

Leitfaden / Auflagen

Mögliche Auflagen des Bereiches Lebensmittelkontrolle / -hygiene

Die nachstehende Auflistung stellt aus derzeitiger Sicht einen Gesamtkatalog an Auflagen dar, die in Abhängigkeit vom jeweiligen Projekt von den Amtssachverständigen im Rahmen des Bewilligungsverfahrens nach dem NÖ SHG spezifiziert werden.

Für weiterführende Beratung stehen Ihnen jeweils am Dienstag in der Zeit von 8:00 Uhr bis 12:00 Uhr nach telefonischer Vereinbarung die Amtssachverständigen zur Verfügung.

Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle (LF 5):

Für lebensmittelhygienische Fragen:

DI Elisabeth Mölzer

Haus 12, 6. Stock, Zimmer 611

Tel.: (02742) 9005-12970

E-Mail: post.lf5@noel.gv.at

Für die Errichtung:

Bauliche Anforderungen an Räume und Nebenräume der Hauptküche:

Aus hygienischer Sicht steht bei einer Küche die Trennung der „unreinen“ von den „reinen“ Bereichen im Vordergrund. Zu diesem Zweck sind die einzelnen Arbeitsbereiche entsprechend dem Warenfluss anzuordnen. Auch beim Geschirr und beim Personal ist auf diese Trennung Rücksicht zu nehmen.

1. Anlieferungsbereich:

Der Anlieferungsbereich ist örtlich vom Haupteingangsbereich zu trennen und vor Wettereinflüssen geschützt (überdacht) zu errichten.

In diesem Bereich ist ein Wasseranschluss zur Reinigung des Bodens und der Wände im Fall von Verunreinigungen im Zuge der Anlieferung vorzusehen.

Weiters muss die Möglichkeit zur hygienischen Händereinigung gegeben sein: Handwaschbecken mit berührungsloser oder Selbstschlussarmatur, Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit Einmalhandtüchern aus gut saugendem Papier und Mülleimer (Deckelöffnung mit Fußbedienung) für gebrauchte Handtücher.

Beim Handwaschbecken muss handwarmes Wasser zur Verfügung stehen.

Zur Kontrolle bei der Warenübernahme ist es von Vorteil, einen Platz für die Aufstellung einer Waage zu schaffen.

2. Kühlanlagen:

Kühlanlage bestehend aus: Tief-, Fleisch-, Gemüse/Obst- und Tageskühlraum. Der Fleischkühlraum ist als Vorkühlraum, dem Tiefkühlraum vorgelagert, auszulegen. Anstelle eines separaten Kühlraumes ist für Milchprodukte, allenfalls auch für Fleischprodukte, ein Kühlschranks bzw. Einfahrkühlschranks (in –Abhängigkeit des Lieferanten) vorzusehen. Die Kühlräume sind mit Datenloggern (Aufzeichnung der Kühlraumtemperaturen, Datenerfassung über GLT) auszustatten.

Eine gemeinsame Temperaturaufzeichnung von Kücheneinrichtungen und Kühlanlagen ist über eine Zentral-Auswerteeinheit sicherzustellen.

Für Tiefkühlräume über 10 m³ sind laut VO(EG)37/2005 geeignete Aufzeichnungsgeräte vorzusehen.

Lagerung von Lebensmitteln:

„Raumtemperatur“:	über 15 °C bis 23 °C, Toleranz 25 °C
„Kühl“:	über 4 °C bis 15 °C, Toleranz 18 °C
„Gekühlt“:	über 0 °C bis 4 °C, Toleranz 6 °C
„Tiefgekühlt“:	-18 °C oder kälter, Toleranz bis -15 °C

3. Wände:

In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und in Vorratsräumen müssen die Wände vorzugsweise bis zur Decke, mindestens aber bis zu einer Höhe von etwa 2 m aus nicht toxischem Material bestehen und glatte, abwaschbare und hellfarbige Oberflächen aufweisen. Die Decken und die übrigen Wandteile können mit einem hellen, nicht abblätternden Anstrich versehen sein.

Wandverfließungen (bzw. geeignete alternative Materialien wie z.B. Kunststoffkompaktplatten usw.) sind an allen stark durch Nässe beanspruchten Wandflächen vorzusehen.

In Kühlräumen und Tiefkühlräumen müssen die gesamten Wände einschließlich der Decke aus nicht toxischem Material bestehen und glatte, abwaschbare Oberflächen aufweisen.

4. Fußböden:

In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und in Vorratsräumen, müssen die Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht saugfähigem, leicht zu reinigendem, desinfizierbarem und nicht toxischem Material bestehen.

Bodenbeläge sind in sich dicht verbunden bzw. verschweißt und mit einem dichten Anschluss an die Wände herzustellen. Widerstandsfähigkeit gegen intensive Behandlung mit Wasser und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln muss gegeben sein.

Alle Fliesenbeläge in Sanitär- und Nassräumen sind durch die Anhebung der Dehnungsfuge (Fuge, Boden / Wand) aus dem nassbelasteten Bereich mittels Kehlsockelfliesen oä herzustellen.

Stehende Wasserpfützen müssen verhindert werden. Die Übergänge von den Wänden zum Fußboden müssen so gestaltet sein, dass eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich ist. Die Abflüsse selbst müssen entsprechend dimensioniert, durch geeignete Vorrichtungen abgedeckt, geruchs- und rückstausicher und von der Bauart her leicht zu reinigen sein. Sie müssen sich in einem baulich einwandfreien Zustand befinden.

Wände, Decken und Fußböden dürfen keine offenen Fugen aufweisen.

5. Beleuchtung:

Beleuchtungskörper sind mit einem Splitterschutz zu versehen.

6. Schädlingsbekämpfung:

Bei zu öffnenden Fenstern sind Insektenschutzgitter anzubringen bzw. elektrische Fliegenfallen bei Türen.

7. Handwaschbecken:

In der Küche müssen zur hygienischen Händereinigung ausgestattete

Handwaschbecken in erforderlicher Anzahl vorhanden sein:

Handwaschbecken mit berührungsloser oder Selbstschlussarmatur, Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit Einmalhandtüchern aus gut saugendem Papier und Mülleimer (Deckelöffnung mit Fußbedienung) für gebrauchte Handtücher.

Bei den Handwaschbecken muss handwarmes Wasser zur Verfügung stehen.

Es muss jedenfalls ein Handwaschbecken im unmittelbaren Bereich der Arbeitsplätze für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Mehlspeisen und fertige Speisen vorhanden sein. Die gemeinsame Verwendung eines Handwaschbeckens für mehrere unmittelbar angrenzende Arbeitsplätze ist zulässig.

8. Be- und Entlüftung:

Küchen und die dazugehörigen Betriebs- und Vorratsräume müssen entsprechend be- und entlüftbar sein. Durch Dunstabzüge oder eine wirksame Ventilation ist einer Nebelbildung und einer Bildung von Kondenswasser an Wänden, Decken und Einrichtungen vorzubeugen.

9. Türen und Fenster:

Die Türen und Fenster müssen dicht schließen, aus glattem, nicht saugfähigem, korrosionsbeständigem, abwaschbarem und nicht toxischem Material bestehen oder mit einem dauerhaften Belag oder Anstrich versehen sein. Die Türen von der Küche zur Spüle und die Zugangstüren zur Küche sind als Automatiktüren auszubilden.

Für die Verarbeitung von ungewaschenem rohem Obst und Gemüse ist ein eigener, baulich abgegrenzter und entsprechend zu kennzeichnender Arbeitsbereich mit eigenen Arbeitsgeräten einzurichten. Bei Neu- oder Umbauten ist für Obst und Gemüse jedenfalls ein eigener Raum vorzusehen.

10. Abfälle:

Speisereste und sonstige Lebensmittelabfälle sind in eigenen, gekühlten Räumen oder in anderen dafür geeigneten Kühleinrichtungen aufzubewahren. Werden die aus der Küche entfernten Abfälle nicht täglich abtransportiert, sind sie in einem eigenen Raum zu lagern. Die Behältnisse sind nach der Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren.

11. Garderoben:

Für die in der Küche beschäftigten Personen sind ausreichend Umkleideräume – getrennt vom anderen Personal - zur Verfügung zu stellen. Auf die einschlägigen Bestimmungen gemäß Dienstnehmerschutz wird verwiesen. Nach Möglichkeit ist insbesondere bei Neuplanungen und Umbauten das Schleusenprinzip zu berücksichtigen.

Dabei sind die Umkleideräume durch einen Dusch- und Waschbereich in einen „unreinen“ (nach außen führenden) und einen „reinen“ (direkt in die Produktion führenden) Bereich zu trennen. Auch hier ist für eine entsprechende Be- und Entlüftung zu sorgen.

Es muss je Umkleideraum ein Handwaschbecken zur hygienischen Händereinigung vorhanden sein:

Handwaschbecken mit berührungsloser oder Selbstschlussarmatur, Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit Einmalhandtüchern aus gut saugendem Papier und Mülleimer (Deckelöffnung mit Fußbedienung) für gebrauchte Handtücher.

Bei den Handwaschbecken muss handwarmes Wasser zur Verfügung stehen.

Für das Personal muss die Unterbringung von Straßen- und Dienstkleidung getrennt (geteilter Spind rein/unrein oder Spind für unrein und eigener Sammelschrank für reine Arbeitskleidung) erfolgen. Eine vertikale Querdurchlüftung der Spinde ist zu gewährleisten. Eine Abstellmöglichkeit für die Straßen- bzw. Dienstschuhe muss vorgesehen werden (z.B. Gitterrost unter Sitzbank), damit die Bodenreinigung ungehindert stattfinden kann. Lagerungen auf den Garderobenkästen sind untersagt. Es ist ein Abwurfbehältnis für die gebrauchte Arbeitskleidung vorzusehen.

12. Toiletten:

Für die in der Küche beschäftigten Personen müssen eigene Toiletten vorhanden sein, die nach Möglichkeit so situiert sein sollen, dass der „reine Bereich“ nicht verlassen werden muss.

Die Toilettenzellen selbst dürfen keinen direkten Zugang zu Arbeits- und Lagerräumen haben. Sie müssen einen Vorraum besitzen, in dem Handwaschbecken zur hygienischen Händereinigung vorhanden sind:

Handwaschbecken mit berührungsloser oder Selbstschlussarmatur, Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit Einmalhandtüchern aus gut saugendem Papier und Mülleimer (Deckelöffnung mit Fußbedienung) für gebrauchte Handtücher.

Bei den Handwaschbecken muss handwarmes Wasser zur Verfügung stehen.

In den Toiletten und im Toilettenvorraum sind Wandverfließungen vorzusehen.

13. Personalaufenthaltsraum:

Der Speisesaal/Aufenthaltsraum für das Küchenpersonal ist nach Möglichkeit getrennt vom Speisesaal/Aufenthaltsraum für das andere Personal und die BewohnerInnen zu situieren.

Ausstattung:

- Einfachspülbecken mit Abtropfasse
- Kühlschrank (optional mit Tiefkühlfach)
- Mikrowellenherd
- Wenn Kochstelle, dann Abluftdunstabzug (kein Umluftbetrieb!)
- Ausreichend Steckdosen (für Wasserkocher, Kaffeemaschine)
- Hygienische Handwaschgelegenheit:
Handwaschbecken mit berührungsloser oder Selbstschlussarmatur, Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit Einmalhandtüchern aus gut saugendem Papier und Mülleimer (Deckelöffnung mit Fußbedienung) für gebrauchte Handtücher.
- Bei den Handwaschbecken muss handwarmes Wasser zur Verfügung stehen.

Einrichtungen, Geräte, Geschirr der Hauptküche:

1. Einrichtungen:

Einrichtungen in Küchen, Vorratsräumen und Kühlräumen, einschließlich der Regale und mobilen Elemente, müssen aus nicht toxischen Materialien bestehen und glatte, abwaschbare und desinfizierbare Oberflächen aufweisen.

Einrichtungen und Geräte sind so aufzustellen, dass Nischenbildung nach Möglichkeit vermieden wird und eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich sind.

2. Arbeitsflächen:

Arbeitsflächen müssen aus rostfreiem Stahl, Stein oder Kunststoff bestehen. In der Mehlspeiseküche können für die Teigzubereitung Arbeitsflächen aus Holz verwendet werden, diese dürfen jedoch nur aus Hartholz bestehen, und ihre Oberfläche muss glatt und fugenfrei sein.

3. Geräte und Geschirr:

Alle in der Küche verwendeten Geräte und alles Geschirr müssen aus nichttoxischem Material bestehen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und dürfen keine Beschädigungen aufweisen, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können.

Bei der Geschirreinigung ist die Trennung zwischen „unreinen“ und „reinen“ Bereichen zu beachten.

Geschirr, Geräte und Maschinenteile sollen in entsprechenden Geschirrspülmaschinen gereinigt und bevorzugt thermisch desinfiziert werden. Geschirrspülmaschinen sollen mit Temperaturanzeige ausgestattet sein. Ist dies nicht der Fall, ist durch eine regelmäßige Überprüfung sicherzustellen, dass die vorgeschriebenen Temperaturen eingehalten werden. Die Reinigung erfolgt üblicherweise bei 55-65°C über eine Kontaktzeit von mindestens 90 Sekunden. Beim Nachspülen muss Wasser von mindestens 80°C (im Boiler bzw. Durchlauferhitzer) in ausreichender Menge verwendet werden.

Kommt bei der maschinellen Geschirreinigung eine chemothermische Desinfektion zur Anwendung, muss die ausreichende Wirksamkeit des angewendeten Verfahrens nachgewiesen werden (Hygienegutachten vierteljährlich).

Bauliche Anforderungen an Räume und Anforderungen an Einrichtungen, Geräte, Geschirr der Stationen

Aufenthalt – Pflegepersonal

1. Ausstattung:

- Einfachspülbecken mit Abtropfasse
- Kühlschrank (optional mit Tiefkühlfach)
- Mikrowellenherd
- Wenn Kochstelle, dann Abluftdunstabzug (kein Umluftbetrieb!)
- Haushaltsgeschirrspüler (Alternativen: Geschirr wird in der Hauptküche gewaschen oder in einer der BewohnerInnenküchen, welche mit einem gewerblichen Geschirrspüler ausgestattet sind)
- Eigentumsfächer (sperrbar)
- Ausreichend Steckdosen (für Wasserkocher, Kaffeemaschine)
- Hygienische Handwaschgelegenheit:

Wenn sich die Aufenthaltsräume in räumlicher Nähe zum Pflegestützpunkt befinden, ist die dort vorhandene hygienische Handwaschgelegenheit mitzubenützen.

Befindet sich in der Nähe der Aufenthaltsräume KEIN leicht zugängliches hygienisch ausgestattetes Handwaschbecken, ist auch in diesen Räumen eine hygienische Handwaschgelegenheit zu installieren:

Handwaschbecken mit berührungsloser oder Selbstschlussarmatur, Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelspender und Einmalhandtuchspender mit Einmalhandtüchern aus gut saugendem Papier.

Für die Aufnahme der gebrauchten Papierhandtücher sind in diesen Räumen Behälter vorzusehen, die, wenn sie ausschließlich für diesen Zweck genützt werden, nicht verschließbar sein müssen. Beim Entleeren der Behälter ist jedoch ein Anfassen der gebrauchten Papierhandtücher zu vermeiden (z. B. durch die Verwendung von Einwegkunststoffsäcken).

Bei den Handwaschbecken muss handwarmes Wasser zur Verfügung stehen.

2. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen die Wände vorzugsweise bis zur Decke, mindestens aber bis zu einer Höhe von etwa 2 m aus nicht toxischem Material bestehen und glatte, abwaschbare und hellfarbige Oberflächen aufweisen. Die Decken und die übrigen Wandteile können mit einem hellen, nicht abblätternden Anstrich versehen sein. Wandverfliesungen (bzw. geeignete alternative Materialien wie z.B. Kunststoffkompaktplatten usw.) sind an allen stark durch Nässe beanspruchten Wandflächen vorzusehen.
3. Wände, Decken und Fußböden dürfen keine offenen Fugen aufweisen.
4. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen die Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht saugfähigem, leicht zu reinigendem, desinfizierbarem und nicht toxischem Material bestehen. Bodenbeläge sind in sich dicht verbunden bzw. verschweißt und mit einem dichten Anschluss an die Wände herzustellen. Widerstandsfähigkeit gegen intensive Behandlung mit Wasser und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln muss gegeben sein.
5. Beleuchtungskörper sind mit einem Splitterschutz zu versehen.
6. Bei zu öffnenden Fenstern sind Insektenschutzgitter anzubringen bzw. elektrische Fliegenfallen bei Türen.
7. Einrichtungen in Küchen, einschließlich der Arbeitsflächen, Regale und mobilen Elemente, müssen aus nicht toxischen Materialien bestehen und glatte, abwaschbare und desinfizierbare Oberflächen aufweisen. Einrichtungen und Geräte sind so aufzustellen, dass Nischenbildung nach Möglichkeit vermieden wird und eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich sind.
8. Alle in der Küche verwendeten Geräte und alles Geschirr müssen aus nichttoxischem Material bestehen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und dürfen keine Beschädigungen aufweisen, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können.

Stationsküchen für die BewohnerInnen (Vorbereitung Essen für BewohnerInnen)

1. Ausstattung:
 - Einfachspülbecken mit Abtropfasse bzw. Doppelspülbecken, wenn kein Geschirrspüler zur Verfügung gestellt wird
 - Kühlschrank (optional mit Tiefkühlfach)
 - Mikrowellenherd
 - Wenn Kochstelle, dann Abluftdunstabzug (kein Umluftbetrieb!)
 - Gewerblicher Geschirrspüler (bevorzugt thermische Desinfektion)
 - Hygienische Handwaschgelegenheit bestehend aus:
Handwaschbecken mit berührungsloser oder Selbstschlussarmatur, Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit Einmalhandtüchern aus gut saugendem Papier und Mülleimer (Deckelöffnung mit Fußbedienung) für gebrauchte Handtücher.
Bei den Handwaschbecken muss handwarmes Wasser zur Verfügung stehen.
2. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen die Wände vorzugsweise bis zur Decke, mindestens aber bis zu einer Höhe von etwa 2 m aus nicht toxischem Material bestehen und glatte, abwaschbare und hellfarbige Oberflächen aufweisen. Die Decken und die übrigen Wandteile können mit einem hellen, nicht abblätternden Anstrich versehen sein. Wandverfliesungen (bzw. geeignete alternative Materialien wie z.B. Kunststoffkompaktplatten usw.) sind an allen stark durch Nässe beanspruchten Wandflächen vorzusehen.
3. Wände, Decken und Fußböden dürfen keine offenen Fugen aufweisen.
4. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen die Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht saugfähigem, leicht zu reinigendem, desinfizierbarem und nicht toxischem Material bestehen. Bodenbeläge sind in sich dicht verbunden bzw. verschweißt und mit einem dichten Anschluss an die Wände herzustellen. Widerstandsfähigkeit gegen intensive Behandlung mit Wasser und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln muss gegeben sein.
5. Beleuchtungskörper sind mit einem Splitterschutz zu versehen.
6. Bei zu öffnenden Fenstern sind Insektenschutzgitter anzubringen bzw. elektrische Fliegenfallen bei Türen.
7. Einrichtungen in Küchen, einschließlich der Arbeitsflächen, Regale und mobilen Elemente, müssen aus nicht toxischen Materialien bestehen und glatte, abwaschbare und desinfizierbare Oberflächen aufweisen.

Einrichtungen und Geräte sind so aufzustellen, dass Nischenbildung nach Möglichkeit vermieden wird und eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich sind.

8. Alle in der Küche verwendeten Geräte und alles Geschirr müssen aus nichttoxischem Material bestehen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und dürfen keine Beschädigungen aufweisen, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können.

Therapieküchen:

1. Ausstattung:

- Doppelspülbecken mit Abtropfasse
- Kühlschrank (optional mit Tiefkühlfach)
- Mikrowellenherd
- Wenn Kochstelle, dann Abluftdunstabzug (kein Umluftbetrieb!)
- Backrohr
- Gewerblicher Geschirrspüler (bevorzugt thermische Desinfektion)
- Hygienische Handwaschgelegenheit bestehend aus:
Handwaschbecken mit berührungsloser oder Selbstschlussarmatur,
Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelspender, Einmalhandtuchspender mit
Einmalhandtüchern aus gut saugendem Papier und Mülleimer (Deckelöffnung mit
Fußbedienung) für gebrauchte Handtücher.
Bei den Handwaschbecken muss handwarmes Wasser zur Verfügung stehen.

2. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen die Wände vorzugsweise bis zur Decke, mindestens aber bis zu einer Höhe von etwa 2 m aus nicht toxischem Material bestehen und glatte, abwaschbare und hellfarbige Oberflächen aufweisen. Die Decken und die übrigen Wandteile können mit einem hellen, nicht abblätternden Anstrich versehen sein. Wandverfließungen (bzw. geeignete alternative Materialien wie z.B. Kunststoffkompaktplatten usw.) sind an allen stark durch Nässe beanspruchten Wandflächen vorzusehen.

3. Wände, Decken und Fußböden dürfen keine offenen Fugen aufweisen.

4. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen die Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht saugfähigem, leicht zu reinigendem, desinfizierbarem und nicht toxischem Material bestehen. Bodenbeläge sind in sich dicht verbunden bzw. verschweißt und mit einem dichten Anschluss an die Wände herzustellen. Widerstandsfähigkeit gegen intensive Behandlung mit Wasser und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln muss gegeben sein.

5. Beleuchtungskörper sind mit einem Splitterschutz zu versehen.
6. Bei zu öffnenden Fenstern sind Insektenschutzgitter anzubringen bzw. elektrische Fliegenfallen bei Türen.
7. Einrichtungen in Küchen, Vorratsräumen und Kühlräumen, einschließlich der Arbeitsflächen, Regale und mobilen Elemente, müssen aus nicht toxischen Materialien bestehen und glatte, abwaschbare und desinfizierbare Oberflächen aufweisen.
Einrichtungen und Geräte sind so aufzustellen, dass Nischenbildung nach Möglichkeit vermieden wird und eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich sind.
8. Alle in der Küche verwendeten Geräte und alles Geschirr müssen aus nichttoxischem Material bestehen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und dürfen keine Beschädigungen aufweisen, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können.

Bauliche Anforderungen an sonstige Räume:

Cafeteria/Buffer plus dazugehörige Lagerräume:

Bei Fremdvergabe sind Räumlichkeiten für das Personal (WC, Garderobe) vorzusehen.

1. Ausstattung:

- Einfach- oder Doppelspülbecken mit Abtropfasse
- Gewerblicher Geschirrspüler
- Ausreichend Steckdosen
- optional Kochstelle mit Dunstabzug (Abluft über Dach)
- optional Kühlvitrine, Tiefkühltruhe
- Hygienische Handwaschgelegenheit bestehend aus:
Handwaschbecken mit berührungsloser oder Selbstschlussarmatur,
Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelspender, Einmalhandtuchspender mit Einmalhandtüchern aus gut saugendem Papier und Mülleimer (Deckelöffnung mit Fußbedienung) für gebrauchte Handtücher.
Bei den Handwaschbecken muss handwarmes Wasser zur Verfügung stehen.

2. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen die Wände vorzugsweise bis zur Decke, mindestens aber bis zu einer Höhe von etwa 2 m aus nicht toxischem Material bestehen und glatte, abwaschbare und hellfarbige

Oberflächen aufweisen. Die Decken und die übrigen Wandteile können mit einem hellen, nicht abblätternden Anstrich versehen sein. Wandverfließungen (bzw. geeignete alternative Materialien wie z.B. Kunststoffkompaktplatten usw.) sind an allen stark durch Nässe beanspruchten Wandflächen vorzusehen.

3. Wände, Decken und Fußböden dürfen keine offenen Fugen aufweisen.
4. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen die Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht saugfähigem, leicht zu reinigendem, desinfizierbarem und nicht toxischem Material bestehen. Bodenbeläge sind in sich dicht verbunden bzw. verschweißt und mit einem dichten Anschluss an die Wände herzustellen. Widerstandsfähigkeit gegen intensive Behandlung mit Wasser und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln muss gegeben sein.
5. Beleuchtungskörper sind mit einem Splitterschutz zu versehen.
6. Bei zu öffnenden Fenstern sind Insektenschutzgitter anzubringen bzw. elektrische Fliegenfallen bei Türen.
7. Einrichtungen in Küchen, Vorratsräumen und Kühlräumen, einschließlich der Arbeitsflächen, Regale und mobilen Elemente, müssen aus nicht toxischen Materialien bestehen und glatte, abwaschbare und desinfizierbare Oberflächen aufweisen.
Einrichtungen und Geräte sind so aufzustellen, dass Nischenbildung nach Möglichkeit vermieden wird und eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich sind.
8. Alle in der Küche verwendeten Geräte und alles Geschirr müssen aus nichttoxischem Material bestehen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und dürfen keine Beschädigungen aufweisen, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können.

Für den laufenden Betrieb:

Folgende Dokumentationen (Eigenkontrolle) sind im laufenden Betrieb erforderlich:

1. Dokumentationen zur Wareneingangskontrolle (Lieferantenbewertung)
2. Dokumentationen über maßgebliche Temperaturen (Lagertemperaturen, Speisenabgabe etc.)

3. Für Tiefkühleinrichtungen von mehr als 10 Kubikmeter müssen alle zur Temperaturüberwachung eingesetzten Messgeräte die Normen EN 12830, EN 13485 und EN 13486 erfüllen. Die Temperaturaufzeichnungen sind zu datieren und je nach Art und Haltbarkeit der tief gefrorenen Lebensmittel mindestens ein Jahr lang oder länger aufzubewahren.
4. Dokumentation über die Vorgehensweise bei Störungen in den Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtungen
5. Dokumentation über Planung und Durchführung von Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung (Reinigungs- und Desinfektionsplan, Schädlingsbekämpfungsplan)
6. Dokumentation über die Entsorgung (Abholung) von tierischen Abfällen (Küchenabfälle)
7. Gutachten und Befunde über das verwendete Trinkwasser gem. Trinkwasserverordnung bzw. im Rahmen der Eigenkontrolle

Im Fall eines Einbaus von Wasseraufbereitungsanlagen (zur Kühlung, Erwärmung, Enthärtung, Carbonisierung, Desinfektion mittels UV-Strahlung, usw.) sind 1-2mal jährlich von einer gemäß LMSVG akkreditierten Anstalt Wasserproben auf die Anforderungen der Trinkwasserverordnung hin untersuchen zu lassen und die Ergebnisse zur Einsicht bereit zu halten.
8. Verfahren für die Umsetzung der Rückverfolgbarkeit (Einkauf, Lagerung, Auslieferung etc.)
9. Verfahren gem. Art.19 der VO(EG)178/2002 über die Rückholung vom Markt (zutreffend bei Auslieferung, z.B. Essen auf Rädern etc.)
10. Rückverfolgbarkeit bei GVO (genetisch veränderte Produkte) – falls zutreffend
11. Eigenkontrollunterlagen gem. HACCP Grundsätze (Gefahrenanalyse, kritische Kontrollpunkte, Grenzwerte, Überprüfungsverfahren, Korrekturmaßnahmen, Verifizierungsverfahren, Dokumentation)
12. Dokumentation über die Durchführung von Personal -und Hygieneschulungen
13. Bestätigte Leitlinien zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln
14. Kontrollvertrag mit einer akkreditierten Kontrollstelle bei Verwendung biologischer Lebensmittel – falls zutreffend
15. Dokumentation über die Überprüfung der Geschirrspülmaschinen – Temperaturen, Wirksamkeit (Küchen, Stationsküchen etc.)
16. Dokumentation über die Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion - z.B. Abklatschtests (Küchen, Stationsküchen etc.)

17. Dokumentation über Prozess- und/oder Warenendkontrolle (zutreffend nur dann, wenn Produkte selbst erzeugt, verpackt und mit einem Haltbarkeitsdatum versehen werden und der VO(EG) 2073/2005 unterliegen, nicht Rückstellproben)

Die Bestimmungen der VO 852/2004 über Lebensmittelhygiene in Verbindung mit der Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (der jeweils aktuelle Stand ist unter www.bmg.gv.at abrufbar) sind einzuhalten.

Gleichfalls einzuhalten sind die Bestimmungen der VO (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.