



LAND
OBERÖSTERREICH



ANFORDERUNGEN

an

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

Gesetzliche Grundlagen:

Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Trinkwasserverordnung, BGBl. II Nr. 304/2001 i.d.g.F.
Allergeninformationsverordnung BGBl. II 175/2014
Oö. Abfallwirtschaftsgesetz 2009, LGBL. 71/2009 i.d.g.F

INHALTSVERZEICHNIS

1. Trinkwasser
2. Betriebsstätten – Sanitärbereich
3. Einrichtungen – Geräte – Geschirr
4. Beförderung – Lagerung – Verarbeitung – Verkauf
5. Reinigung und Desinfektion von Schankanlagen
6. Personalhygiene – Hygieneschulung
7. Reinigung – Desinfektion
8. Eigenkontrolle
9. Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung
10. Abfälle – Abwässer
11. Allergeninformation
12. Hinweise

Beilage 1 Muster für Rezept- und Produktblatt

Beilage 2 Muster für eine Legende auf Speise- und Getränkekarten

Beilage 3 Eigenkontrolle bei der Anlieferung und Lagerung

Beilage 4 Dokumentation über durchgeführte Personalschulungen

1 Trinkwasserversorgung

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

Eine **jährliche Probenentnahme und Untersuchung** (chemisch und bakteriologisch) inklusive Lokalaugenschein durch eine autorisierte Untersuchungsanstalt ist erforderlich, sofern das Wasser nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgung stammt. Bei der Versorgung von Wasser aus Tankfahrzeugen sind die Bestimmungen der ÖVGW Mitteilung W 75 zu berücksichtigen.

Nähere Informationen zur Durchführung finden sie im Internet unter:

<http://www.land-oberoesterreich.gv.at> [Themen] - [Gesundheit] - [Lebensmittelsicherheit] - [Trinkwasser als Lebensmittel] - [Informationsblätter]

- Informationen für Betreiber von Trinkwasserversorgungsanlagen und
- Informationen für die Trinkwasserversorgung aus Tankfahrzeugen und anderen Behältern.

Ein Wasseruntersuchungsbefund einer autorisierten Untersuchungsanstalt ist während der Veranstaltung bereitzuhalten und bei einer Kontrolle vorzuweisen.

Erfolgt die Trinkwasserversorgung z.B. über Hydranten mit **mobilen Schlauchleitungen**, so müssen die verwendeten Bauteile aus trinkwassergeeignetem, undurchsichtigem Material bestehen und sie dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Geeignet sind Materialien mit entsprechendem **ÖVGW/DVGW Zertifikat**. Andernfalls ist eine **Konformitätserklärung** vom Hersteller einzuholen und bei einer Kontrolle vorzulegen.

Vor erneutem Einsatz sind die Schläuche ggf. mit einem geeigneten Desinfektionsmittel (Chlorlösung) zu behandeln.

2 Ausstattung von Betriebsstätten

- 2.1 Der **Boden** im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln und Getränken muss staub- und weitgehendst fugenfrei sein und laufend sauber gehalten werden (z.B. kein Schotter, Rasen, verfaulte bzw. stark verschmutzte Bretter, usw.).
- 2.2 Die **Wände** und **Decken** im Bereich der Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatt, leicht zu reinigen und allenfalls desinfizierbar sein.
- 2.3 Es muss eine ausreichende **Beleuchtung** mit Berstschutz im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln vorhanden sein.
- 2.4 **Mobile Koch-** und **Verkaufsstellen** müssen gegen äußere Witterungseinflüsse wie Staub, Regen, Sonne, etc. ausreichend geschützt sein.
- 2.5 Zur Gewährleistung einer angemessenen **Personalhygiene** müssen zumindest in unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsplatzes **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.

3 Einrichtungen – Geräte – Geschirr

- 3.1 Die **Arbeitsflächen** für die Zubereitung der Lebensmittel müssen aus glattem, abwaschbarem und leicht zu reinigendem Material bestehen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- 3.2 Über Kochgelegenheiten, Grill- und Ölbackgeräten ist bei beengter Raumlage eine wirksame **Dunstabzughaube** mit **Fettfilter** zu installieren. Auf regelmäßige und ausreichende Reinigung ist zu achten.
Gebrauchte Fette sind ordnungsgemäß zu entsorgen.
- 3.3 Eine **Handwaschgelegenheit** mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, Seifenspender und Einweghandtücher ist direkt im Verarbeitungsbereich, beim
- Panieren, Braten, Backen, Abmischen, Anrühren, Frittieren sowie
 - bei gleichzeitigem Hantieren mit offener Rohware und fertigen Speisen (rohes Fleisch/Speck, Käse/Eier, Gemüse/Fleischwaren, etc.) erforderlich.
- Für die Aufnahme der gebrauchten Einweghandtücher sind entsprechende Behälter aufzustellen.
- 3.4 **Geschirr, Besteck** und **Arbeitsgeräte** müssen in einwandfreiem, sauberem Zustand sein (kein Bruch, Rost, Absplinterung, etc.).
- 3.5 Für die **Reinigung der Gläser** sowie des **Geschirres** sind
- eine entsprechende Anzahl von Spülmaschinen mit Heißwasser und entsprechender Reinigungs- und Desinfektionswirkung oder
 - eine gleichwertige Abwaschmöglichkeit (Doppelspülbecken mit fließendem heißem Wasser, Reinigungsmitteln und entsprechendem Abfluss) vorzusehen.
 - Ist diese Voraussetzung nicht gegeben, dürfen nur einmal benutzbare Einwegbecher, **-teller und -bestecke** verwendet werden.
- 3.6 Das Abstellen der gereinigten Gläser zum Zweck des Abtropfens erfolgt ausschließlich auf entsprechenden **Gitterunterlagen**.
- 3.7 Im Bereich der Zubereitung sind für die Reinigung der Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen **Einwegtücher** zu verwenden. (ggf. alkoholische Desinfektionstücher)

4 Beförderung – Lagerung – Verarbeitung – Verkauf

- 4.1 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 (Schmelzeistemperatur)
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).

- 4.2 Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass keine **Kontaminationsgefahr** (Verunreinigung, Verschmutzung) besteht.
- Rohware und fertige Speisen müssen immer getrennt gelagert werden.
 - Keine Lagerung von Lebensmitteln oder Lebensmittelgebinden am Boden.
 - Keine Einsteckschilder im Produkt.
- 4.3 Das **Auftauen von Gefriergut** (z.B. Geflügel, Makrelen, Pizza) muss gekühlt und in hygienisch einwandfreien Behältern erfolgen. Auftausäfte müssen aufgefangen und verworfen werden.
- 4.4 Bei der **Zubereitung** von rohem Geflügel sind ein **eigener Arbeitsplatz** und eigene Arbeitsgeräte erforderlich. Eine gründliche Reinigung mit anschließender Desinfektion ist notwendig.
Unverpacktes, rohes Geflügel ist von anderen Lebensmitteln wie von Salaten oder verzehrfertigen Speisen getrennt zu lagern.
- 4.5 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.
- 4.6 Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden. (**Heißhaltetemperatur** für max. 3 Stunden mind. **70 °C**)
- 4.7 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.
- 4.8 Zum Verkauf bestimmte **unverpackte Lebensmittel** (z.B. Fleischwaren, Brote, Aufstriche, Mehlspeisen, etc.) sind vor hygienisch nachteiliger Beeinflussung wie durch Sprechen, Anhusten, Niesen, Berührung **wirksam** zu schützen (z.B. Glas oder Plastikschilder).
Bei der Abgabe sind Gabeln, Zangen, Schaufeln, etc. zu verwenden.
- 4.9 Wird **unverpacktes Speiseeis** verkauft, so ist der Portionierer in einer 1,5 %ige Zitronen- oder Weinsäurelösung zwischendurch aufzubewahren.

5 Reinigung und Desinfektion von Schankanlagen:

Schankanlagen müssen stets sauber und in ordnungsgemäßem Zustand gehalten werden:

5.1 Tägliche Reinigung

- **Anlagenteile**, die abwechselnd mit Getränken und Luft in Berührung kommen, sind **täglich** mindestens einmal gründlich mit warmem Wasser zu **reinigen** (z.B. Schankhähne und Ansticharmaturen, Tropfasse, Spülbecken und Bürsten).
- Das verwendete **Wasser** muss Trinkwasserqualität haben und soll eine Temperatur von mindestens **65 °C** aufweisen.
- Werden Reinigungsmittel verwendet, ist mit Trinkwasser **nachzuspülen**.

5.2 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. Brauerein) durchgeführt. **Aufzeichnungen** (z.B. Schankbuch) sind bei Anlieferung der Anlagen zu prüfen und für eine etwaige Kontrolle **bereit zu halten**.

6 Personalhygiene – Hygieneschulung

(dient gleichzeitig als Unterlage zur Personalhygieneschulung)

- 6.1 **Alle Personen** sind entsprechend Ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu **unterrichten**. Der Nachweis darüber ist am Veranstaltungsort zur Einsichtnahme der Kontrollorgane bereit zu halten (siehe Beilage 4).
Es ist ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit einzuhalten**.
Personen, die Lebensmittel herstellen und abgeben, sowie das Reinigungspersonal achten auf eine gute persönliche Hygiene (Haare, Fingernägel usw.).
- 6.2 Bei der Verarbeitung und Ausgabe der Lebensmittel ist eine helle, kochfeste und saubere **Arbeitskleidung** (Mantel, Schürze) und ein ausreichender **Haarschutz** erforderlich.
Während der Zubereitung der Speisen dürfen **weder Schmuck noch Armbanduhren** getragen werden.
- 6.3 Das **Kosten** von Speisen mit Fingern und das **Weiterverarbeiten** von auf den Boden gefallenem Lebensmitteln müssen **unterbleiben**.
- 6.4 Eine gründliche **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.
- 6.5 Ein **Tätigkeitsverbot** gilt für Personen mit: Ansteckenden **Durchfallerkrankungen**, Hepatitis A, Hepatitis E; infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, wenn die Möglichkeit besteht, dass von dort Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können.
- 6.6 **Schnittwunden** oder kleinere Verletzungen sind mit einem wasserdichten, festsitzenden Verband zu schützen.
- 6.7 Das **Rauchen ist im Bereich** der Herstellung und Ausgabe von Speisen verboten.
- 6.8 Eine **Verunreinigung von Lebensmitteln** durch Anhusten, Niesen, Anhauchen usw. ist zu vermeiden.
Durch Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.
- 6.9 **Schmierkontamination (Kreuzkontamination)**
Eine Schmierkontamination bedeutet, dass 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 Schmierkontaminationen sind eine häufige Ursache für Salmonellenerkrankungen.

Es ist darauf zu achten, dass **Kreuzkontaminationen** durch getrennte Arbeitsabläufe, getrennte Arbeitsplätze, Hygienemaßnahmen und Personalhygiene **verhindert werden**.
- 6.10 Das Tragen von **Einweghandschuhen** ist nur im unbedingt erforderlichen Ausmaß, für punktuelle, hygienisch sehr sensible Tätigkeiten vorzusehen. Ein dauerhaftes Tragen von Einweghandschuhen ist nicht sinnvoll, sondern hygienisch sogar bedenklich.
- 6.11 **Tiere** müssen vom Küchen- und Ausgabebereich **ferngehalten** werden.

7 Reinigung – Desinfektion

- 7.1 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).
- 7.2 Der **Fußboden** in der Küche und anderen Be- und Verarbeitungsräumen, in denen mit Lebensmitteln manipuliert wird, ist mindestens einmal täglich gründlich (nass) zu reinigen.
- 7.3 Die **Kühleinrichtungen** und **Kühlräume** sind sauber zu halten und bei Notwendigkeit zu reinigen.
- 7.4 **Sauberes Geschirr** muss immer **getrennt** von **Schmutzgeschirr** gelagert werden.

8 Eigenkontrolle – Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung

- 8.1 Das **Eigenkontrollsystem** (HACCP-System) setzt eine laufende Überprüfung der Temperaturen bei der
- Anlieferung und Lagerung
 - Durcherhitzung der zubereiteten Ware (keine blutigen Teile).
 - Heißhaltung der zubereiteten Speisen voraus

Temperaturen sind stichprobenartig mit einem geeigneten Thermometer zu kontrollieren und zu dokumentieren. (siehe Beilage 3)

Werden Abweichungen festgestellt, sind ehestens Maßnahmen zu ergreifen, um die in unter Punkt 4.1, 4.5 und 4.6 angeführten Temperaturen zu erreichen.

9 Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung

- 9.1 Der Betriebsbereich ist auf Schädlingsbefall zu **kontrollieren**.
- 9.2 Tierische Schädlinge sind **wirksam** zu bekämpfen.
- 9.3 Etwaig verwendete **Schädlingsbekämpfungsmittel** dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.

10 Abfälle – Abwässer

- 10.1 Zur **Aufnahme** der Abfälle sind **verschließbare 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.
- 10.2 Die **Abfälle** sind mindestens **täglich** aus dem Zubereitungsbereich zu **entfernen**.
- 10.3 Bei der **Aufbewahrung von Speiseresten** ist Vorsorge zu treffen, dass es dabei zu keiner nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommt.
- 10.4 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.

- 10.5 Alle anfallenden **Abwässer** (Fäkalwässer, 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.

11 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 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 auch die FAQs des Bundesministeriums für Gesundheit:

http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/FAQ_zur_Allergeninformationsverordnung_fuer_unverpackte_Lebensmittel

11.1 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, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
- **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Schwefeldioxid und Sulphite**, ab gewissen Konzentrationen;
- **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

11.2 Wie muss informiert werden:

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

11.2.1 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 wird ausschließlich von dieser Person weitergegeben.

- An einer gut **sichtbaren** Stelle muss deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden (zB. **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).

11.2.2 Voraussetzung für die schriftliche Information:

- Die Information kann auf der **Speisekarte** (zB Wiener Schnitzel, enthält Weizen und Eier) oder der **Getränkerte** 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).

11.2.3 Schriftliche Information über Buchstabencodes:

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

*Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (A, C, M)**

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

11.3 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 für etwaige Kontrollen bereit zu halten.

12 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.

Muster für eine Legende auf Speise- und Getränkekarten

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

Namen	Buchstaben-code	steht für
Gluten	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
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
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 verzehr-fertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinien	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 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

Eigenkontrolle Anlieferung und Lagerung

Bei jeder Anlieferung und bei der Lagerung ist die Temperatur zu überprüfen:

Fisch (frisch)	maximal + 2° C
Frischfleisch, Geflügel, rohe Bratwürstel	maximal + 4° C
Rohmilch	maximal + 6° C
Milchprodukte, Cremetorten, Wurstwaren,	maximal + 9° C bzw. die auf dem Produkt
Speiseeis	mindestens - 5° C
Tiefkühlware	mindestens - 18° C

Bitte ausfüllen:

Datum	Uhrzeit	Ware	Temperatur	Maßnahme	Unterschrift

Beilage 3

Personalschulung

Mit der Unterschrift wird bestätigt, dass den Teilnehmern diese Leitlinie (insbesondere Punkt 5) zur Kenntnis gebracht werden. Die Arbeitsanweisungen sind einzuhalten.

Datum	Teilnehmer mit Name, Adresse	Unterschrift

Beilage 4