



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 (Konsumentenschutz)

3109 St.Pölten, Landhausplatz 1



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**. 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, 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

I) Bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen

Boden, Wände, Decken

... sind in einwandfreiem Zustand zu halten, leicht reinigbar und erforderlichenfalls desinfizierbar (Fliesen, Paneele, abwaschbare Anstriche, ...). 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 angemessene natürliche und/oder künstliche **Beleuchtung** und **Belüftung** ist gesorgt (entsprechende **Dunstabzüge** sind erforderlich, ebenso Beleuchtungskörper mit Splitterschutz).

Arbeitsflächen und andere Oberflächen

... sind leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren (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. Im Bereich der HWB befinden sich **Flüssigseifenspender** sowie **Einweghandtücher** (jeweils Wandmontage), bei Bedarf auch Desinfektionsmittelpender. Für die Aufnahme der gebrauchten Einweghandtücher sind entsprechende Mülleimer vorzusehen (z.B. Deckelöffnung mit Fußbedienung)

Achtung!! Keine Stoffhandtücher im Küchenbereich und auf den Personal WC Anlagen.

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.

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

Gebrauchsgegenstände, Anlagen, Geräte und Maschinen

... sind frei von Schäden, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren (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

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

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

Kühl- und Tiefkühleinrichtungen

... sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren (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 zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren (hier kann auch eine elektrische Fliegenfalle dienlich sein). Zur Temperaturüberwachung sind an gut sichtbarer Stelle Thermometer angebracht.

Transportbehälter, -mittel und -fahrzeuge

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

Abfallbereiche

... sind vorhanden und in einwandfreiem Zustand (leicht reinigbar, keine Schädlinge).

2) Warenzustand und Umgang mit Waren

- Lebensmittel werden nach den Kriterien "**REIN**" und "**UNREIN**" bzw. nach Warengruppen getrennt **gelagert** und **verarbeitet**
- sorgsamer Umgang mit sensiblen Lebensmitteln und Speisen, **Lagertemperaturen** werden eingehalten

Wichtige Temperaturen

Heißhalten von Speisen

Auf heißem Weg hergestellte, leicht verderbliche Speisen (z.B. Pudding, Cremen) werden unmittelbar nach der Herstellung abgekühlt. Nach dem Erhitzen oder Kochen 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 von Temperaturbereichen:

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 Produkt-Temperaturen:

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 Weichtiererzeugnisse: 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 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!** Lagertemperatur von **tief gefrorenen** Lebensmitteln wird eingehalten - 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 Tauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können.

Achtung: Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden!

Verpackungsmaterialien

Hygienisch einwandfreie Lagerung, Beschaffenheit und Manipulation von Abdeckungen, Verpackungsmaterialien und Umhüllungen (z.B. Lagerräume für Verpackungen oder Geschirre etc.).

Private Lebensmittel und Gegenstände

Umgang, Kennzeichnung und Lagerung von **privaten Lebensmitteln** und/oder **Gegenständen** (z.B. Arzneimittel etc.) – bei Lagerung privater Lebensmittel oder Arzneimittel zu beachten – Trennung zu den anderen Produkten muss gewährleistet sein.

Reinigungsmittel, gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe

Keine Lagerung von **Putzmitteln** im Bereich von Lebensmitteln, keine Lagerung von Putzmitteln in Fremdgebinden (z.B. Limoflaschen). Nach Möglichkeit unter Verschluss und nicht im Nahbereich von Lebensmitteln aufbewahren.

Tiere, Topfpflanzen

Keine Anwesenheit von **Tieren** bzw. **Topfpflanzen** in Bereichen, in denen Lebensmittel be- und/oder verarbeitet oder gelagert werden.

Lebensmittelabfälle

und andere Abfälle werden in verschließbaren Behältern gesammelt.

3) Umsetzung Hygiene und Schulung

Qualität der Reinigung

Optische Beurteilung der **Qualität der Reinigung** und Desinfektion in Räumen und Bereichen sowie von Oberflächen, Gebrauchsgegenständen, Anlagen und Geräten etc. – wird entsprechend gereinigt und desinfiziert?

Zustand der Reinigungsmittel

Optischer Zustand und Lagerung von **Reinigungsutensilien**, Putz- und Desinfektionsmitteln – werden die Reinigungsutensilien entsprechend gereinigt und gelagert? Kommt es zu keiner nachteiligen Beeinflussung?

Schädlingsbekämpfung

Optische Beurteilung der **Qualität der Schädlingsbekämpfung** in Räumen, in welchen Lebensmittel be- und/oder verarbeitet oder gelagert werden – werden Schädlingsfallen eingesetzt? Wird darauf geachtet, dass keine Schädlinge eindringen können – z.B. offene Türen zum Garten, Wühlkisten mit Getreide (Mottengespinste)?

Personalhygiene

... ist entsprechend (Arbeitskleidung, Kopfbedeckung, kein Tragen von Schmuck, keine Hautausschläge und offenen 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

*Optische Beurteilung der Qualität der Reinigung von **Personalräumen** (Personaltoiletten, Umkleide- und Waschräume) und Bereitstellung sauberer Arbeitskleidung*

Schulung

Überprüfung der Wirksamkeit der **Schulung** - was bei Schulungen gelehrt und gelernt wurde, ist im täglichen Betrieb auch umzusetzen

Achtung: Rauchverbot!

**Beim Be- und Verarbeiten von Lebensmittel - kein Schmuck, keine Uhren,
keine lackierten Fingernägel!**

4) Dokumentenprüfung

Wareneingangskontrolle

Dokumentationen zur **Wareneingangskontrolle** werden geführt - z.B. die Übereinstimmung der Lieferdokumente 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. Bereits beim Wareneingang sind diese Lebensmittel regelmäßig einer stichprobenartigen Temperaturüberprüfung zu unterziehen.

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.

Schädlingsmonitoring, Reinigung und Desinfektion

Dokumentationen über Planung und Durchführung von **Schädlingsmonitoring, Reinigung und Desinfektion** werden geführt – z.B. ein Schädlingsmonitoringplan für relevante Schädlinge ist zu erstellen, der für die einzelnen Räume die Fallen/Indikatoren und deren Kontrollhäufigkeiten festlegt.

Ein Lageplan oder eine Skizze für die Aufstellungsorte der Fallen und Köder für den Innen- und Außenbereich des Betriebes ist zu erstellen. Alternativ ist es möglich, in eine Betriebskizze die Aufstellungspunkte der Fallen/Indikatoren sowie deren Beschreibung und Kontrollhäufigkeit einzutragen. Die Dokumentation der Befallskontrolle und allfälliger Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen sind mindestens in einem Rhythmus von 3 Monaten vorzunehmen, bei Befall öfter (Nachkontrolle nach Maßnahmen, die sofort nach Entdecken des Befalls einzuleiten sind).

Der Betriebsbereich ist auf **Schädlingsbefall** zu überprüfen. Tierische Schädlinge sind wirksam zu bekämpfen. Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.

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 Trinkwasser VO sind vorhanden – bei einem Anschluss an der Ortswasserleitung liegt der Befund auf der Gemeinde auf, bei Anschluss an einem Hausbrunnen ist der Trinkwasserbefund im Betrieb aufzubewahren - der Befund über das verwendete Eigenwasser darf nicht älter als ein Jahr sein, so ferne 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. In diesem Fall würde dies bedeuten, dass die Kinderbetreuerin oder Pädagogin, falls sie sieht, dass z.B. ein Kuchen schimmelig ist, dafür sorgen müsste, dass ihn die Kinder nicht essen.

Achtung: Selbstgemachtes darf mitgebracht werden außer leicht verderbliche Speisen

„**Seitenblickehaftung**“ gilt für **Gekauftes und Selbstgemachtes**.

Eltern ist das Salmonellenmerkblatt des Bundesministerium für Gesundheit (BMG) zur Kenntnis bringen (z.B. am Elternabend)!



Personal-, Hygieneschulung

Dokumentationen über die Durchführung von **Personal- und Hygieneschulung** 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
- Personalleitlinie
- Wareneingangskontrolle
- [Geschirrspültemperaturen und Wartung](#)
- Durchführung der Reinigung und Desinfektion
- [Schädlingsbekämpfung](#)

Achtung: Die Dokumentation in Einrichtungen bis zu 30 Personen (Kindern) kann vereinfacht werden → Auskunft 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 weitere Überprüfungen notwendig, sind 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, Wiener-Neustadt 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, Wien-Umgebung** 02262/9025-11710
2100 Korneuburg, Kreuzensteinerstraße 20, E-Mail: post.LF5-ko@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
- **Magistrat Wiener Neustadt** 02622/373-510
2700 Wiener Neustadt, Hauptplatz 1-3, E-Mail: marktamt@wiener-neustadt.gv.at



Weitere interessante Adressen: www.ages.at, www.bmg.gv.at, 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), 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
- Leitlinien zur **Personalschulung**
- **Hygieneleitlinie** für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Leitlinie zur Umsetzung der **Rückverfolgbarkeit** bei Lebensmitteln
- **Salmonellenmerkblatt** mit Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen (z.B. auch als Information für Eltern und Erziehungsberechtigte)