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen und aktuell zu halten.

***In größeren speisenproduzierenden und -verteilenden Einrichtungen ist die durchgeführte Reinigung zu dokumentieren.***

### Schädlingsbekämpfung

Der Betriebsbereich ist auf **Schädlingsbefall** zu überprüfen. Schädlinge sind unverzüglich und wirksam zu bekämpfen. Die Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen dabei nicht auf Lebensmittel gelangen!

Ein Lageplan oder eine Skizze über die Aufstellungsorte der Fallen und Köder für den Innen- und Außenbereich des Betriebes ist zu erstellen. Alternativ ist es möglich, in eine Betriebskarte die Aufstellungspunkte der Fallen, Indikatoren, Insektenschutzgitter, usw., einzutragen.

*Eine Dokumentation über die Durchführung eines Schädlingsmonitorings (Kontrollgänge) wird geführt und ist mindestens in einem Rhythmus von drei Monaten vorzunehmen, bei Befall öfter (inklusive der Nachkontrolle von Maßnahmen, die sofort nach Entdecken des Befalls eingeleitet wurden).*

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

### Entsorgung tierischer Abfälle

Dokumentationen über die **Entsorgung** von tierischen **Abfällen** werden geführt und aufbewahrt. Über die Lagerung und die Möglichkeiten der Küchenmüllentsorgung ist mit der zuständigen Gemeinde Rücksprache zu halten

### Trinkwasser

Gutachten und Befunde des verwendeten **Trinkwassers** gemäß Trinkwasserverordnung sind vorhanden – bei einem Anschluss an die Ortswasserleitung liegt der Befund auf der Gemeinde auf, bei Anschluss an einem Hausbrunnen ist die Trinkwasserbefund im Betrieb aufzubewahren. Der Befund über das verwendete Eigenwasser darf nicht älter als ein Jahr sein, sofern keine anderen Untersuchungshäufigkeiten festgelegt sind. Befund ist bei einem autorisierten Labor zu beantragen.

### Rückverfolgbarkeit

Verfahren für die Umsetzung der **Rückverfolgbarkeit** sind vorhanden (auch von privat produzierten und **mitgebrachten Lebensmitteln**) - **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. In manchen Einrichtungen dürfen Kinder z.B. nur gekaufte Mehlspeisen mitbringen um die „Salmonellengefahr“ zu bannen. 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 (**Salmonellenmerkblatt**). Mittels der „**Seitenblickehaftung**“ soll sichergestellt sein, dass mitgebrachte Speisen sicher sind. Die „Seitenblickehaftung“ hat jeder, ungeachtet seiner Position. Falls die Kinderbetreuerin oder die Pädagogin sieht, dass z.B. ein Kuchen schimmelig ist, hat sie dafür sorgen, dass ihn die Kinder nicht essen!

### Allergene

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“ gilt für Gekauftes und Selbstgemachtes.**

**Eltern ist das „Salmonellenmerkblatt“ zur Kenntnis zu bringen!**



### Personal-, Hygieneschulung

Dokumentationen über die Durchführung von **Personal- und Hygieneschulungen** werden geführt.

### Instandhaltungs- und Wartungsarbeiten

Dokumentationen über **Instandhaltungs- und Wartungsarbeiten** sind vorhanden. Es wird mindestens jährlich und nach jeder Veränderung der Bausubstanz oder der Einrichtung überprüft, ob die Betriebsanlage den baulichen und ausstattungsmäßigen Anforderungen in Bezug auf Hygiene entspricht.

Die wichtigsten **Aufzeichnungen**:

- Hygieneschulungen des Personals
- Unterschriebene Personalleitlinie
- Wareneingangskontrolle
- **Geschirrspültemperaturen und Wartung**
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Schädlingsbekämpfungsplan (**-monitoring**)

**Achtung: Die Dokumentation in Einrichtungen bis zu 30 zu verköstigenden Personen (Kindern) kann vereinfacht werden --> Auskunft gibt es bei der zuständigen Lebensmittelaufsicht**



## 5) Überwachung

Die **amtliche Lebensmittelkontrolle** führt regelmäßig unangekündigte Überprüfungen der Betriebe und auch Probenziehungen von Produkten gem. den Bestimmungen des LMSVG durch. Bei Wahrnehmung von Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften werden **Maßnahmen zur Mängelbehebung** und **Risikominimierung** mit einer Frist angeordnet. Werden die Mängel nicht behoben oder die angeordnete Berichtspflicht darüber nicht eingehalten, ist ein Bescheid zu erlassen. 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** 02252/9025-11662  
2500 Baden, Schwartzstraße 50, E-Mail: post.LF5-bn@noel.gv.at
- **Krems, Magistrat Krems, Lilienfeld, St.Pölten-Land, Tulln** 02742/9005-15597  
3100 St.Pölten, Landhausplatz 1, E-Mail: post.LF5-pl@noel.gv.at
- **Gmünd, Horn, Waidhofen an der Thaya, Zwettl** 02852/9025-11345  
3950 Gmünd, Schremser Straße 8, E-Mail: post.LF5-gd@noel.gv.at
- **Bruck/Leitha, Gänserndorf, Hollabrunn, Korneuburg, Mistelbach** 02952/9025-11710  
2020 Hollabrunn, Mühlgasse 24, E-Mail: post.LF5-hl@noel.gv.at
- **Amstetten, Melk, Scheibbs, Waidhofen an der Ybbs** 02752/9025-11573  
3390 Melk, Abt Karl-Straße 25a, E-Mail: post.LF5-me@noel.gv.at
- **Magistrat St.Pölten** 02742/333-3301  
3100 St.Pölten, Roßmarkt 6, E-Mail: marktamt@st-poelten.gv.at

Weitere interessante Adressen: [www.ages.at](http://www.ages.at), [www.bmgf.gv.at](http://www.bmgf.gv.at), [www.kommak-noe.at](http://www.kommak-noe.at)

## 6) Begriffsbestimmungen

Die **Hauptverantwortung** für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.

**Lebensmittelunternehmer** sind natürliche oder juristische Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden **Lebensmittelunternehmen** erfüllt werden.

Lebensmittelunternehmen sind alle **Unternehmen**, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie **öffentlich oder privat** sind, die eine mit der Produktion, der Verabreichung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

Lebensmittelunternehmer ist **grundsätzlich der Erhalter der Einrichtung** (Gemeinde, Kirche, Verein, ...) und nicht das pädagogische Personal.

**Lebensmittelrechtliche Vorschriften:** Vorschriften des LMSVG und der auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Verordnungen sowie die im Rahmen dieses Bundesgesetzes zu vollziehenden unmittelbar anwendbaren Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft und zu kontrollierenden Rechtsvorschriften.

**Waren:** Lebensmittel, Wasser für den menschlichen Gebrauch, Gebrauchsgegenstände (wie auch Spielzeug für Kinder bis zum vollendeten 14. Lebensjahr), Geschirr, kosmetische Mittel.

**Lebensmittelhygiene** (Hygiene): Darunter versteht man alle Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszweckes für den menschlichen Verzehr tauglich ist. D.h. Lebensmittel müssen unter **hygienisch einwandfreien Bedingungen** in Verkehr gebracht werden.

**Inverkehrbringen:** Darunter versteht man das Bereithalten von Lebensmitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jede andere Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst.

**Rückverfolgbarkeit:** Die Möglichkeit, z.B. ein Lebensmittel durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen (Rechnungen, Lieferscheine etc.)



## 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) 852/2004 über **Lebensmittelhygiene**
- Verordnung (EG) 882/2004 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  
[https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/sicherung\\_gesundheitlichen\\_anforderungen.html](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/sicherung_gesundheitlichen_anforderungen.html)
- Leitlinien zur **Personalschulung**  
<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/personalschulung.html>
- **Hygieneleitlinie** für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung  
[https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/grosskuechen\\_kuechen.html](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/grosskuechen_kuechen.html)
- Leitlinie zur Umsetzung der **Rückverfolgbarkeit** bei Lebensmitteln
- **Salmonellenmerkblatt** mit Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen (z.B. auch als Information für Eltern und Erziehungsberechtigte)  
[https://www.bmgf.gv.at/cms/home/attachments/6/2/9/CH1176/CMS1333612935329/tipps\\_salmonellen\\_deutsch.pdf](https://www.bmgf.gv.at/cms/home/attachments/6/2/9/CH1176/CMS1333612935329/tipps_salmonellen_deutsch.pdf)
- **Allergeninformationsverordnung**, BGBl II Nr. 145/2014