



ANFORDERUNGEN
an
Messen, Volksfeste sowie ortsveränderliche oder nichtständige
Betriebsstätten bei Veranstaltungen im Freien, in Zelten u. dgl.

Amt der Tiroler Landesregierung
Bezirkshauptmannschaft Lienz
Abteilung Gesundheit/Lebensmittelaufsicht

Dolomitenstraße 3
9900 Lienz

Telefon: 04852 6633 6678
E-Mail: bh.lienz@tirol.gv.at

Inhaltsverzeichnis

1. Gesetzliche Grundlagen.....	3
2. Kontakt/Beratung.....	3
3. Trinkwasserversorgung.....	3
4. Ausstattung von Betriebsstätten.....	5
5. Einrichtungen-Geräte-Geschirr.....	6
6. Beförderung-Lagerung-Verarbeitung-Verkauf.....	7
7. Reinigung und Desinfektion von Schankanlagen.....	8
8. Personalhygiene – Hygieneschulung.....	9
9. Reinigung – Desinfektion.....	10
10. Eigenkontrolle (HACCP-SYSTEM).....	10
11. Abfälle – Abwässer.....	11
12. Allergeninformation.....	12 - 13
13. Hinweise.....	14
14. Verantwortliche Person.....	14

Beilage 1: Allergeninformation - Muster für Rezept- und Produktblatt

Beilage 2: Allergeninformation - Muster für eine Legende auf Speise- und Getränkekarte

Beilage 3: Eigenkontrolle bei der Anlieferung und Lagerung

Beilage 4: Dokumentation über durchgeführte Personalschulungen

Beilage 5: Mustervorlage für Personalhygieneschulung

1 Gesetzliche Grundlagen:

- Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Trinkwasserverordnung, BGBl. II Nr. 304/2001 i.d.g.F.
- Allergeninformationsverordnung BGBl. II 175/2014
- Tiroler Abfallwirtschaftsgesetz 2009, LGBl. Nr. 3/2008 i.d.g.F.
- LMSVG BGLBI I 13/2006 i.d.g.F.
- ÖVGW Richtlinie W 75 „Versorgung mit Trink- und Nutzwasser aus transportablen Behältern und Leitungsprovisorien <https://www.ovgw.at/wasser/regelwerk/>

2 Kontakt/Beratung

Gerne kann auch rechtzeitig vor Ihrer Veranstaltung Kontakt mit der Lebensmittelaufsicht aufgenommen werden, um mögliche Fragen sowie Details hinsichtlich eines reibungslosen Ablaufs zu besprechen.

Aktuelle Informationen und Kontakte finden Sie auf der Homepage der BH-Lienz, Organisationseinheiten, Gesundheit. <https://www.tirol.gv.at/lienz/>

3 Trinkwasserversorgung

Für Trink- und Reinigungszwecke darf nur Wasser verwendet werden, dessen Qualität als einwandfreies Trinkwasser nachgewiesen ist (**Trinkwasserverordnung**, BGBl. II 2001/304 idgF).

Entsprechend der Trinkwasserverordnung ist eine zumindest jährliche **Probenentnahme und Untersuchung** (chemisch-physikalisch und mikrobiologisch) erforderlich, sofern das verwendete Wasser nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgung stammt. Ein aktueller Trinkwasser-Inspektionsbericht einer autorisierten Untersuchungsstelle ist während der Veranstaltung bereitzuhalten und bei einer Kontrolle vorzuweisen.

In der Eventgastronomie, bei Jahrmärkten, Märkten, Gastronomieeinrichtungen, bei Zeltfesten, Sportveranstaltungen, Freizeiteinrichtungen usw. bzw. an öffentlichen Plätzen wird die Versorgung mit Trinkwasser oft durch Leitungsprovisorien oder durch transportable Behälter (z.B. Kanister) sichergestellt. Das Trinkwasser wird hierbei zumeist von einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage (WVA) bezogen.

Erfolgt die Übergabe an Stellen, die normalerweise nicht für die Trinkwasserversorgung verwendet werden, (insbesondere bei Hydranten), hat der Wasserversorger mit **geeigneten Maßnahmen** (z.B. Spülen, Desinfizieren, bakteriologische Untersuchung) sicherzustellen, dass an der Übergabestelle die Trinkwasserqualität eingehalten wird. Die gewählte Maßnahme ist entsprechend zu dokumentieren.

Die Übergabestelle der öffentlichen WVA an die nicht ortsfeste Verteileranlage ist mit einer Sicherungseinrichtung auszustatten. Im Bereich der Übergabestelle ist ein Rückflussverhinderer vorzusehen (ÖNORM EN 1717). Zweckmäßigerweise sollten ein Wasserzähler, die erforderliche Sicherungsarmatur und ein Probenahmehahn an der Übergabestelle integriert sein.

3 Trinkwasserversorgung

Es wird speziell auf die Verantwortung des Betreibers hingewiesen.

Es darf **kein Rückfluss ins Leitungsnetz** möglich sein bzw. ist sicherzustellen, dass keine negative Auswirkung auf das Leitungsnetz gegeben ist.

Verwendung von Trinkwasserschläuchen:

Werden mobile Schlauchleitungen verwendet, müssen diese aus undurchsichtigen und für die Verwendung im Trinkwasserbereich zugelassenen Materialien bestehen.

Geeignet sind Materialien mit einer entsprechenden ÖVGW/DVGW Kennzeichnung. Andernfalls sind vom Hersteller entsprechende **Prüfzertifikate** und **Konformitätsbescheinigungen** einzuholen und bei einer Kontrolle vorzuweisen.

Die für die Trinkwasserversorgung verwendeten Schläuche dürfen ausschließlich für den Transport von Trinkwasser verwendet werden und es ist sicherzustellen, dass sie nicht mit anderen Schläuchen (z.B. für die Abwasserentsorgung) verwechselt werden können.

Vor jedem Neuanschluss müssen Schlauch, Dichtungen, Anschlussysteme und Armaturen auf Beschädigungen und Hygienezustand kontrolliert und gegebenenfalls entsprechend gereinigt bzw. desinfiziert werden.

Wird eine Reinigung oder Desinfektion mit chemischen Mitteln vorgenommen, sind unbedingt die Herstellerangaben zu beachten. Die Verwendung von für das Material ungeeigneten Mitteln kann zu Beschädigungen der Schläuche führen!

Die Schlauchleitung ist vor dem betriebsseitigen Anschluss jedenfalls einer gründlichen Spülung mit Trinkwasser zu unterziehen (Empfehlung: mindestens 10 Minuten).

Bei Umbauarbeiten ist darauf zu achten, dass die mit Trinkwasser in Berührung kommenden Teile nicht verunreinigt werden (z.B. durch Anbringen von Schutzkappen an den Schlauchenden).

Nach der Verwendung sind die Schläuche vollständig zu entleeren und zu verschließen.

Für die Lagerung sollten die Schläuche trocken sein und die Schlauchenden vor Verunreinigungen geschützt werden.

4 Ausstattungen von Betriebsstätten

- 4.1 Der **Boden** im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln und Getränken muss staub- und vorwiegend fugenfrei sein und laufend sauber gehalten werden (z.B. kein Schotter, kein Rasen, keine verfaulten bzw. stark verschmutzten Bretter usw.).
- 4.2 Die **Wände** und **Decken** im Bereich der Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatt, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls desinfizierbar sein.
- 4.3 Es muss eine ausreichende **Beleuchtung** mit Berstschutz im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln vorhanden sein.
- 4.4 **Mobile Koch- und Verkaufsstellen** müssen gegen äußere Witterungseinflüsse wie Staub, Regen, Sonne, etc. ausreichend geschützt sein.
- 4.5 **Grillgeräte** sind so abzuschirmen, dass ein unmittelbarer Kontakt mit Personen ausgeschlossen wird. Abgesehen von hygienischen Gründen, wird dadurch eine mögliche Verbrennungs- bzw. Verletzungsgefahr verhindert.
- 4.6 Zur Gewährleistung einer angemessenen **Personalhygiene** müssen zumindest in unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes **geeignete WC-Anlagen** und bei Bedarf Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen. Im Bereich der sanitären Anlagen müssen ausreichend hygienische **Handwaschmöglichkeiten** mit Fließwasser, Seifenspendern, Einweghandtüchern und Abfallbehältern vorhanden sein. Idealerweise sollte für das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, ein eigenes WC bzw. eine eigene, abgesperrte Sitzzelle vorhanden sein.

5 Einrichtungen – Geräte – Geschirr

- 5.1 Die **Arbeitsflächen** für die Zubereitung der Lebensmittel müssen aus glattem, abwaschbarem und leicht zu reinigendem Material bestehen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- 5.2 Über Kochgelegenheiten, Grill- und Ölbackgeräten ist bei beengter Raumlage eine wirksame **Dunstabzugshaube** mit **Fettfilter** zu installieren. Auf regelmäßige und ausreichende Reinigung ist zu achten. Gebrauchte Fette sind ordnungsgemäß zu entsorgen.
- 5.3 Eine **Handwaschgelegenheit** mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, Seifenspender und Einweghandtücher ist direkt im Verarbeitungsbereich, beim
- Panieren, Braten, Grillen, Backen, Abmischen, Anrühren, Frittieren sowie
 - bei gleichzeitigem Hantieren mit offener Rohware und fertigen Speisen (rohes Fleisch/Speck, Käse/Eier, Gemüse/Fleischwaren, Kuchen/Torten etc.) erforderlich.
- Für die Aufnahme der gebrauchten Einweghandtücher sind entsprechende Abfallbehälter aufzustellen.
- 5.4 **Geschirr, Besteck und Arbeitsgeräte** müssen in einwandfreiem, sauberem Zustand sein (kein Bruch, Rost, Absplitterungen, etc.)
- 5.5 Für die **Reinigung der Gläser** sowie des **Geschirres** sind
- eine entsprechende Anzahl von Spülmaschinen mit Heißwasser und entsprechender Reinigungs- und Desinfektionswirkung und
 - zur Vorreinigung der Geschirre und Schwarzgeschirre ist eine Abwaschmöglichkeit (Spülbecken mit fließendem heißem Wasser, Reinigungsmitteln und entsprechendem Abfluss) vorzusehen.
 - Art und Menge des Reinigungsmittels müssen so eingesetzt werden, wie vom Hersteller angegeben.
 - Ist diese Voraussetzung nicht gegeben, dürfen nur einmal benutzbare **Einwegbecher, -teller** und – **bestecke** verwendet werden.
- 5.6 **Sauberes Geschirr** muss immer **getrennt** von **Schmutzgeschirr** gelagert werden.
- 5.7 Das Abstellen der gereinigten Gläser zum Zweck des Abtropfens erfolgt ausschließlich auf entsprechenden **Gitterunterlagen**.
- 5.8 In Verwendung befindliche Reinigungstücher (Schwämme, Stofftücher etc.) sind regelmäßig auszutauschen.
- 5.9 Im Bereich der Zubereitung sind für die Reinigung der Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen **Einwegtücher** zu verwenden (ggf. alkoholische Desinfektionstücher).

6 Beförderung – Lagerung – Verarbeitung – Verkauf

- 6.1 Bei der **Anlieferung** ist auf die Einhaltung der **Kühlkette** sowie auf saubere geschlossene Behälter zu achten. Für die **Lagerung** von leicht verderblichen Lebensmitteln sind ausreichende **Kühlmöglichkeiten** vorzusehen:

Fisch (frisch)	maximal +2°C (Schmelzeisttemperatur)
Frischfleisch, Geflügel, rohe Bratwürstel	maximal +4°C
Rohmilch	maximal +6°C
Milchprodukte, Cremetorten, Wurstwaren, Salate etc.	maximal +9°C bzw. die auf der Verpackung deklarierte niedrigere Temperatur
Speiseeis	mindestens -5°C bei der Abgabe
Tiefkühlware	mindestens -18°C, kurzzeitig -15°C

Zur Überwachung der Temperatur ist ein entsprechendes **Handthermometer** notwendig. Die stichprobenartig kontrollierten Temperaturen sind zu dokumentieren (siehe Beilage 3).

- 6.2 Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass keine **Kontaminationsgefahr** (Verunreinigung, Verschmutzung) besteht.
- Rohware und fertige Speisen müssen immer getrennt gelagert werden.
 - Insbesondere unverpacktes, rohes Fleisch/Fisch ist von anderen Lebensmitteln wie von Salaten oder verzehrfertigen Speisen getrennt zu lagern.
 - Keine Lagerung von Lebensmitteln oder Lebensmittelgebinden am Boden.
 - Keine Einsteckschilder im Produkt.
- 6.3 Das **Auftauen von Gefriergut** (z.B. Geflügel, Makrelen, Pizza) muss gekühlt und in hygienisch einwandfreien Behältern erfolgen. Auftausäfte müssen aufgefangen und ordnungsgemäß entsorgt werden.
- 6.4 Bei der **Zubereitung** von sensiblen Lebensmitteln (rohes Geflügel, Fleisch, Fisch, Eier, Meeresfrüchte o.ä.) sind ein eigener Arbeitsplatz und **eigene Arbeitsgeräte** erforderlich. Eine **gründliche** Reinigung mit anschließender Desinfektion ist notwendig.
- 6.5 Bei der **Zubereitung** von Lebensmitteln (z.B. Geflügel, Hamburger, Fleischlaibchen) ist darauf zu achten, dass sie vollständig durcherhitzt werden (Kerntemperatur **mind. 75°C**). Eine stichprobenartige Kontrolle mittels Einstichthermometer ist gegebenenfalls notwendig.
- 6.6 Werden Lebensmittel **frittiert**, sollten die Lebensmittel nicht zu lange und nicht bei zu hoher Temperatur (**nicht über 170°C**) zubereitet werden.
- 6.7 Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden (**Heißhaltetemperatur** für max. 3 Stunden mind. **70°C**).
- 6.8 Wird eine Durcherhitzung nicht garantiert, dürfen **keine rohen Eier** eingearbeitet werden (z.B. bei Tiramisu und Tortenfüllungen), da das Risiko einer **Salmonellenkontamination** nicht hintangehalten werden kann.
- 6.9 **Offen feilgebotene Lebensmittel** (z.B. Fleischwaren, Brote, Aufstriche, Mehlspeisen, etc.) sind vor hygienischer Beeinflussung wie durch Sprechen, Anhusten, Niesen, Berühren **wirksam** zu schützen (z.B. Hauch- und Spuckschutz aus Glas oder Plastik).
Bei der Abgabe sind **Gabeln, Zangen, Schaufeln**, etc. zu verwenden.
- 6.10 Wird **unverpacktes Speiseeis** verkauft, so ist der Portionierer in einer 1,5 %igen Zitronen- oder Weinsäurelösung zwischendurch aufzubewahren. Diese Säurelösung ist regelmäßig mind. jedoch stündlich zu wechseln.

7 Reinigung und Desinfektion von Schankanlagen:

Schankanlagen müssen stets sauber und in ordnungsgemäßen Zustand gehalten werden:

7.1 Tägliche Reinigung

- **Zapfhähne** werden täglich nach Betriebsschluss zunächst mit Wasser und anschließend mit für Lebensmittelzwecke geeignetem 70 % vol. Alkohol ausgespült, Entlüftungsbohrungen werden mitgereinigt.
- Beim **Wechsel des Fasses** wird sichtbarer Schmutz mit Einmalhandtüchern (z. B. Küchenrolle) weggewischt und stets Fitting und Zapfkopf/Ansticharmatur mit für Lebensmittelzwecke geeignetem 70 % vol. Alkohol angesprüht.
- **Tropfasse, Gläserdusche** und weitere verschmutzte Anlagenteile werden täglich gereinigt.

7.2 Periodische Reinigung/Kontrolle vor Inbetriebnahme

- Die gesamte Schankanlage ist nach Bedarf, mindestens jedoch in dreimonatigen Abständen, einer Generalreinigung (**Sanitation**) und einer Überprüfung zu unterziehen.
- Diese Reinigungen werden von den Getränkehändlern (z.B. Brauereien) durchgeführt. **Aufzeichnungen** (z.B. Schankbuch) sind bei Anlieferung der Anlagen zu prüfen und für eine etwaige Kontrolle **bereit zu halten**.

8 Personalhygiene – Hygieneschulung

(dient gleichzeitig als Unterlage zur Personalhygieneschulung)

- 8.1 **Alle Personen** sind entsprechend Ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu **unterrichten**. Der Nachweis darüber ist am Veranstaltungsort zur Einsichtnahme der Kontrollorgane bereitzuhalten (siehe Beilage 4).
Es ist ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit einzuhalten**.
- 8.2 Um eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zu vermeiden, sind beim Umgang mit offenen Lebensmitteln **künstliche und/oder lackierte Fingernägel unzulässig**. Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten. Sofern mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, sollen generell weder Armbanduhr noch Schmuck (Hand-, Ohrschmuck oder Piercing) getragen werden.
- 8.3 Bei der Verarbeitung und Ausgabe der Lebensmittel ist eine helle, kochfeste und saubere **Arbeitskleidung** (Mantel, Schürze) und eine ausreichende **Kopfbedeckung** erforderlich.
- 8.4 Das **Verkosten** von Speisen mit Fingern und das **Weiterverarbeiten** von auf den Boden gefallenem Lebensmitteln müssen **unterbleiben**.
- 8.5 Eine grünliche **Händereinigung** mit Flüssigseife ist vor Arbeitsbeginn, nach Schmutzarbeiten und nach jeder Toilettenbenutzung nur bei den dafür vorgesehenen Handwaschbecken vorzunehmen.
Zum **Trocknen** der Hände sind Einweghandtücher zu verwenden. Gegebenenfalls sind Mittel für die Desinfektion der Hände bereitzustellen und zu verwenden.
Bei den Handwaschbecken sind die Seifenspender sowie Einmalhandtuchbehälter regelmäßig nachzufüllen.
- 8.6 Ein **Tätigkeitsverbot** gilt für Personen mit: Ansteckenden **Durchfallerkrankungen**, Hepatitis A und E; infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, wenn die Möglichkeit besteht, dass von dort Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können (siehe Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln).
- 8.7 **Schnittwunden** oder kleinere Verletzungen sind mit einem wasserdichten, festsitzenden Verband zu schützen.
- 8.8 Das **Rauchen ist im Bereich** der Herstellung und Ausgabe von Speisen und Getränken **verboten**.
- 8.9 Eine **Verunreinigung von Lebensmitteln** durch Anhusten, Niesen, Anhauchen usw. ist zu vermeiden.
Durch Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.
- 8.10 Durch **Kreuzkontaminationen** können Keime von Gegenständen, Lebensmitteln oder durch den Menschen auf andere Lebensmittel übertragen werden. **Krankheitserregende Keime** können so z.B. über nicht gewechselte oder nicht ordnungsgemäß gereinigte Schneidebretter, Messer, Hände, Spüllappen usw. von rohem Geflügel und Eier auf andere nicht erhitzte Lebensmittel übertragen werden (z.B. beim Salatschneiden). Solche Kreuzkontaminationen sind eine häufige Ursache für Salmonellenerkrankungen. Es ist darauf zu achten, dass **Kreuzkontaminationen** durch getrennte Arbeitsabläufe, getrennte Arbeitsplätze, Hygienemaßnahmen und Personalhygiene **verhindert werden**.
- 8.11 Das Tragen von **Einweghandschuhen** ist nur im unbedingt notwendigen Ausmaß, für punktuelle, hygienisch sehr sensible Tätigkeiten vorzusehen (z.B. würzen von Grillhendlin). Ein dauerhaftes Tragen von Einweghandschuhen ist nicht sinnvoll, sondern hygienisch sogar bedenklich.
- 8.12 **Tiere** müssen vom Küchen- und Ausgabebereich **ferngehalten** werden.

9 Reinigung – Desinfektion

- 9.1 Die **Arbeitsflächen** einschließlich **angrenzender Wände** sind nach Bedarf, mindestens jedoch täglich nach Betriebsschluss zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren.
Insbesondere ist nach jeder Verarbeitung von **rohem Fleisch, Geflügel, Fisch** und **Eiern** eine Reinigung der Arbeitsflächen mit anschließender Desinfektion durchzuführen (genaue Dosierung des Herstellers beachten).
- 9.2 Der **Fußboden** in der Küche und andere Be- und Verarbeitungsräumen, in denen mit Lebensmitteln manipuliert wird, ist mindestens einmal täglich gründlich (nass) zu reinigen.
- 9.3 Die **Kühleinrichtungen** und **Kühlräume** sind sauber zu halten und bei Notwendigkeit zu reinigen.
- 9.4 **Sauberes Geschirr** muss immer **getrennt** von **Schmutzgeschirr** gelagert werden.
- 9.5 Eine entsprechende Sorgfalt ist bei der Lagerung von Reinigungsmitteln notwendig. Diese dürfen auf keinen Fall in Behältnissen abgefüllt werden, in denen normalerweise Lebensmittel lagern (VERÄTZUNGSGEFAHR).
Reinigungsmittel und –geräte sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.

10 Eigenkontrolle (HACCP-System)

- 10.1 Im Zuge einer **Wareneingangskontrolle** wird der allgemeine Zustand sowie die Unversehrtheit der Verpackung der Lebensmittel überprüft.
- 10.2 Die **Temperaturen** werden regelmäßig bei der
- **Anlieferung** und **Lagerung**
 - **Durcherhitzung** der zubereiteten Ware (keine blutigen Teile)
 - **Heißhaltung** der zubereiteten Speisen
- stichprobenartig mit einem geeigneten (Einstich-)Thermometer kontrolliert und dokumentiert (siehe Beilage 3).
Werden Abweichungen festgestellt, sind ehestens Maßnahmen zu ergreifen, um die entsprechenden Temperaturen zu erreichen.
- 10.3 **Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung**
- Der Betriebsbereich ist auf Schädlingsbefall zu **kontrollieren** - tierische Schädlinge sind **wirksam** zu bekämpfen.
 - Etwaig verwendete **Schädlingsbekämpfungsmittel** dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.
- 10.4 **Organisatorisches**
Es wird (in Besonderen bei größeren Veranstaltungen) empfohlen, für die verschiedenen Bereiche (Temperaturkontrolle, Reinigungskontrolle, Schädlingskontrolle, Wareneingangskontrolle usw.) eine oder mehrere Personen einzuteilen, welche die Einhaltung der Anforderungen im laufenden Betrieb überprüft / überprüfen.

11 Abfälle - Abwässer

- 11.1 Zur **Aufnahme** der Abfälle sind **verschießbare Behälter** in ausreichender Anzahl aufzustellen. Die Deckel sind nach Möglichkeit mit Fußbedienung auszustatten. Die Behältnisse müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- 11.2 Die **Abfälle** sind regelmäßig, mindestens aber **täglich** aus dem Zubereitungsbereich zu **entfernen**.
- 11.3 Bei der **Aufbewahrung von Speiseresten** ist Vorsorge zu treffen, dass es dabei zu keiner nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommt.
- 11.4 Für die **Entsorgung der Küchen- und Speiseabfälle** kann ein bestehendes kommunales System zur Sammlung biogener Abfälle aus Privathaushalten (z.B. Grüne Tonne) genutzt werden, sofern die ausdrückliche Zustimmung von der, für das Sammelsystem zuständigen kommunalen Institution vorliegt. Fallen derart geringe Mengen Speisereste an, dass eine getrennte Sammlung der Abfälle nicht möglich ist, so kann auch über den Restmüll entsorgt werden.
- 11.5 Alle anfallenden **Abwässer** (Fäkalwasser, Küchenwässer, etc.) sind im Einvernehmen mit dem örtlich zuständigen Kanalisationsunternehmen während der Betriebszeiten in die nächstgelegene kommunale Kläranlage oder Verbandskläranlage oder Senkgrubenübernahmestelle ordnungsgemäß zu entsorgen.

12 Allergeninformation

Auch Festveranstalter sind verpflichtet, Informationen über allergene Inhaltsstoffe in offenen Lebensmitteln an die Endverbraucher weiterzugeben. Es muss sichergestellt sein, dass die Informationen **verfügbar** und **leicht zugänglich** sind. Sie sind den Endverbrauchern (Gästen) **unaufgefordert** zur Verfügung zu stellen.

Für Feuerwehrfeste und Feste von gemeinnützigen Vereinen (Musikkapellen, Schützen usw.) hat das Bundesministerium für Gesundheit klargestellt, dass nur jene Lebensmittel, die von Privatpersonen hergestellt und verkauft werden, wie Mehlspeisen, von der Ausnahme umfasst sind (Stichwort: Kuchenspenden).

Siehe dazu:

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/rechtsvorschriften/FAQ/321405.html>

12.1 Über welche Allergene muss informiert werden:

- **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
- **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
- **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
- **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen;
- **Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia – oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
- **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Sesamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Schwefeldioxid und Sulphite**, ab gewissen Konzentrationen;
- **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

12.2 Wie muss informiert werden:

Die Information kann mündlich oder **schriftlich** erfolgen.

12.2.1 Voraussetzung für die mündliche Information:

- **Wenigstens eine anwesende Person** muss von einem internen oder externen Experten **nachweislich geschult** sein. Die **Schulung** ist mindestens **alle 3 Jahre** zu wiederholen. Die Information darf ausschließlich nur von dieser Person weitergegeben werden.
- An einer gut **sichtbaren** Stelle muss deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden (z.B. **Unser Personal informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Lebensmitteln**).
- Die gesammelten Informationen über enthaltene Allergene in den Lebensmitteln werden **schriftlich dokumentiert** (siehe Punkt Dokumentation).

12.2.2 Voraussetzung für die schriftliche Information:

- Die Information kann auf der **Speisekarte** (z.B. Wiener Schnitzel, enthält Weizen u. Eier) oder der **Getränkekarte** erfolgen. Auch ein **Schild oder Aushang** unmittelbar neben dem Lebensmittel ist denkbar. Es ist auch möglich die Information in **geeigneter elektronischer Form** zur Verfügung zu stellen.
- Die gesammelten Informationen über enthaltene Allergene in den Lebensmitteln werden **schriftlich dokumentiert** (siehe Punkt Dokumentation).

12.2.3. Schriftliche Information über Buchstabencodes:

Es besteht die Möglichkeit die Allergene über Buchstabencodes auszuweisen. Dazu muss z.B. neben dem Lebensmittel in der Speisekarte oder Aushang der entsprechende Buchstabe angegeben werden.

Beispiele:

*Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Kartoffelsalat (A, C, G)**

Gegrillter Schweinerücken mit Kartoffelsalat (G,L,M)

1/8 lt. Grüner Veltliner (O)

Eine Legende (siehe Beilage 2) muss an gut sichtbarer Stelle zur Verfügung gestellt werden (z.B. Speisekarte oder Aushang).

12.3 Dokumentation

Die gesammelten Informationen über enthaltene **Allergene sind schriftlich zu dokumentieren** (Beispielhaft gemäß Beilage 1: Muster für Rezept- oder Produktblatt).

Die Erstellung der Allergeninformation kann auf folgenden Grundlagen erfolgen:

- Bei **verpackter Ware** können die Informationen vom Etikett übernommen werden.
- Bei **selbst produzierter Ware** kann die Information aufgrund der verwendeten Zutaten (**Rezept**) erstellt werden.

Die Dokumentation ist für etwaige Kontrollen bereitzuhalten.

13 Hinweise

Dieser Leitfaden wurde zu Informationszwecken erstellt und soll der Unterstützung von Personen und Vereinen dienen, die auf Veranstaltungen Lebensmittel in Verkehr bringen.

Benutzer des Leitfadens handeln in eigener Verantwortung und haben entsprechende Vorkehrungen zu treffen, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten, die durch sie in Verkehr gebracht werden.

Gesetzliche Grundlagen wie auch die „**Gute Hygienepraxis**“ unterliegend laufenden Veränderungen und sind in diesem Leitfaden zum Erstelldatum berücksichtigt worden.

Dokumentationen von Schulungen und Eigenkontrollen verursachen zwar Arbeitsaufwand, sie dienen aber auch zur Absicherung des Verantwortlichen. Dadurch kann im Anlassfall belegt werden, dass die gesetzlichen Anforderungen und die gute Hygienepraxis beachtet worden sind.

Soweit in diesem Leitfaden personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise.

14 Verantwortliche Personen

- 14.1 Vom Veranstalter ist **eine Person namhaft zu machen**, die für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen verantwortlich ist (Obfrau/mann, Küchenverantwortliche/r).

Muster für eine Legende auf Speise- und Getränkekarten

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code *)	steht für
glutenhaltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich**) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ¹ ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis ¹ ; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹ ; b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht. Siehe dazu nähere Erläuterungen im nationalen Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.

^{*)} nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

^{**)} in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG.

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Beilage 2

GUTE HYGIENEPRAXIS – PERSONALHYGIENE

Betrieb: ----- ----- ----- -----	
Verantwortliche Person(en): -----	

**An diese Hygienerichtlinien haben sich Personen, welche mit Lebensmitteln umgehen (z.B. Küchen-, Bedienungs- und Reinigungspersonal usw.) zu halten.
 Betriebsfremde Personen dürfen Räume in welchen Lebensmittel be-, verarbeitet oder gelagert werden nur unter Einhaltung nachstehender Vorschriften betreten.**

MELDEPFLICHT AN DIE/DEN VORGESETZTE/N:	Gemäß der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln.
ARBEITSANTRITT:	Mit gewaschenen Händen ohne künstliche Fingernägel u. Nagellack (bei der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln) Entsprechende Körperhygiene Mit täglich sauberer Arbeitskleidung, sauberen Arbeitsschuhen Küchenpersonal ohne jeglichen Schmuck (kein Finger-, Hand-, Unterarmschmuck, Piercings) Bei Arbeiten in Räumen in welchen Lebensmittel be-, verarbeitet oder gelagert werden mit Kopfbedeckung / Haarschutz
OFFENE WUNDEN:	Mit wasserdichtem Verband versorgen
HÄNDEHYGIENE: einschließlich Unterarme – nur in den dafür vorgesehenen Handwaschbecken – VOR und NACH Tätigkeitswechsel – Waschen immer mit antibakterieller Flüssigseife – Abtrocknen nur mit Einmal-Papierhandtücher – Entnahme immer aus den bereitgestellten Spendern	Nach der Berührung oder Bearbeitung von ungewaschenem Gemüse, Obst, Pilzen und bei Salat Bei der Berührung von tiefgefrorenen Produkten, insbesondere Fleisch, Geflügel und rohen Eiern. Bei Kontakt mit Auftauwasser Bei der Berührung von frischem Geflügel oder Wildtieren Nach dem Berühren von frischem Geflügel oder Wildtieren Nach dem Berühren von Verpackungen. Nach dem Anfassen von verschmutzten Gegenständen oder Abfällen Nach jedem Toilettengang Nach Reinigungsarbeiten Nach unkontrolliertem Körperkontakt, z.B. Kratzen am Kopf oder anderen Körperpartien Nach dem Schnäuzen
TRAGEN VON EINWEGHANDSCHUHEN Dürfen nur einmal verwendet werden!	Beim Anrichten von Speisen, Belegen von Brötchen, Herrichten von kalten Buffets, Einwürzen von Fleisch, Geflügel, Fischen usw.
Wichtige HYGIENEHINWEISE Für Küchenmitarbeiter, Bedienungspersonal und	Gästetoiletten dürfen nicht benützt werden. Arbeitsoberbekleidung (Mäntel, Jacken, Schürzen) wird vor dem Toilettenbesuch abgelegt.

Personen, die in der Küche Instandhaltungsarbeiten verrichten	Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.
	Das Kauen von Kaugummi, die Einnahme von Mahlzeiten und das Rauchen ist in Räumen in welchen Lebensmittel be-, verarbeitet oder gelagert werden verboten.
	Bei hygienisch kritischen Arbeiten Schutzkleidung verwenden (z.B. Einwegschrürzen, abwaschbare Schrürzen).
	Es sind entsprechende Vorkehrungen zu treffen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel be-, verarbeitet oder gelagert werden.
HYGIENISCHER UMGANG MIT LEBENSMITTELN Auf die richtige Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln ist ein besonderes Augenmerk zu legen.	Leichtverderbliche Lebensmittel sind zu kühlen. Die Vermehrung der meisten Bakterien in Lebensmitteln wird durch Kühlen verlangsamt oder sogar gestoppt. Daher sollten Lebensmittel auf eine Temperatur von 10°C gekühlt werden, besser noch darunter.
	Leichtverderbliche Lebensmittel sollten trotz Kühlung nicht zu lange gelagert werden. Das Kühlen kann die Vermehrung vieler Mikroorganismen nur verlangsamen, jedoch nicht verhindern.
	Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel ist vor dem Zubereiten (Erhitzen) sachgemäß aufzutauen! Wenn nicht alle Teile aufgetaut sind, kann beim Erhitzen die zur Abtötung von Mikroorganismen nötige Kerntemperatur in den dickeren Stücken, z.B. Geflügelbrust, nicht erreicht werden.
	Das von Fleisch und Geflügel gebildete Tauwasser ist wegzuschütten, und die damit in Berührung gekommenen Gegenstände, auch Kühltischeinschübe oder Tisch- bzw. Arbeitsflächen, sind sorgfältig zu reinigen! Dieses Tauwasser kann Lebensmittelvergifter enthalten.
	Speisen sind ausreichend zu erhitzen! Intensives Erhitzen tötet Mikroorganismen ab. Das bedeutet aber, dass alle Teile auf eine Temperatur von mindestens 70°C gebracht werden müssen. Im Zweifelsfall ist ein Thermometer zu verwenden.

	<p>Speisen sind nach dem Kochen heiß zu halten – mindestens aber bei einer Temperatur über 60°C!</p> <p>Die meisten Mikroorganismen können sich bei Temperaturen zwischen 10°C und 60°C vermehren. Die Aufbewahrung von Speisen für den Direktverzehr muss entweder heiß (über 60°C) oder kühl (unter 10°C) erfolgen.</p>
	<p>Erhitzte Speisen sind, wenn möglich, in flachen Behältern zu kühlen! Flache Schalen ermöglichen ein schnelleres Herunterkühlen als tiefe Gefäße</p>
	<p>Nach dem Kühlen sollten wiedererhitzte Speisen mindestens auf 70°C gebracht werden!</p> <p>Intensives Wiedererhitzen tötet Mikroorganismen ab, die sich möglicherweise während der Kühlung vermehrt haben. Diese Forderung gilt auch für frisch zubereitete Speisen, denen gekühlte Speisereste zugefügt wurden.</p>
	<p>Beim Lagern sind erhitzte Speisen von rohen Lebensmitteln getrennt zu halten!</p> <p>Dadurch wird die Gefahr einer Keimübertragung vom rohen auf das gegarte Lebensmittel reduziert.</p>
	<p>Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen wie Kartoffel- oder Nudelsalaten sind die gekochten Komponenten herunterzukühlen bevor die anderen Bestandteile hinzugefügt werden!</p> <p>Große Mengen heißer Lebensmittel kühlen sehr langsam ab. Dies fördert die Vermehrung unerwünschter Mikroorganismen.</p>
	<p>Alle Küchenarbeiten mit leichtverderblichen Lebensmitteln sind zügig durchzuführen!</p> <p>Je länger Lebensmittel der Küchenwärme ausgesetzt sind, desto größer ist die Gefahr einer Keimvermehrung.</p>
	<p>Gegarte Speisen dürfen nicht mit der Hand angefasst werden!</p> <p>Auch auf einer sauberen Handfläche befinden sich Mikroorganismen, die auf das Lebensmittel übertragen werden können!</p>
	<p>Speisen niemals offen lagern.</p> <p>Die Keimübertragung erfolgt auch über die Luft. Lebensmittel können durch Gegenstände, Bakterien, Staub, Schimmelpilze usw. kontaminiert werden.</p>
KÜCHENRÄUME UND KÜCHENGEGENSTÄNDE	<p>Küchenräume und dazugehörige Wirtschaftsräume sind sauber zu halten!</p> <p>Die von Lebensmittelresten verschmutzten Oberflächen können Bakterien enthalten, die sich dort sehr gut vermehren können.</p>

	<p>Der gesamte Küchenbereich ist in ordentlichem und aufgeräumtem Zustand zu halten! Aufgeräumte Küchen können leichter gesäubert und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden.</p> <p>Häufiges Zwischenreinigen verbessert die Küchenhygiene! Angetrocknete und verkrustete Reste lassen sich schwer von Oberflächen und Gegenständen entfernen. Arbeitsflächen und Geräte müssen daher nach jedem Bearbeitungsschritt sorgfältig gereinigt werden.</p> <p>Alle Tücher, die für die Reinigung der KÜcheneinrichtung und Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern! Intensives Waschen bei hoher Temperatur entfernt Verschmutzungen und tötet Mikroorganismen ab. Für das Reinigen von Fußböden sind unterschiedliche Tücher zu verwenden. Auch diese müssen regelmäßig heiß gewaschen werden.</p> <p>Küchen- und Lagerräume sind vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen! Diese Schädlinge können Krankheitserreger verbreiten.</p> <p>Gefährliche/giftige Substanzen, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Insektizide sind außerhalb der Küche in einem beschrifteten und verschlossenen Schrank zu halten! Durch Verwechslung giftiger Substanzen mit Lebensmitteln kann es leicht zu Vergiftungen kommen.</p> <p>Eine Überlastung der Kühleinrichtung ist zu vermeiden! Überlastungen führen zu geringerer Kühlung und damit zu einem ungenügenden Schutz der Lebensmittel. Das kann zu einer Vermehrung von Mikroorganismen führen.</p>
<p>SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG</p>	<p>Vorsicht beim Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln! Unsachgemäßes Ausbringen von Schädlingsbekämpfungsmitteln kann zu Lebensmittelbeeinträchtigungen und/oder Gesundheitsschäden der Beschäftigten führen. Ausbringen nur durch einen sachkundigen Schädlingsbekämpfer! Anwendung von für den Lebensmittelbereich zugelassenen Kleinstmengen bei strikter Vermeidung von Lebensmittelbeeinträchtigungen, die auch durch geschlossene Verpackungen möglich sind und Vermeidung von Gesundheitsschäden durch genaue Einhaltung der Anwendungsvorschriften auf Verpackung oder Beipackzetteln. MERKE: Die Verantwortung für die Organisation und sachgemäße Durchführung der Schädlingsbekämpfung trägt der Unternehmer. Eine rechtzeitige Schädlingsbekämpfung kann auch zu einer Verringerung der eingesetzten Mittel beitragen (Kosten).</p>

BEILAGE: 5