



Leitfaden / Auflagen

Mögliche Auflagen des Bereiches

Lebensmittelkontrolle / -hygiene

Die nachstehende Auflistung stellt aus derzeitiger Sicht einen Katalog an Auflagen dar, die in Abhängigkeit vom jeweiligen Projekt von den Amtssachverständigen im Rahmen des Bewilligungsverfahrens 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:

Dr. Beatrix Grünberger

**Fachbereichsleiter-Stv. /
Lebensmittelkontrolle**
Landhausplatz 1
Haus 12, 6. Stock, Zi. 12.611
3109 St. Pölten

Telefon: +43 (0)2742 / 9005 - 12750
Mobil: +43 (0)676 / 812 12750
Mail: post.lf5-lm@noel.gv.at
Web: <http://www.noel.gv.at>
<http://www.noel.gv.at/datenschutz>

Martin Bichler BA

Lebensmittelaufsichtsorgan
Abt Karl-Straße 25a
Zi. 01.016
3390 Melk

Telefon: +43 (0)2742/ 9005 - 11572
Mobil: +43 (0)676 / 812 11572
Mail: post.lf5-me@noel.gv.at
Web: <http://www.noel.gv.at>
<http://www.noel.gv.at/datenschutz>



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.

- **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 eine Kombination für eine hygienische Händereinigung vorgesehen werden.

Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr mit einer geeigneten berührungslosen Hygienearmatur (Sensor, Selbstschluss,...) haben. Darüber hinaus müssen Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelspender, Einmalhandtuchspender mit gut saugendem Papier und Mülleimer für gebrauchte Handtücher vorhanden sein.

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

- **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. Für

Störungen/Ausfälle außerhalb der Betriebszeiten der Küche ist ein Alarmierungssystem einzurichten oder eine Vorgangsweise festzulegen, wie die Sicherheit der Lebensmittel gewährleistet ist.



Eine gemeinsame Temperaturlaufzeichnung 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

„Gekühlt“: über 0°C bis 4°C, Toleranz 6°C

„Tiefgekühlt“: -18°C oder kälter, Toleranz bis -15°C

- 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.

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

- Türen:

Im Wirtschaftsbereich der Küche (ausgenommen der Garderoben) sind Edelstahlzargen zu verwenden.

- 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.

Stehende Wasserpfützen müssen verhindert werden. Die Übergänge von den Wänden zum Fußboden müssen so gestaltet sein, dass eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich ist. Auch die Verbindung zwischen Fußboden und Wand ist dauerhaft flüssigkeitsdicht herzustellen. Dies kann z.B. mittels Fußbodenhochzug und Ausbildung einer Hohlkehle oder durch eine andere, in sich geschlossene Eckverbindung ausgeführt werden.



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.

- Beleuchtung:

Es darf durch das Bersten von Beleuchtungskörpern keinesfalls zu einer negativen Beeinflussung von Lebensmitteln kommen. Entsprechende Leuchtmittel sind zu verwenden.

- Schädlingsbekämpfung:

In Bereichen in denen mit Lebensmitteln umgegangen (Inkl. Speisesäle...) wird, sind bei zu öffnenden Fenstern Insektenschutzgitter anzubringen bzw. elektrische Fliegenfallen bei Türen vorzusehen.

- Handwaschbecken:

In der Küche müssen Kombinationen für eine hygienische Händereinigung in erforderlicher Anzahl vorhanden sein.

Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr mit einer geeigneten berührungslosen Hygienearmatur (Sensor, Selbstschluss,...) haben. Darüber hinaus müssen Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit gut saugendem Papier und Mülleimer für gebrauchte Handtücher vorhanden sein.

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.

- 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.



- 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.

- 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.

- 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 müssen für die Umkleideräumlichkeiten, eine Kombination für eine hygienische Händereinigung vorhanden sein.

Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr mit einer geeigneten berührungslosen Hygienearmatur (Sensor, Selbstschluss,...) haben. Darüber hinaus müssen Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit gut saugendem Papier und Mülleimer für gebrauchte Handtücher vorhanden sein.



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.

- 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, der mit einer Kombination für eine hygienische Händereinigung ausgestattet ist.

Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr mit einer geeigneten berührungslosen Hygienearmatur (Sensor, Selbstschluss,...) haben. Darüber hinaus müssen Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit gut saugendem Papier und Mülleimer für gebrauchte Handtücher vorhanden sein.

In den Toiletten und im Toilettenvorraum müssen die Bodenbeläge und Wandflächen leicht zu reinigen und entsprechend wasserabstoßend und abriebfest hergestellt werden.

- Personalaufenthaltsraum:

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

Ausstattung:

- Spülbecken mit Abtropftasse
- Kühlschrank (optional mit Tiefkühlfach)
- Ausreichend Steckdosen (für Wasserkocher, Kaffeemaschine)
- Kombination für eine hygienische Händereinigung



Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr mit einer geeigneten berührungslosen Hygienearmatur (Sensor, Selbstschluss,...) haben. Darüber hinaus müssen Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit gut saugendem Papier und Mülleimer für gebrauchte Handtücher vorhanden sein.

Einrichtungen, Geräte, Geschirr der Hauptküche

- 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.

- Arbeitsflächen:

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

- 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 Geschirrrreinigung 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.



Für eine ausreichende thermische Desinfektion der Gegenstände, durch Heißwasser ist das Erreichen von 85 °C für die Dauer von mindestens 10 Sekunden oder von 83 °C für die Dauer von mindestens 15 Sekunden oder von 80 °C für die Dauer von mindestens 30 Sekunden unmittelbar an den Gegenständen notwendig. Bei den meisten Gerätebauarten erfolgt nach den Reinigungs- und Desinfektionsphasen eine Nachspülung. Um Chemikalienreste sicher vom Spülgut entfernen zu können, muss Wasser von mind. 80°C 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).

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

Aufenthalt Pflegepersonal

- Ausstattung:
- Spülbecken mit Abtropftasse
- Kühlschrank (optional mit Tiefkühlfach)
- Mikrowellenherd
- Wenn Kochstelle, dann Abluftdunstabzug
- Haushaltsgeschirrspüler (Alternativen: Geschirr wird in der Hauptküche gewaschen oder in einer der BewohnerInnenküchen, welche mit einem gewerblichen Geschirrspüler ausgestattet sind)
- Ausreichend Steckdosen (für Wasserkocher, Kaffeemaschine)
- Kombination für eine hygienische Händereinigung

Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr mit einer geeigneten berührungslosen Hygienearmatur (Sensor, Selbstschluss,...) haben. Darüber hinaus müssen Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit gut saugendem Papier und Mülleimer für gebrauchte Handtücher vorhanden sein.



- Flächen:

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.

Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, nicht saugfähigem, leicht zu reinigendem, desinfizierbarem und nicht toxischem Material bestehen.

Wände, Decken und Fußböden dürfen keine offenen Fugen aufweisen.

- Beleuchtung:

Es darf durch das Bersten von Beleuchtungskörpern keinesfalls zu einer negativen Beeinflussung von Lebensmitteln kommen. Entsprechende Leuchtmittel sind zu verwenden.

- Schädlingsbekämpfung:

In Bereichen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind bei zu öffnenden Fenstern Insektenschutzgitter anzubringen bzw. elektrische Fliegenfallen bei Türen vorzusehen.

- Einrichtungen

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.

- 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.

Stationsküchen für die BewohnerInnen (Vorbereitung Essen für BewohnerInnen)

- Ausstattung:
- Spülbecken mit Abtropfasse bzw. Doppelspülbecken, wenn kein



Geschirrspüler zur Verfügung gestellt wird

- Gewerblicher Geschirrspüler (bevorzugt thermische Desinfektion)
- Kühlschrank mit Temperaturanzeige (optional mit Tiefkühlfach)
- Mikrowellenherd
- Wenn Kochstelle, dann Abluftdunstabzug
- Ausreichend Steckdosen (für Wasserkocher, Kaffeemaschine)
- Kombination für eine hygienische Händereinigung

Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr mit einer geeigneten berührungslosen Hygienearmatur (Sensor, Selbstschluss,...) haben. Darüber hinaus müssen Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit gut saugendem Papier und Mülleimer für gebrauchte Handtücher vorhanden sein.

- Flächen:

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.

Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, nicht saugfähigem, leicht zu reinigendem, desinfizierbarem und nicht toxischem Material bestehen.

Wände, Decken und Fußböden dürfen keine offenen Fugen aufweisen.

- Beleuchtung:

Es darf durch das Bersten von Beleuchtungskörpern keinesfalls zu einer negativen Beeinflussung von Lebensmitteln kommen. Entsprechende Leuchtmittel sind zu verwenden.

- Schädlingsbekämpfung:

In Bereichen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind bei zu öffnenden Fenstern Insektenschutzgitter anzubringen bzw. elektrische Fliegenfallen bei Türen vorzusehen.

- Einrichtungen

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.

- 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.

Therapieküchen

- Ausstattung:
- Spülbecken mit Abtropfasse
- Gewerblicher Geschirrspüler (bevorzugt thermische Desinfektion)
- Kühlschrank (optional mit Tiefkühlfach)
- Mikrowellenherd
- Wenn Kochstelle, dann Abluftdunstabzug (kein Umluftbetrieb!)
- Ausreichend Steckdosen (für Wasserkocher, Kaffeemaschine)
- Kombination für eine hygienische Händereinigung

Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr mit einer geeigneten berührungslosen Hygienearmatur (Sensor, Selbstschluss,...) haben. Darüber hinaus müssen Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit gut saugendem Papier und Mülleimer für gebrauchte Handtücher vorhanden sein.

- Flächen:

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.

Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, nicht saugfähigem, leicht zu reinigendem, desinfizierbarem und nicht toxischem Material bestehen.

Wände, Decken und Fußböden dürfen keine offenen Fugen aufweisen.



- Beleuchtung:

Es darf durch das Bersten von Beleuchtungskörpern keinesfalls zu einer negativen Beeinflussung von Lebensmitteln kommen. Entsprechende Leuchtmittel sind zu verwenden.

- Schädlingsbekämpfung:

In Bereichen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind bei zu öffnenden Fenstern Insektenschutzgitter anzubringen bzw. elektrische Fliegenfallen bei Türen vorzusehen.

- Einrichtungen

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.

- 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.

Bauliche Anforderungen an sonstige Räume

Cafeteria/Buffer plus dazugehörige Lagerräume

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

- Ausstattung:
 - Spülbecken oder Doppelspülbecken mit Abtropfasse
 - Gewerblicher Geschirrspüler (bevorzugt thermische Desinfektion)
 - optional Kühlvitrine, Tiefkühltruhe
 - Mikrowellenherd
 - Wenn Kochstelle, dann Abluftdunstabzug
 - Ausreichend Steckdosen (für Wasserkocher, Kaffeemaschine)
 - Kombination für eine hygienische Händereinigung



Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr mit einer geeigneten berührungslosen Hygienearmatur (Sensor, Selbstschluss,...) haben. Darüber hinaus müssen Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtuchspender mit gut saugendem Papier und Mülleimer für gebrauchte Handtücher vorhanden sein.

- Flächen:

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.

Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, nicht saugfähigem, leicht zu reinigendem, desinfizierbarem und nicht toxischem Material bestehen.

Wände, Decken und Fußböden dürfen keine offenen Fugen aufweisen.

- Beleuchtung:

Es darf durch das Bersten von Beleuchtungskörpern keinesfalls zu einer negativen Beeinflussung von Lebensmitteln kommen. Entsprechende Leuchtmittel sind zu verwenden.

- Schädlingsbekämpfung:

In Bereichen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind bei zu öffnenden Fenstern Insektenschutzgitter anzubringen bzw. elektrische Fliegenfallen bei Türen vorzusehen.

- Einrichtungen

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.



- 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.

Folgende Bestimmungen sind allgemein einzuhalten:

VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene in Verbindung mit der Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

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

VO (EU) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

BGBl. II 175/2014 Allergeninformationsverordnung

BGBl. II 65/2023 Angaben der Herkunft von Zutaten in Speisen, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden