



Merkblatt für die Verpflegung in ganztägigen Schulformen

Amt der NÖ Landesregierung ▶ Lebensmittelkontrolle

Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle, LF5 ▶

02742/9005-15518, post.lf5-LM@noel.gv.at, Landhausplatz 1, 3109 St.Pölten

<http://www.noel.gv.at/noe/Veterinaer/Lebensmittelkontrolle.html>



speisenverteilende Einrichtungen

Geltungsbereich

Vorwiegend werden in diesen Einrichtungen

- angelieferte, bereits fertig zubereitete Speisen **verteilt** und/oder
- eine Nachmittagsjause vorbereitet.

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

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. Glassplitter, Kleinteile von Spielzeug, Staub, etc.

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

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

1) Bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen (Lager-, Vorbereitungs- und Ausgabebereich)

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** bei der Zubereitung von Speisen sind erforderlich, ebenso Beleuchtungskörper mit Splitterschutz).

Arbeitsflächen und andere Oberflächen ...

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

Handwaschgelegenheiten ...

... sind in ausreichender Anzahl (an geeigneten Standorten) vorhanden. Im Küchenbereich ist ein Handwaschbecken (HWB) mit berührungsloser Armatur – oder Selbstschlussarmaturen - vorzusehen.

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 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.

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) 1831/2003 über **Materialien** und **Gegenstände**, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



Personaltoiletten

Entsprechende Vor- und Einrichtungen für eine angemessene **persönliche Hygiene** stehen zur Verfügung und sind instand gehalten. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Kühl- und Tiefkühleinrichtungen ..

... sind in einwandfreiem Zustand, leicht reinigbar und erforderlichenfalls desinfizierbar. Es ist an gut sichtbarer Stelle ein **Thermometer** angebracht bzw. es steht eine Digitalanzeige zur Verfügung.

Lagerräume/Lagerbereiche ...

... sind in einwandfreiem Zustand zu halten, leicht reinigbar und erforderlichenfalls desinfizierbar.

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, sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten (Achtung auf Schädlinge!).

2) Warenzustand und Umgang mit Lebensmittel

- Auf einen sorgsamem Umgang mit **sensiblen** Lebensmitteln und Speisen ist zu achten
- **Lagertemperaturen** sind einzuhalten
- Das Essen ist, wenn es mit einem Servierwagen durch einen anderen Raum, Gang, etc. zu den Kindern transportiert wird, zum Schutz vor Kontamination mit einer Abdeckung zu versehen.

Wichtige Temperaturen

Heißhalten von Speisen

Nach der Zubereitung im Gasthaus (bzw. Großküche, Lieferküche, etc.) werden die Speisen bis zum Beginn der Essensausgabe so heiß wie möglich, jedenfalls aber 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)

Tiefkühlprodukte: -18 °C (-15°C)

Die Lagertemperatur von **tief gefrorenen** Lebensmitteln wird eingehalten.



- Achtung:** Die Abgabe von **Rohmilch** ist nicht erlaubt!
- Achtung:** Die **Kühlkette** darf nicht unterbrochen werden!

Private Lebensmittel und Gegenstände

Die Kennzeichnung und die gesonderte Lagerung **privater Lebensmittel** und/oder **Gegenständen** (z.B. Arzneimittel etc.) ist zu beachten. Eine Trennung zu Lebensmitteln muss gewährleistet sein.

Reinigungsmittel, gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe

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

Tiere, Topfpflanzen

In Bereichen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist die Anwesenheit von **Tieren** sowie das Aufstellen von **Topfpflanzen** untersagt.

Lebensmittelabfälle ...

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

Allergeninformation

Die Information über die in den Speisen und Getränken enthaltenen **allergenen Stoffe** hat schriftlich zu erfolgen (ausgenommen davon sind die von Eltern [...] selbst zubereiteten Waren).

3) Umsetzung Hygiene und Schulung

Qualität der Reinigung

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

Zustand der Reinigungsmittel und Reinigungsutensilien

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 mit Lebensmitteln umgegangen wird 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 (Mottengespinste)?

Personalhygiene

Beim Zubereiten und Verteilen von Speisen ist darauf zu achten, dass saubere Arbeitskleidung zum Einsatz kommt.

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

Schulung

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

4) Dokumentenprüfung

Wareneingangskontrolle

Eine Dokumentation zur **Wareneingangskontrolle** (Messung der Temperatur bei heiß angelieferten Speisen) liegt auf.

Reinigung und Desinfektion

Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan liegt auf und ist aktuell.

Rückverfolgbarkeit

Die **Rückverfolgbarkeit** aller ausgegebenen Lebensmittel und Speisen muss gegeben sein (auch von privat produzierten und **mitgebrachten Lebensmitteln**) - **Achtung:** In vielen Einrichtungen ist es üblich, dass Kinder zu diversen Anlässen **Mehlspeisen** u.ä. mitbringen, die dann gemeinsam verzehrt werden. Für die Unbedenklichkeit der mitgebrachten Speisen haften die Eltern. Die Einrichtungen müssen die Waren sachgerecht zwischenlagern und die Eltern darauf hinweisen, dass leicht verderbliche („sensible“) Speisen nicht mitgebracht werden dürfen.

Personal- und Hygieneschulung

Eine Dokumentation über die Durchführung der **Personal- und Hygieneschulung** liegt auf.

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. Sind über die routinemäßigen amtlichen Kontrollen hinaus (z.B. aufgrund schwerwiegender hygienischer Mängel) 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**.

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 kontrollierende 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**
- 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
- NÖ Pflichtschulgesetz, (Gliederungszahl 5000-28, 16.5.2014), §2, Abs. 4, Z. 6
- Leitlinien (LL) zur Sicherung der **gesundheitlichen Anforderungen** an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln:
https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/sicherung_gesundheitlichen_anforderungen.html
- LL zur **Personalschulung**
<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/personalschulung.html>
- LL zur Umsetzung der **Rückverfolgbarkeit** bei Lebensmitteln.
- **Allergeninformationsverordnung**, BGBl II Nr. 145/2014
- **Salmonellenmerkblatt** mit Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen (z.B. auch als Information für Eltern und Erziehungsberechtigte)
- **dieses Merkblatt:**
[http://www.noel.gv.at/noe/Veterinaer/Merkblatt_fuer_die_Verpflegung_in_ganztaegigen_Schulformen_\(.pdf](http://www.noel.gv.at/noe/Veterinaer/Merkblatt_fuer_die_Verpflegung_in_ganztaegigen_Schulformen_(.pdf)



Dienststellen der NÖ Lebensmittelkontrolle - Kontakt

Aufteilung nach Bezirken/Magistraten

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------|
| • Baden, Mödling, Neunkirchen, Wiener-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, Heßstraße 6, DG; E-Mail: marktamt@st-poelten.gv.at | |

Weitere interessante Adressen: www.ages.at, www.bmgf.at