Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz

Hygiene-Leitlinie

für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
2025-0.879.838 vom 4.12.2025

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG 4

1 GELTUNGSBEREICH 4

2 RECHTSGRUNDLAGEN 4

3 BAULICHE ANFORDERUNGEN AN RÄUME 4

4 ANFORDERUNGEN AN EINRICHTUNGEN, GERÄTE UND GESCHIRR 6

5 REINIGUNG UND DESINFEKTION 7

5.1 ALLGEMEINES 7

5.2 ORGANISATION UND PLANUNG 8

5.3 DURCHFÜHRUNG 8

5.3.1 RÄUME UND EINRICHTUNG 8

5.3.2 GESCHIRR, GERÄTE UND MASCHINENTEILE 9

5.3.3 REINIGUNGSGERÄTE UND REINIGUNGSUTENSILIEN 10

5.4 ÜBERPRÜFUNG 10

5.4.1 OPTISCHE ÜBERPRÜFUNG 10

5.4.2 MIKROBIOLOGISCHE ÜBERPRÜFUNG 10

6 WARENÜBERNAHME UND LAGERN VON LEBENSMITTELN 10

7 VORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT SPEZIELLEN LEBENSMITTELN 11

8 UMGANG MIT FERTIG ZUBEREITETEN SPEISEN, SPEISENAUSGABE 12

8.1 HEISSHALTEN VON SPEISEN 13

8.2 KÜHLEN VON SPEISEN, DIE ZUM VERZEHR IM WARMEN ZUSTAND BESTIMMT SIND („Cook & Chill“) 13

8.3 KÜHLEN VON SPEISEN, DIE ZUM VERZEHR IN KALTEM ZUSTAND BESTIMMT SIND 14

8.4 AUFTAUEN VON TIEFGEFRORENEN LEBENSMITTELN 14

9 PERSONALHYGIENE 14

10 WASSERVERSORGUNG 16

11 ABFÄLLE 17

12 VORSORGE GEGEN TIERISCHE SCHÄDLINGE 17

13 HYGIENE-EIGENKONTROLLE 18

13.1 GHP 18

13.2 RÜCKSTELLPROBEN 19

13.3 HACCP 19

14 BEISPIEL ZUR HACCP UMSETZUNG 20

14.1 BEGRIFFE 20

14.2 GRUNDSÄTZLICHE SYSTEMATIK DER HACCP-UMSETZUNG 21

14.3 FESTLEGUNG VON STANDARDPRODUKTIONSLINIEN 24

14.4 DIE VERWENDUNG VON ZUTATENLISTEN / REZEPTUREN 25

ANHANG I 26

BEISPIELE HACCP-ANALYSEBLATT 26

STANDARDPRODUKTIONSLINIE - WARME KÜCHE / FRISCHKOST 26

ANALYSEBLATT / STANDARDPRODUKTIONSLINIE 2 - KALTE KÜCHE 28

ANHANG II 30

ANHANG III 32

EINLEITUNG

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sieht vor, dass die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie die Einrichtung eines Verfahrens zur Eigenkontrolle nach den HACCP-Grundsätzen durch die Anwendung von Leitlinien erleichtert werden kann.

Die vorliegende Leitlinie stellt ein Modell für die praktische Umsetzung der grundlegenden Verpflichtungen dar und wird vom anwendenden Betrieb an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

1 GELTUNGSBEREICH

(1) Die vorliegende Leitlinie gilt für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

(2) „Gemeinschaftsverpflegung“ im Sinne dieser Leitlinie ist die regelmäßige Versorgung einer grundsätzlich konstanten Personengruppe mit Speisen im Rahmen eines längerfristigen Auftrages.
Auf Einschränkungen bei den HACCP-Anforderungen für bestimmte Lebensmittelunternehmen gemäß Entscheidungsgrund (15) der Verordnung (EG) 852/2004 wird hingewiesen. Die Dokumentation kann flexibel (z. B. Hardcopy, EDV-System, …) sein. Die vorliegende Leitlinie kann in kleineren Betrieben flexibel auch nur auf die relevanten Prozesse angewandt werden (z. B. Verteiler-, Finalisierungs- und Regenerierküche).

(3) Soweit in dieser Leitlinie personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise. Bei Anwendung auf bestimmte Personen wird die jeweils geschlechtsspezifische Form verwendet.

2 RECHTSGRUNDLAGEN

(1) Die rechtliche Grundlage für diese Leitlinie ist die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.[1]

3 BAULICHE ANFORDERUNGEN AN RÄUME

(1) 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.

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

[1] *CL2004R0852DE0030010.0001_cp 1..1*

hellfarbige Oberflächen aufweisen. Die Decken und die übrigen Wandteile können mit einem hellen, nicht abblätternden Anstrich versehen sein.

(3) In Räumen, in denen Lebensmittel be- und verarbeitet werden, 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. 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.

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

(5) Wände, Decken und Fußböden dürfen keine offenen Fugen, Spalten oder beschädigte Stellen aufweisen.

(6) In der Küche und, soweit erforderlich, auch in den übrigen Betriebsräumen, müssen entsprechend Abschnitt 4, Punkt (3) ausgestattete Handwaschbecken in erforderlicher Anzahl vorhanden sein. Es müssen jedenfalls 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.

(7) Küchen und die dazugehörigen Betriebs- und Vorratsräume müssen be- und entlüftet sein. Durch eine entsprechende Be- und Entlüftungsanlage ist Nebelbildung und die Bildung von Kondenswasser zu verhindern.

Die Außentüren und -fenster müssen dicht schließen. Sämtliche Türen und Fenster müssen aus glattem, korrosionsbeständigem, Wasser abweisendem und nicht toxischem Material bestehen oder mit einem dauerhaften Belag oder Anstrich versehen sein, der ebenfalls die oben geforderten Eigenschaften aufweisen muss. An Außenfenstern die zu öffnen sind und an anderen Öffnungen, die nach außen führen, müssen Vorrichtungen (z. B. Insektenschutzgitter) gegen das Eindringen von Insekten und anderen Schädlingen vorhanden sein.

(8) Für das Verarbeiten von rohem Geflügel und das Aufschlagen von rohen Eiern, die Verarbeitung von rohem Fleisch und Verarbeitung von rohem Fisch, ist je ein eigener, abgegrenzter und entsprechend gekennzeichneter Arbeitsbereich mit eigenen Arbeitsgeräten vorzusehen.

(9) Ist eine Abgrenzung nicht möglich, so muss dies zeitlich getrennt und mit einer zwischenzeitlichen Reinigung und Desinfektion erfolgen.

(10) Auch für die Vorbereitung/Rüsten von ungewaschenem, erdbehaftetem Gemüse und rohem Obst ist ein eigener, abgegrenzter und entsprechend gekennzeichneter Arbeitsbereich mit eigenen Arbeitsgeräten einzurichten.

(11) Für die in der Küche beschäftigten Personen müssen eigene Toiletten vorhanden sein. Die Toilettenzellen selbst dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, haben. Sie müssen einen Vorraum besitzen, in dem entsprechend ausgestattete Handwaschbecken (siehe Pkt. 3, Abschnitt 4) vorhanden sind. Kleiderhaken sind in entsprechender Zahl vorzusehen. Für eine entsprechende Be- und Entlüftung der Räume ist zu sorgen.

(12) Für die in der Küche beschäftigten Personen sind ausreichend Umkleideräume zur Verfügung zu stellen. Diese haben mit einem „Zweispindsystem“ sowie einem Dusch- und Waschbereich ausgestattet zu sein. Auf die strikte Trennung der unreinen Straßenkleidung und der sauberen Arbeitskleidung im „Zweispindsystem“ ist zu achten. Für die gebrauchte Arbeitskleidung ist im unreinen Bereich ein Sammelsystem einzurichten. Für eine entsprechende Be- und Entlüftung dieser Räume ist zu sorgen.

4 ANFORDERUNGEN AN EINRICHTUNGEN, GERÄTE UND GESCHIRR

(1) Einrichtungen in Küchen, Vorratsräumen und Kühlräumen, einschließlich der Regale und mobilen Elemente, müssen aus nicht toxischen Materialien bestehen und glatte, wasserabweisende, reinigbare und desinfizierbare Oberflächen aufweisen.

(2) Arbeitsflächen müssen aus rostfreiem Stahl, Stein oder Kunststoff bestehen. In der Mehlspeisküche können diese für die Teigzubereitung aus Hartholz bestehen. Alle Arbeitsflächen müssen glatt und fugenfrei sein.

(3) Ausstattung von Handwaschbecken:

a. Bei den Handwaschbecken muss handwarmes Wasser zur Verfügung stehen.

b. Handwaschbecken müssen mit Armaturen ausgestattet sein, die eine hygienisch einwandfreie Wasserentnahme ermöglichen (z. B. Annäherungsautomatik, Fuß- oder Kniebedienung, Selbstschlussarmaturen, …).

c. Handwaschbecken müssen mit Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Papierhandtüchern (aus gut saugendem Papier) in geeigneten Spendern ausgestattet sein.

d. Es müssen Behälter für die gebrauchten Papierhandtücher vorhanden sein.

(4) Alle in der Küche verwendeten Geräte und alles Geschirr müssen aus nicht-toxischem Material[2] bestehen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und dürfen keine Beschädigungen aufweisen, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können.

[2] *Konformitätserklärung*

(5) Geräte, Geschirr und Behälter aus Holz dürfen in der Küche nicht verwendet werden.

(6) Topfpflanzen, Schnittblumen und andere Zierpflanzen sind in Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, nicht zulässig.

5 REINIGUNG UND DESINFEKTION

5.1 ALLGEMEINES

(1) Unter Reinigung ist die mechanische Entfernung unerwünschter Substanzen (z. B. Lebensmittel-Reste, Schmutz, Mikroorganismen, ...) von Oberflächen zu verstehen, mit dem Ziel, saubere Oberflächen zu erhalten.

(2) Eine Zwischenreinigung ist eine Reinigung zwischen zwei Arbeitsgängen bei laufendem Betrieb der Küche.

(3) Eine Endreinigung ist die Reinigung nach Produktionsschluss der Küche.

(4) Die Vorreinigung kann trocken (Abwischen, Zusammenschieben, Aufkehren, Aufnehmen) oder nass (Vorspülen, Abwischen, Aufnehmen) erfolgen.

(5) Die eigentliche Reinigung erfolgt mit Wasser, Reinigungsmittel und Hilfsmitteln (z. B. mit Bürste oder Schwamm) manuell oder maschinell.

(6) Unter Desinfektion versteht man die gezielte Inaktivierung von Mikroorganismen.

(7) Jeder Desinfektion muss eine gründliche Reinigung vorangehen. Voraussetzung für eine effektive Desinfektion ist die optische Sauberkeit der zu desinfizierenden Oberflächen.

(8) In der Küche am gebräuchlichsten sind die chemische, die thermische bzw. die chemothermische Desinfektion. Unter chemischer Desinfektion versteht man die Inaktivierung von Mikroorganismen durch die Einwirkung von Bioziden (Desinfektionsmitteln) über eine vorgegebene Zeit. Unter thermischer Desinfektion versteht man die Inaktivierung von Mikroorganismen durch die Einwirkung der Desinfektionstemperatur über eine vorgegebene Zeit. Unter chemothermischer Desinfektion versteht man eine chemische Desinfektion, deren Wirkung durch eine erhöhte Temperatur verstärkt wird.

(9) Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind nach den Anwendungsvorschriften (siehe Produktinformation und Sicherheitsdatenblatt des Herstellers) zu verwenden.

(10) Es sind ausschließlich nachweislich wirksame Desinfektionsmittelverfahren zu verwenden (z. B. Listung bei der ÖGHMP oder beim VAH).[3,4]

(11) Für die chemische und chemothermische Desinfektion in Küchenbetrieben sind Desinfektionsmittel zu verwenden, die toxikologisch unbedenklich sind und den geltenden Rechtsvorschriften und Normen entsprechen.

---

[3] *Expertisenverzeichnis der ÖGHMP*
[4] *Desinfektionsmittelliste des VAH*

(12) Das Desinfektionsmittel ist, wenn Rückstände zu erwarten sind, frühestens nach der vorgeschriebenen Einwirkungszeit, spätestens aber vor Wiederbenützung der Gegenstände, mit Wasser sorgfältig zu entfernen. Gegebenenfalls ist mit Einmaltüchern zu trocknen.

5.2 ORGANISATION UND PLANUNG

(1) Für die Durchführung und Überwachung der Reinigung und Desinfektion sind Verantwortlichkeiten festzulegen.

(2) Für die gesamte Betriebsanlage ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan (RDP), angepasst an die jeweilige Verwendung der Bereiche, zu erstellen. Dieser soll zumindest folgende Punkte enthalten: Wer, was, wann, wie, womit reinigt oder desinfiziert.

5.3 DURCHFÜHRUNG

5.3.1 RÄUME UND EINRICHTUNG

(1) Die Arbeitsflächen einschließlich der angrenzenden Wandbereiche und Waschbecken (inkl. Handwaschbecken) sind täglich nach Produktionsschluss zu reinigen und zu desinfizieren (RDP). Zwischenreinigungen können gemäß RDP ebenfalls erforderlich sein.

(2) Arbeitsplätze zur Bearbeitung von rohem Geflügel, Ei, Fleisch und Fisch sind unmittelbar nach jeder Benützung gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Dies gilt insbesondere auch für die verwendeten Arbeitsgeräte. Verpackungsmaterial und Eierschalen sind unmittelbar nach abgeschlossener Tätigkeit zu entsorgen.

(3) Einrichtungen wie Regale, Verbauten, Schubladen, Griffe, Schalter und Türschnallen sind sauber zu halten und gemäß RDP zu reinigen. Jene Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind erforderlichenfalls auch zu desinfizieren.

(4) Kühleinrichtungen und Kühlräume sind sauber zu halten und gemäß RDP zu reinigen. Jene Teile die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind erforderlichenfalls auch zu desinfizieren.

(5) Tiefkühleinrichtungen sind so oft wie notwendig, zumindest jedoch einmal jährlich, abzutauen und zu reinigen.

(6) Die Wasserauslässe sind regelmäßig zu entkalken.

(7) Der Fußboden im Produktionsbereich ist zumindest nach Produktionsschluss zu reinigen. Die Notwendigkeit einer Desinfektion ist individuell festzulegen und im RDP anzuführen. Wände, Türen, Fenster, Beleuchtungskörper sowie die Be- und Entlüftungsanlagen sind sauber zu halten.

(8) Die Desinfektion von Holzarbeitsflächen in der Mehlspeisküche erfolgt ausschließlich nach gründlicher Trocknung mit einem rückstandsfreien Desinfektionsmittel.

(9) Bei der Desinfektion von Kühleinrichtungen ist zu beachten, dass niedrige Temperaturen längere Einwirkungszeiten des Desinfektionsmittels erfordern (RDP).

5.3.2 GESCHIRR, GERÄTE UND MASCHINENTEILE

(1) Bei der Geschirrreinigung ist die Trennung zwischen „unreinen“ und „reinen“ Bereichen zu beachten.

(2) Geschirr und Besteck, mit dem die Essensteilnehmer in Berührung kommen, sind zeitlich oder räumlich getrennt von Kochgeschirr und Gebrauchsgegenständen der Küche aufzubereiten.[5]

(3) Transportwägen für Geschirr sind getrennt vom Geschirr aufzubereiten.

(4) Geschirr, Geräte und Maschinenteile (in der Folge als Gegenstände bezeichnet) sind in entsprechenden Geschirrspülmaschinen zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Sofern eine Desinfektion als erforderlich erachtet wird, ist diese bevorzugt thermisch oder chemothermisch durchzuführen.

(5) Bei der thermischen Desinfektion sind die Geschirrspülmaschinen mit Temperaturanzeigen auszustatten. Für eine ausreichende thermische Desinfektion der Gegenstände durch Heißwasser ist das Erreichen eines A_0-Wertes von mindestens 30 Sekunden erforderlich. Die ist gegeben, wenn eine Temperatur 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 (A_0-Wert ≥ 30 Sekunden). Die Regelung von A_0-Wert-bezogenen Geräten darf erst ab Erreichen der Schwellentemperatur von 80 °C ansprechen, niedrigere Temperaturbereiche als 80 °C dürfen nicht in die Berechnung einbezogen werden.

(6) Bei einer chemothermischen Desinfektion sind wirksame Desinfektionsverfahren zu verwenden. Das desinfizierende Programm und das Desinfektionsmittel (inkl. Dosierung) sind am Gerät anzuschreiben bzw. anzuzeigen.

Es muss sichergestellt werden, dass das Desinfektionsprogramm vollständig durchlaufen wird.

(7) Für die Aufbereitung von Geschirr aus Einrichtungen des Gesundheitswesens ist die Desinfektionswirkung (thermisch oder chemothermisch), die neben der Reinigung eine zusätzliche Inaktivierung von Mikroorganismen belegt, zumindest jährlich nachzuweisen.

(8) Wenn Nachspülwasser bevorratet wird (z. B. Boiler), dann ist dieses auf mindestens 80 °C zu erwärmen. Generell sollte das Nachspülen bei möglichst hoher Temperatur erfolgen, um Chemikalienreste sicher vom Spülgut zu entfernen.

(9) Eine Abtrocknung der gereinigten Gegenstände muss entweder durch deren Eigenwärme oder durch Heißluft gewährleistet sein. Bei Bedarf sind die Gegenstände mit Einmaltüchern trocken nachzuwischen.

(10) Ist eine maschinelle Reinigung und Desinfektion nicht möglich, wird eine gründliche manuelle Reinigung und anschließende Desinfektion durchgeführt.

---

[5] *Gilt für Gesundheitseinrichtungen; Durch die zeitliche oder räumliche Trennung sollen Kreuzkontaminationen und die Verbreitung von Krankheitserregern verhindert werden.*

5.3.3 REINIGUNGSGERÄTE UND REINIGUNGSUTENSILIEN

(1) Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien sind regelmäßig zu warten, zu reinigen und zu desinfizieren und, soweit möglich, hängend zu verwahren.

(2) Reinigungsgeräte sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in einem eigenen Raum oder dafür geeigneten Schrank bzw. Regal aufzubewahren.

(3) Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie die Reinigungsutensilien für die Zwischenreinigung dürfen auch an einem eigens dafür ausgestatteten Platz (z. B. Hygieneboard) direkt im Arbeitsbereich bereitgehalten werden.

5.4 ÜBERPRÜFUNG

5.4.1 OPTISCHE ÜBERPRÜFUNG

(1) Die Effizienz der durchgeführten Reinigungsmaßnahmen ist von einer dafür bestimmten verantwortlichen Person durch Kontrolle der optischen Sauberkeit zu überprüfen und zu dokumentieren.

5.4.2 MIKROBIOLOGISCHE ÜBERPRÜFUNG

(1) Die Effizienz von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist in regelmäßigen, im Rahmen der Eigenkontrolle festzuhaltenden Abständen, zu überprüfen und zu dokumentieren. Empfohlen wird die Auswertung der mikrobiologischen Proben einmal jährlich in einem hierfür akkreditierten mikrobiologischen Labor.

6 WARENÜBERNAHME UND LAGERN VON LEBENSMITTELN

(1) Definition von Temperaturbereichen:

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

(2) Bereits bei der Warenübernahme ist, so weit wie möglich, die einwandfreie Beschaffenheit zu kontrollieren.

(3) Dabei ist auch auf eine entsprechende Trennung nach Warengruppen zu achten.

(4) Bei verpackten Lebensmitteln ist auf wahrnehmbare Veränderungen, wie Verfärbungen, Vakuumverlust bei Vakuumpackungen und Bombage bei Konserven zu achten.

(5) Kühl- und Tiefkühlketten dürfen nicht unterbrochen werden. Bei Übernahme von Lebensmitteln ist die Temperatur stichprobenweise zu kontrollieren. Hierüber sind Aufzeichnungen zu führen.

(6) Lebensmittel sind entsprechend zu lagern und vor ihrer Verwendung sensorisch zu überprüfen.

(7) Es darf nur einwandfreie Ware verwendet werden.

(8) Die Temperaturkontrollen der Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sowie die Kontrollen der Speisentemperaturen sind täglich durchzuführen. Über diese Temperaturmessungen sind Aufzeichnungen zu führen.

(9) Bei Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtungen sind die Temperatursollbereiche anzugeben. Jede Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtung ist mit einem Thermometer auszustatten. Hierfür sind registrierende Thermometer zu verwenden. Die Thermometer sind regelmäßig auf ihre Funktion zu überprüfen.[6]

(10) Bei Rohware ist auf eine entsprechende Trennung nach Warengruppen zu achten.

(11) Ungewaschenes Obst und ungeputztes Gemüse, Kräuter in der Erde müssen so gelagert werden, dass andere Lebensmittel dadurch nicht hygienisch nachteilig beeinflusst werden.

(12) Rohe Eier sind gekühlt zu lagern. Eine Lagerung neben anderen rohen Lebensmitteln oder im Getränkekühlraum ist möglich, wenn für eine entsprechende Trennung gesorgt ist.

(13) Die Aufbewahrung von essfertig zubereiteten Speisen hat bevorzugt in einem eigenen Kühlschrank oder Kühlraum zu erfolgen.

(14) Durch eine entsprechende Verpackung oder Abdeckung ist zu verhindern, dass Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden.

(15) Die Lagerung von Lebensmitteln und sonstigen Waren direkt auf dem Fußboden ist zu unterlassen.

(16) Betriebsfremde Transportgebinde dürfen nicht in den „reinen“ Bereich der Küche eingebracht werden.

7 VORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT SPEZIELLEN LEBENSMITTELN

(1) Bei heiß hergestellten Speisen wie Puddings, Cremen und Saucen, dürfen nur dann rohe Eier verwendet werden, wenn im Rahmen der Zubereitung 75 °C Kerntemperaturen erreicht werden.

(2) Unverpackt angeliefertes oder selbst hergestelltes rohes Faschiertes ist möglichst rasch nach der Anlieferung oder Herstellung, maximal innerhalb von 24 Stunden, durchzuerhitzen. Faschiertes darf nur aus frischen, durchgekühlten, großen Fleischstücken hergestellt werden. Das Faschieren von Fleischabschnitten, Zuputz und dergleichen ist nicht zulässig. Das Einfrieren von rohem Faschiertem und von rohen Zubereitungen aus Faschiertem erfolgt nur unmittelbar nach der Herstellung.

(3) Bei rohem Kleinfleisch (Fleisch in Stücken von weniger als 100 g), bei gesteakmastertem oder ähnlich behandeltem rohem Fleisch sowie bei klein geschnittenen

[6] *Verordnung (EG) Nr. 37/2005 zur Überwachung der Temperaturen von tief gefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R0037-20050202&qid=1756732044893*

oder faschierten Innereien ist in gleicher Weise vorzugehen wie bei rohem Faschierten.

(4) Die Verwendung von Knick-, Bruch- oder Schmutzeiern ist unzulässig. Beim Aufschlagen von Eiern soll die Eimasse mit der Außenseite der Schale möglichst nicht in Berührung kommen. Die Eimasse ist raschest weiter zu verarbeiten. Bei der Herstellung von Panade mit Ei ist ebenfalls auf eine rascheste Verarbeitung zu achten. Reste von Panierflüssigkeit, -mehl oder -brösel sind zu entsorgen.

(5) Speisen mit rohen Eiern (z. B. Tiramisu, Bouillon mit Ei) und weich gekochte Eier dürfen nicht verabreicht werden.

(6) Werden in der Küche selbst hart gekochte Eier nicht sofort weiterverarbeitet, sind sie gekühlt und in der Schale aufzubewahren.

(7) Mayonnaisen dürfen in der Küche nicht hergestellt werden.

(8) Die Verabreichung von Speisen mit nicht gegarten Sprossen oder nicht durcherhitzten Tiefkühlbeeren ist zu vermeiden.

(9) Frisch aufgeschnittene Obststücke sind durchgehend gekühlt zu lagern oder innerhalb von 2 Stunden zu verabreichen.[7]

(10) Es ist unter allen Umständen zu vermeiden, dass gekochte geschälte Kartoffeln ohne weitere Behandlung in lauwarmem Zustand aufbewahrt werden. Kartoffelsalat ist entsprechend zu Säuern und innerhalb von max. 24 Stunden zu verbrauchen. Werden gekochte Kartoffeln nicht unmittelbar weiterverarbeitet oder dem Verzehr zugeführt, sind sie in ungeschältem Zustand gekühlt aufzubewahren.

(11) Für den Tagesbedarf geschälte, ungekochte Kartoffeln und auch Gemüse dürfen ohne entsprechende Behandlung (z. B. Zusatz von Ascorbinsäure) nur kurzfristig in Wasser aufbewahrt werden. Ausgenommen davon sind z. B. Kaliumreduzierte Diäten, die unter kontrollierten Bedingungen und in kleinen Mengen hergestellt werden.

(12) Frittierfett (-öl) darf nicht über 175 °C erhitzt werden. In Verwendung stehendes Frittierfett (-öl) ist regelmäßig auf seine einwandfreie Beschaffenheit zu prüfen. Bei Auftreten von Geruchs- und Geschmacksabweichungen ist das gesamte Fett (Öl) auszutauschen.

8 UMGANG MIT FERTIG ZUBEREITETEN SPEISEN, SPEISENAUSGABE

(1) Bei der Aufbewahrung von essfertig zubereiteten Speisen sind Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Durch entsprechende Verpackung oder Abdeckung ist zu verhindern, dass Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden.

[7] *Melonen: Gesundheitsgefahr durch Verunreinigung mit pathogenen Bakterien - BfR und mögliche gesundheitliche Risiken durch kontaminierte Lebensmittel in Krankenhausküchen können durch geeignete Maßnahmen minimiert werden - BfR*

(2) Das Anrichten, die Portionierung von fertigen Speisen hat auf einem eigenen, ausschließlich für diesen Zweck vorgesehenen Arbeitsplatz/Bereich zu erfolgen.

(3) Die Verabreichung von halbgegarten Fleischspeisen (z. B. Roastbeef) ist zu vermeiden. Die Abgabe/Verabreichung von Speisen aus rohem faschiertem Fisch und Fleisch ohne anschließender Erhitzung (z. B. Beef Tatar, Carpaccio, Sushi) und halbgegarter Fleischspeisen ist für Risikogruppen („YOPI“: young, old, pregnant and immunocompromised, also kleine Kinder, Senioren, Schwangere und Menschen mit eingeschränkter Immunfunktion) unzulässig.

(4) Bei abgefüllten Speisen, die nicht am Tage der Herstellung verwendet werden, ist der Herstellungstag gut sichtbar und lesbar am Behälter anzugeben.

(5) Als Reserve bereitgehaltene Lebensmittel können weiterverwendet werden, wenn sichergestellt ist, dass keine hygienisch nachteilige Beeinflussung erfolgt ist.

(6) Verkostungen dürfen nur mit frischem Besteck erfolgen.

8.1 HEISSHALTEN VON SPEISEN

(1) Nach dem Erhitzen oder Kochen sind die Speisen bei Temperaturen von mindestens 65 °C zu halten. Die Heißhaltezeit sollte nicht mehr als 3 Stunden betragen.

(2) Auch beim Transport von Speisen in heißem Zustand ist diese Temperatur einzuhalten.

(3) Die Heißhaltetemperatur bezieht sich bis zur Speisenausgabe und ist unabhängig von der Verzehrstemperatur.

8.2 KÜHLEN VON SPEISEN, DIE ZUM VERZEHR IM WARMEN ZUSTAND BESTIMMT SIND („Cook & Chill“)

(1) Speisen, die nicht unmittelbar nach der Herstellung verzehrt werden, sind rasch abzukühlen (z. B. mittels Schockkühler („Chiller“)). Der Temperaturbereich zwischen 65 °C und 10 °C Kerntemperatur muss innerhalb von 90 Minuten durchlaufen werden. Die Größe und die Füllmenge der Behältnisse sind so zu wählen, dass diese Zeit unter den gegebenen Kühlbedingungen mit Sicherheit eingehalten werden kann (z. B. in kleinen Portionen oder in flacher Schicht; am besten durch Schnellkühlung). Die Speisen sind anschließend auf die vorgesehene Lagertemperatur weiter abzukühlen.

(2) Diese Speisen sind gekühlt bei Temperaturen von bis zu 3 °C zu lagern bzw. zu transportieren. Beim Transport darf die Temperatur keinesfalls 7 °C überschreiten.

(3) Gekühlte Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind, sind vor der Abgabe nochmals durchzuerhitzen, wobei eine Kerntemperatur von mindestens 72 °C erreicht werden muss. Anschließend ist eine Heißhaltetemperatur von mindestens 65 °C Kerntemperatur einzuhalten.

8.3 KÜHLEN VON SPEISEN, DIE ZUM VERZEHR IN KALTEM ZUSTAND BESTIMMT SIND

(1) Auf heißem Wege hergestellte Speisen wie Puddings oder Cremen sind unmittelbar nach der Herstellung in der unter Abschnitt 8.2 Punkt (1) beschriebenen Weise abzukühlen.

(2) Auf kaltem Wege hergestellte Speisen wie belegte Brötchen sind unmittelbar nach der Herstellung gekühlt aufzubewahren.

(3) Die Temperatur bei der Abgabe, der Lagerung und dem Transport von der Küche soll 7 °C Kerntemperatur nicht überschreiten.

(4) Frisch produzierte Salate können, wenn sie zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind, ohne vorheriges Abkühlen direkt zur Ausspeisung gebracht werden. Die Lebensmittelsicherheit muss in diesem Fall durch einen pH-Wert unter 4,5 gewährleistet sein.

8.4 AUFTAUEN VON TIEFGEFRORENEN LEBENSMITTELN

(1) Das Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren ist vor allem bei portionierten Lebensmitteln oder kleineren Fleischstücken anwendbar. Die Lebensmittel werden im tiefgefrorenen Zustand in heißem Fett oder kochendem Wasser oder mit Heißdampf in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt. Das Auftauen und Durcherhitzen kann z. B. in Druckkochgeräten, Konvektomaten, oder Mikrowellenherden erfolgen.

(2) Werden Lebensmittel nicht in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt, sind sie ausschließlich im Kühlraum oder Kühlschrank aufzutauen. Beim Auftauen von z. B. rohem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten oder Faschiertem ist besonders darauf zu achten, dass es zu keinem Kontakt der Auftauflüssigkeit mit anderen Lebensmitteln kommt (gesondertes Gefäß). Dieses Gefäß muss anschließend gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

(3) Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren dürfen nicht neuerlich eingefroren werden.

9 PERSONALHYGIENE

(1) Personen mit infektiösen Erkältungskrankheiten im akuten Stadium dürfen nicht in der Küche beschäftigt werden.

(2) Die Vorgaben der „Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ (GZ BMG-75210/0001-II/B/13/2013 vom 13.02.2013[8]) sind einzuhalten.

(3) Diesbezüglich sei speziell hervorgehoben, dass

[8] *veröffentlicht auf der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit:* LL_Sicherung_der_gesundheitlichen_Anforderungen.pdf

a) Personen mit Hautausschlägen oder mit eitrigen Entzündungen, wie Abszessen, Furunkeln oder mit eiternden oder entzündeten Wunden im Bereich der Hände, Arme, des Halses und des Kopfes nicht in der Küche beschäftigt werden dürfen, sofern eine zuverlässige Abdeckung der betreffenden Körperstelle nicht möglich ist.

b) Personen mit Durchfall diesen Umstand dem für die Betriebsführung Verantwortlichen unverzüglich zu melden haben. Sie dürfen, solange der Durchfall besteht und solange nicht nachgewiesen ist, dass sie keine Ausscheider von Lebensmittel vergiftenden Erregern mehr sind, nicht in der Küche beschäftigt werden.

(4) Die Kontamination fertig zubereiteter Speisen sowie von Oberflächen, die mit diesen in direkten Kontakt kommen, ist zu vermeiden. Die Arbeiten an der Rohware und die Arbeiten an fertig zubereiteten Speisen sollten nicht von denselben Personen durchgeführt werden. Sollte diese Trennung nicht möglich sein, haben die Personen Schutzkleidung zu tragen (Einmalschürzen, Einmalhandschuhe) oder die Arbeitskleidung zu wechseln.

(5) Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe sind von Privatkleidung und Privatutensilien getrennt aufzubewahren.

(6) Das Küchenpersonal hat saubere Arbeitskleidung zu tragen, welche die private Kleidung zur Gänze bedeckt. Die Arbeitskleidung ist täglich, bei Bedarf mehrmals täglich, zu wechseln. Sie ist gemäß anerkannten Leitlinien (z. B. ÖGHMP[9]) desinfizierend aufzubereiten (thermisch oder chemothermisch).

(7) Im Küchenbetrieb sind leicht zu reinigende Arbeitsschuhe zu verwenden, die auch regelmäßig zu reinigen sind (auf einschlägige Anforderungen des Arbeitnehmerschutzes wird hingewiesen).

(8) Ein Verlassen der Küchenbereiche mit Arbeitskleidung und Arbeitsschuhen ist zu vermeiden. Ist dies dennoch notwendig, sind diese vor Kontamination zu schützen oder vor dem neuerlichen Betreten der Küche zu wechseln.

(9) Bei der Toilettenbenützung ist die Arbeitskleidung vor Kontamination zu schützen.

(10) In Küchen beschäftigte Personen müssen täglich zu wechselnde Kopfbedeckungen tragen, die die Haare gänzlich umhüllen.

(11) Das Tragen von kurz geschnittenen, gepflegten Bärten ist zulässig. Bei langen Bärten ist eine Bartbinde zu tragen.

(12) Während der Arbeit dürfen weder Schmuck noch Armbanduhren getragen werden. Piercing im Kopfbereich ist bei Küchen- und Servierpersonal dann abzulehnen, wenn dadurch die erforderliche körperliche Hygiene beeinträchtigt wird.

(13) Künstliche und/oder lackierte Fingernägel und künstliche Wimpern sind unzulässig. Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten.

---

[9] *Hygiene-Richtlinien für die Krankenhauswäsche bearbeitende Wäschereien*

(14) Auf die Verwendung von Parfum oder Aftershave mit intensiven Düften sollte verzichtet werden.

(15) Vor Arbeitsbeginn, nach jeder Toilettenbenützung, nach Verrichtung von Schmutzarbeiten, sowie nach Tätigkeiten in „unreinen“ Bereichen (z. B. bei der Verarbeitung von rohem Fleisch, Wild, Geflügel, rohen Fischen oder Eiern) sind die Hände und die Unterarme mit Seife gründlich zu reinigen. Zum Trocknen der Hände sind stets Einmalhandtücher zu verwenden. Anschließend sind die Hände mit einem geeigneten Produkt zu desinfizieren.

(16) Bei Tätigkeiten mit hohem Kontaminationsrisiko sind Einmalhandschuhe zu tragen.

(17) Die Einnahme von Mahlzeiten in der Küche und in den dazugehörigen Lagerräumen ist nicht gestattet.

(18) Die Einnahme von Getränken in der Küche ist erlaubt, sofern dafür eindeutig gekennzeichnete Gefäße verwendet werden.

(19) Lebensmittel für den privaten Gebrauch durch die Mitarbeiter dürfen nicht in die Küche und in die dazugehörigen Lagerräume eingebracht werden.

(20) Personen dürfen in der Küche und in den dazugehörigen Räumen (außer in solchen, die dafür vorgesehen sind) weder rauchen noch Tabak, Nikotinbeutel oder Kaugummi kauen, schnupfen oder Arzneimittel einnehmen. Persönliche Arzneimittel, außer solche, die für einen möglichen Akutfall bereitgehalten werden müssen, sind in den Garderoben aufzubewahren.

(21) Betriebsfremde Personen dürfen die Küche und die zugehörigen Räume nur in Begleitung eines Betriebsangehörigen betreten. Sie haben Schutzkleidung (Mantel, Kopfbedeckung und Überschuhe) zu tragen. Die Schutzkleidung ist vom Betrieb zur Verfügung zu stellen. Dies gilt auch für Lieferanten und für Betriebsangehörige, die nicht ständig in der Küche beschäftigt sind.

(22) Reparaturen sind nach Möglichkeit außerhalb der Betriebszeit durchzuführen, wobei gegen jegliche nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln Vorsorge zu treffen ist. Im Anschluss daran sind in den betroffenen Küchenbereichen eine Reinigung und Desinfektion vorzunehmen. Ist die Vornahme von Reparaturen während der Betriebszeit unvermeidbar, müssen die damit befassten Personen ebenfalls saubere Schutzkleidung tragen.

10 WASSERVERSORGUNG

(1) In der Küche ist ausschließlich Trinkwasser gemäß Trinkwasserverordnung[10] zu verwenden.

(2) Wird für die Flächen- und Geschirrreinigung aufbereitetes Wasser verwendet, muss dieses mikrobiologisch und toxikologisch Trinkwasserqualität aufweisen.

(3) Die Probenentnahmestelle ist im Küchenbereich festzulegen.

---

[10] Trink- und Mineralwasser - *KVG*

11 ABFÄLLE

(1) Bei der Sammlung von Abfällen ist Vorsorge zu treffen, dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommt.

(2) Abfälle sind in verschließbaren Vorrichtungen zu sammeln, die ohne Handberührung zu öffnen sind (z. B. Fußbedienung).

(3) Abfälle sind bei Bedarf mehrmals täglich, jedenfalls aber nach Arbeitsschluss, aus der Küche zu entfernen.

(4) 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.

(5) Speisereste und sonstige Lebensmittelabfälle der Kat. 3[11] sind in eigenen, gekühlten Räumen oder in anderen dafür geeigneten Kühleinrichtungen aufzubewahren.

(6) Verdorbene bzw. ausgeschiedene Ware (auch Retourware) ist getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und deutlich als solche zu kennzeichnen.

(7) Die angefallenen Speisereste und sonstige Lebensmittelabfälle sind an einen geeigneten, gemäß § 3 TMG[12] für die Sammlung, Verwertung oder Entsorgung solcher Materialien zugelassenen Betrieb abzuliefern.

(8) Die regelmäßige Abholung und Entsorgung ist durch Abschluss einer schriftlichen Vereinbarung gemäß § 10 Abs. 2 TMG sicherzustellen. Eine solche Vereinbarung ist für einen Zeitraum von mindestens 3 Monaten abzuschließen.

(9) Zum Nachweis der ordnungsgemäßen Ablieferung sind schriftliche Aufzeichnungen (z. B. Abholscheine, monatliche Aufstellungen) zu führen. Die Unterlagen sind mindestens 2 Jahre aufzubewahren.

(10) Küchen- und Speiseabfälle aus Beförderungsmitteln im internationalen Verkehr unterliegen speziellen Regelungen der TNP-Verordnung.[13]

12 VORSORGE GEGEN TIERISCHE SCHÄDLINGE

(1) Baulichkeit und Ausstattung sind so zu konzipieren, dass ein Eindringen von Schädlingen hintangehalten wird.

(2) Bei Bedarf sind Fliegen und andere Fluginsekten durch Insektenfallen zu bekämpfen, wobei darauf zu achten ist, dass es durch sie zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommen kann.

(3) Die Räume sind regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren.

---

[11] Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)

[12] Tiermaterialiengesetz 2003, BGBl. I Nr. 141/2003

[13] VERORDNUNG (EG) Nr. 1069/2009 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)

(4) Beim Auftreten von Schaben, Ratten oder Pharaoameisen ist die Bekämpfung durch eine autorisierte Schädlingsbekämpfungsfirma durchführen zu lassen. Bei der Bekämpfung anderer Schädlinge ist dann eine solche beizuziehen, wenn die in Eigenregie durchgeführten Bekämpfungsmaßnahmen nicht ausreichen.

(5) Die verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.

13 HYGIENE-EIGENKONTROLLE

(1) Es sind Verfahren zur Hygiene-Eigenkontrolle zu implementieren, die auf der Anwendung der HACCP-Grundsätze nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius[14] basieren. Dies hat aufbauend auf einer funktionierenden Guten Hygienepraxis (GHP) zu geschehen.

(2) Zwischen den Belangen der Guten Hygienepraxis und jenen von HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ist klar zu unterscheiden.

(3) Im Rahmen dieser Eigenkontrolle durchgeführte Maßnahmen sind durch das Führen von Aufzeichnungen nachvollziehbar zu dokumentieren.

13.1 GHP

(1) Gute Hygienepraxis (GHP) im Sinne dieser Leitlinie sind alle Belange der Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene, die dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb und vor Kontamination mit biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren im jeweiligen Betrieb dienen.

(2) Eine funktionierende GHP stellt die unabdingbare Voraussetzung für die Umsetzung des HACCP-Systems dar.

(3) Im Rahmen der GHP ist es zweckmäßig, zumindest folgende Bereiche zu berücksichtigen und darüber Aufzeichnungen zu führen:

- regelmäßige Überprüfungen der Betriebsräumlichkeiten, Ausstattungen und Geräte
- Hygieneschulungen des Personals[15]
- Wareneingangskontrollen
- Tank-Temperaturen der Geschirrspülmaschinen oder Konzentration des Desinfektionsmittels
- Die regelmäßige Wartung und Überprüfung der Geschirrspülmaschinen[16]
- Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- Mikrobiologische Überprüfung der Effizienz von Reinigung und Desinfektion
- Vorsorge- und Bekämpfungsmaßnahmen gegen tierische Schädlinge
- Überprüfung der Kühl- und Tiefkühltemperaturen

---

[14] *FAO = Food and Agriculture Organization of the United Nations; WHO = World Health Organization of the United Nations*

[15] *siehe auch die „Leitlinie für die Personalschulung" GZ BMG-75210/0004-II/B/13/2012 vom 24.7.2012 (* LL_Personalschulung.pdf)

[16] *Anmerkung: beim Service ist auch die Richtigkeit der am Gerät angezeigten Temperaturen zu überprüfen. Das Ergebnis dieser Überprüfung ist im Prüfbericht schriftlich festzuhalten.*

13.2 RÜCKSTELLPROBEN

(1) Als freiwilliges Instrument können von der Küche zur eigenen Absicherung von den selbst hergestellten Speisen sowie von hygienisch sensiblen zugekauften Speisenkomponenten Rückstellproben[17] angefertigt werden.

(2) Mindestanforderungen an Rückstellproben:

- Mindestmenge beachten: 1 Portion (mindestens 150 g)
- Tiefgekühlte Lagerung der Proben
- Kennzeichnung mit Rückstelldatum
- Empfohlene Rückstellzeit: mindestens 21 Tage ab Ausgabezeitpunkt

13.3 HACCP

HACCP ist – systematisch – produktbezogen – gefahrenbezogen – prozessbezogen und betriebsspezifisch.

(1) Die Unternehmer haben ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

(2) HACCP ist ein System, welches Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit wesentlich sind, identifiziert, bewertet und beherrscht.[18] Es ist somit ein Instrument zur Beherrschung von physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren, mit denen Lebensmittel behaftet sein können.

(3) HACCP betrifft nur das Lebensmittel selbst, wobei Herkunft, Zusammensetzung und Herstellungsmethoden des jeweiligen Produktes maßgeblich sind. Anhand dieser Daten ist abzuschätzen, mit welchen Gefahren und mit welchem Risiko für die Verbraucher im speziellen Fall zu rechnen ist und wo im Produktionsprozess Gefahren unter Kontrolle gebracht werden müssen.

(4) Die im Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr.852/2004 definierten HACCP-Grundsätze sind:

a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,

b) Bestimmung der Kritischen Kontrollpunkte (CCPs), Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,

c) Festlegung von Grenzwerten für diese Kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptabel und nicht akzeptabel unterschieden wird,

---

[17] *DIN 10526 Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung*

[18] *Definition des FAO/WHO-Codex-Alimentarius*

d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der Kritischen Kontrollpunkte,

e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein Kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,

f) Festlegung von regelmäßig durchzuführenden Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorgaben gemäß lit. a) bis e) entsprochen wird,

g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß lit. a) bis f) entsprochen wird.

(5) Grundsätzlich gewährleistet HACCP die Sicherheit aller in der Küche hergestellten Produkte. Daher müssen auch alle Speisenkomponenten einer Analyse unterzogen werden!

- Unabhängig vom Ergebnis der betriebsspezifischen Implementierung ist es erforderlich, die Speisentemperaturen bei der Portionierung bzw. Auslieferung aufzuzeichnen.
- Das gemäß (EG) 852/2004 eingerichtete FSMS (Food Safety Managment System = Lebensmittelsicherheitskultur) ist ein ganzheitliches System welches GHP und HACCP-gestützte Verfahren umfasst. Es soll die Lebensmittelsicherheit und -hygiene in einem Lebensmittelunternehmen gewährleisten.
- Bei der Überprüfung der Eigenkontrolle eines Betriebes, die nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß der Verordnung (EG) 852/2004 aufgebaut ist, wird zunächst auf die korrekte Trennung zwischen den allgemeinen Hygienemaßnahmen (GHP) und den Maßnahmen zur spezifischen Kontrolle in Umsetzung eines HACCP-Konzepts zu achten sein.

14 BEISPIEL ZUR HACCP UMSETZUNG

14.1 BEGRIFFE

Gefahr: ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel bzw. Zustand eines Lebensmittels mit der Fähigkeit, die Gesundheit der Konsumenten schädigen zu können.

Physikalische Gefahren sind z. B. Fremdkörper wie Steine, Glassplitter und Metallteile, aber auch radioaktive Stoffe oder die Temperatur.

Chemische Gefahren sind z. B. Pestizidrückstände, Rückstände von Medikamenten, Desinfektionsmittel, Verpackungen und als Allergene wirksame Substanzen.

Biologische Gefahren sind Gefahren wie Parasiten, Mikroorganismen und Viren. Mikroorganismen haben bei Lebensmitteln, die in Küchenbetrieben verarbeitet werden, die größte Bedeutung. Physikalische Gefahren können durch Maßnahmen der GHP beherrscht werden und bei chemischen Gefahren werden im Regelfall entsprechende Garantien (z. B. Konformitätserklärungen) von Vorlieferanten erforderlich sein.

HACCP-Konzept: Sammlung und Aus- und Bewertung von Informationen, mit dem Ziel, alle Phasen der Produktentstehung darzustellen.

Gefahrenanalyse (mit Risikobewertung): Erfassen und Bewerten von Informationen über Gefahren, die im Rohmaterial und sonstigen Zutaten, in der Umgebung, im Prozess oder im Lebensmittel festgestellt wurden, sowie Bedingungen, die zum Entstehen von Gefahren führen, um zu entscheiden, ob sie signifikant sind.

Kritischer Kontrollpunkt (CCP): Eine Stufe, auf der die Kontrolle durchgeführt werden kann und von entscheidender Bedeutung ist, um eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit zu vermeiden oder auszuschalten oder sie auf ein akzeptables Maß zu reduzieren. Die Gefahr wird beherrscht!

(Kritischer) Grenzwert: Ein beobachtbares oder messbares Kriterium im Zusammenhang mit einer Kontrollmaßnahme an einem CCP, anhand dessen zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten des Lebensmittels unterschieden wird.

Monitoring (Überwachung): Planmäßigen Beobachtungen oder Messungen von Kontrollparametern, um festzustellen, ob der Kritischer Kontrollpunkt (CCP) unter Kontrolle ist. Die Gefahr wird beherrscht!

Korrekturmaßnahmen: Handlungen, die unternommen werden, wenn Abweichungen auftreten, um die Kontrolle wiederzuerlangen, dass gegebenenfalls betroffene Erzeugnis zu trennen und die Produktdisposition zu bestimmen sowie das erneute Auftreten der Abweichung zu vermeiden oder dessen Wahrscheinlichkeit zu minimieren.

HACCP-Plan: Dokumentation und Aufzeichnungen, in denen die angewandte GHP beschrieben und begründet wird, ferner Aufzeichnungen des Monitorings und der Verifizierung sowie gegebenenfalls der ergriffenen Korrekturmaßnahmen, die in allen Formaten verfügbar sind. Der GHP-Plan kann in den HACCP-Plan integriert werden.

HACCP-System: Auf den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und der Überwachung der CCPs gestützte Verfahren. Die laufende Umsetzung von HACCP im Betrieb.

Implementierung ist die konkrete Umsetzung des HACCP-Systems im Betrieb.

Risiko: Wahrscheinlichkeit des Auftretens der Gefahren und die Abschätzung der tatsächlichen Beeinträchtigung der Konsumenten zum Zeitpunkt der Abgabe an die Endverbraucher.

Die Anwendung von Methoden, Verfahren, Tests und sonstigen Bewertungen, die ergänzend zum Monitoring erfolgen, um festzustellen, ob eine Kontrollmaßnahme bestimmungsgemäß durchgeführt wird oder durchgeführt wurde. Eine Verifizierung wird periodisch durchgeführt und dient dem Nachweis darüber, dass das HACCP-System ordnungsgemäß funktioniert.

Validierung: Erbringung des (wissenschaftlichen) Nachweises darüber, dass die Gefahr mit der betreffenden Kontrollmaßnahme oder einer Kombination von Kontrollmaßnahmen, soweit sie ordnungsgemäß im Rahmen HACCP-gestützter Verfahren durchgeführt wird beherrscht, werden kann. Lt. Codex Alimentarius 2020 ist die Validierung für die Grenzwerte anzuwenden.

14.2 GRUNDSÄTZLICHE SYSTEMATIK DER HACCP-UMSETZUNG

Beschreibung von Mikrobiologische Gefahren - Leitkeime

ABHANDLUNG DER SIEBEN HACCP-GRUNDSÄTZE FÜR JEDE STANDARDPRODUKTIONSLINIE ZUR ERFASSUNG DER MIKROBIOLOGISCHEN GEFAHREN

Die hergestellten Fließdiagramme dienen als Grundlage für die Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze:

a. Durchführung der Gefahrenanalyse
b. Festlegung der Kritischen Kontrollpunkte (CCPs)
c. Festlegung von Grenzwerten
d. Festlegung von Überwachungsverfahren
e. Festlegung von Korrekturmaßnahmen
f. Festlegung von Verifizierungsverfahren
g. Festlegung der Dokumentation

Zur Beherrschung der mikrobiologischen Gefahren macht es Sinn, sich einiger weniger Leitkeime zu bedienen. Bei der Gefahrenanalyse und der Festlegung von CCP sollten Maßnahmen festgelegt werden, die Auswirkungen durch diese Leitkeime verhindern.

Als Leitkeim für die Gruppe der **Lebensmittel-Infektionserreger** sind aufgrund ihrer epidemiologischen Bedeutung Salmonellen und Campylobacter zu berücksichtigen. Diese Keime werden bei den üblichen Kochprozessen zuverlässig abgetötet.

Ebenfalls zu den Lebensmittel-Infektionserregern zählt *Listeria monocytogenes*. Wegen seiner Vermehrungsfähigkeit besonders bei tiefen Temperaturen, sollte er extra berücksichtigt werden.

Als Leitkeim für die Gruppe der **Lebensmittel-Vergifter** ist *Staphylococcus aureus* zu berücksichtigen. Er ist in der Lage, im Lebensmittel Toxine zu bilden, die hitzestabil sind und durch die üblichen Kochprozesse nicht mehr zerstört werden. Es ist von entscheidender Bedeutung, die Toxinbildung durch konsequente Personalhygiene und Einhaltung der Kühlkette zu verhindern.

Auch manche Schimmelpilze zählen zu den Lebensmittelvergiftern, die unter Umständen hitzestabile Gifte bilden können. Aufgrund ihrer Erkennbarkeit und ihrer Bedeutung bei manchen Lebensmitteln (vor allem bei Obst und Gemüse), sollten sie ebenfalls Berücksichtigung finden.

Als Leitkeime für die Gruppe der **Sporenbildner** sind *Bacillus cereus* (wächst bei Anwesenheit von Sauerstoff) und *Clostridium perfringens* (wächst auch bei Abwesenheit von Sauerstoff) zu berücksichtigen. Sporenbildner überstehen die üblichen Kochprozesse, indem sie eine extrem widerstandsfähige Sporenhülle ausbilden. Nach dem Erhitzen beginnen sie sich wieder zu vermehren und Toxine zu bilden. Zur Beherrschung dieser Gefahren sind somit das Heißhalten <u>nach</u> dem Kochprozess oder das Kühlen <u>nach</u> dem Kochprozess von größter Bedeutung. (siehe dazu 8.2).

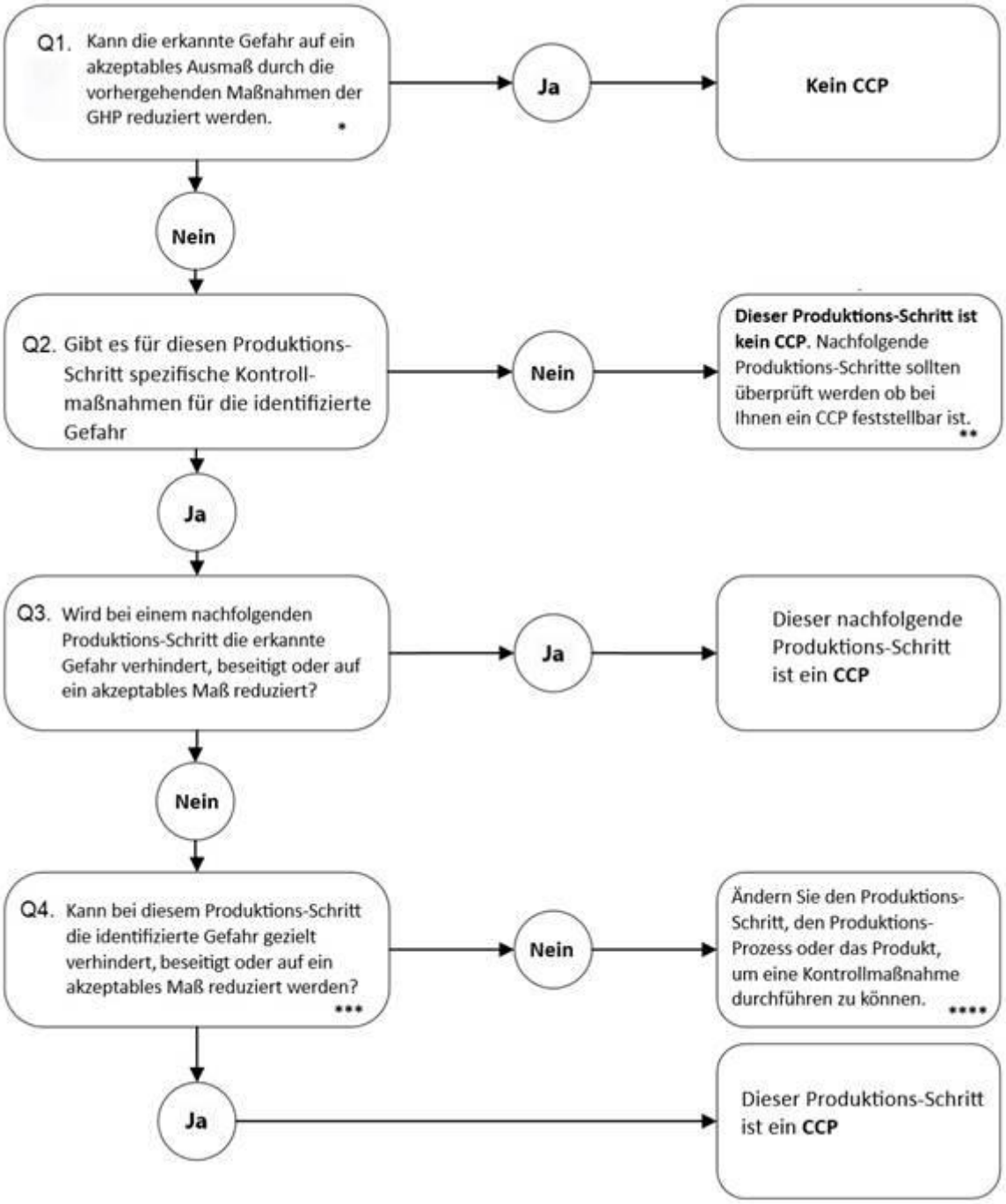
Weiters zu beachten sind Viren, insbesondere **Noroviren**. Durch entsprechende Hygienemaßnahmen wie Händereinigung und Desinfektion (Maßnahmen der Guten Hygienepraxis) lässt

sich die Übertragungswahrscheinlichkeit reduzieren. Erhitzungsprozesse sind auch gegen Noroviren wirksam.

Für die Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze bedient man sich eines HACCP-Analyseblattes:

Zum Ausfüllen des HACCP-Analyseblattes wählt man in der jeweiligen Warengruppe eine typische, häufig in der eigenen Küche hergestellte Speisenkomponente und behandelt anhand dieser die vorgegebenen Punkte a) bis g).

Bei ähnlichen Speisenkomponenten ergeben sich meistens die gleichen kritischen Kontrollpunkte, z. B. gekochter Reis – gekochte Teigwaren.



Beispiel eines CCP-Entscheidungsbaums – Anwendung auf jeden Schritt, bei dem eine bestimmte erhebliche Gefahr identifiziert wird, Lt. Codex Alimentarius CXC 1-1969

Revised in 1997, 2003, 2020, 2022.

* Berücksichtigen Sie die Bedeutung der Gefahr (d. h. die Wahrscheinlichkeit des Auftretens ohne Kontrolle und die Schwere der Auswirkungen der Gefahr) und ob sie durch erforderliche Programme wie GHPs ausreichend kontrolliert werden könnte. GHPs können Routine-GHPs oder GHPs sein, die eine größere Aufmerksamkeit erfordern, um die Gefahr zu kontrollieren (z. B. Überwachung und Aufzeichnung).

** Wenn bei den Fragen 2 – 4 kein CCP identifiziert wird, sollte der Prozess oder das Produkt geändert werden, um eine Kontrollmaßnahme umzusetzen, und eine neue Gefahrenanalyse durchgeführt werden.

*** Überlegen Sie, ob die Kontrollmaßnahme in diesem Schritt in Kombination mit einer Kontrollmaßnahme in einem anderen Schritt funktioniert, um dieselbe Gefahr zu kontrollieren. In diesem Fall sollten beide Schritte als CCPs betrachtet werden.

**** Rückkehr zum Anfang des Entscheidungsbaums zu einer neuen Gefahrenanalyse.

Um die Umsetzung von HACCP in den unter diese Leitlinie fallenden Küchen möglichst einfach und rasch zu gestalten, wird die Ausarbeitung von Standardproduktionslinien und in der Folge dann die Verwendung von Zutatenlisten oder Rezepturkarten empfohlen. Diese bieten die Möglichkeit einer raschen und einfachen Umsetzung von HACCP. In den meisten Fällen wird man mit den Zutatenlisten bzw. mit den Rezepturkarten das Auslangen finden.

Dabei sollten folgende Umsetzungsphasen nacheinander durchlaufen werden:

- Festlegung von Standardproduktionslinien
- Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze für jede Standardproduktionslinie

14.3 FESTLEGUNG VON STANDARDPRODUKTIONSLINIEN

Ziel dieses Arbeitsschrittes ist es, einen Überblick über die bestehenden Produktionsabläufe zu bekommen und die hergestellten Speisen in Gruppen zusammenzufassen. Die Standardproduktionslinien sind für den jeweiligen Betrieb spezifisch und müssen daher von diesem selbst in Form von Fließdiagrammen festgelegt werden. Ein Fließdiagramm ist die optisch mit einem Blick erfassbare Darstellung eines Produktionsablaufes. Die einzelnen Stufen des Fließdiagramms müssen dabei als Tätigkeiten formuliert werden!

Standardproduktionslinien wie die „Warme Küche“, die „Kalte Küche“ oder die „Salatproduktion“ sind Produktionslinien, in denen die Gefahrenbeherrschung für die zugehörigen Speisenkomponenten stets in der prinzipiell selben Art und Weise erfolgt. Zum Beispiel durch das Garen, durch das Kühlen oder durch das Marinieren.

Speisenkomponenten sind z. B. die Frittatensuppe, das Wiener Schnitzel, der Erdäpfelsalat, die Topfentorte.

Zutaten sind Rezepturbestandteile ohne Mengenangaben, z. B. Kalbfleisch, Mehl, Ei, Brösel, Salz, Pfeffer.

Als Produktionsverfahren können z. B. cook and serve, cook and chill, cook and freeze, sous vide angewendet werden.

Sind die Standardproduktionslinien festgelegt, so werden diese eindeutig benannt. Zum Beispiel:

Standardproduktionslinie - Warme Küche / Regeneration/ Patisserie warm / Patisserie warm mit kalter Ausgabe

Standardproduktionslinie - Kalte Küche (z. B. Salate, belegte Brote und div. nicht durcherhitzte Komponenten)

14.4 DIE VERWENDUNG VON ZUTATENLISTEN / REZEPTUREN

Ist das Festlegen von Standardproduktionslinien abgeschlossen und damit die mikrobiologischen Gefahren beschrieben, so ist die weitere Arbeitsgrundlage wahlweise die Zutatenliste oder die Rezeptur.

Der HACCP-Teil der Zutatenliste/Rezeptur sollte folgende Elemente enthalten:

- Beherrschung physikalischer Gefahren
- Beherrschung chemischer Gefahren
- Beherrschung mikrobiologischer Gefahren
  - Bezeichnung der Standardproduktionslinie
  - Sollte es Speisenkomponenten geben, die keiner Standardproduktionslinie zugeordnet werden können, hat deren weitere Aufarbeitung mit einem eigenen HACCP-Analyseblatt zu erfolgen

Eine Speisenkomponente wird von Anfang bis zum Schluss abgehandelt. Zunächst werden die möglicherweise vorhandenen physikalischen und chemischen Gefahren beurteilt. Das Ergebnis wird in der Rezeptur festgehalten.

Entsprechend der zuvor erfolgten Festlegung erfolgt nun die Zuordnung der jeweiligen Speisenkomponente zu einer der Standardproduktionslinien. Der Name dieser Linie wird im Rezept eingetragen. Eine weitere Analyse ist damit nicht mehr notwendig, da die Gefahrenbeherrschung an den in der Standardproduktionslinie festgelegten CCPs erfolgt.

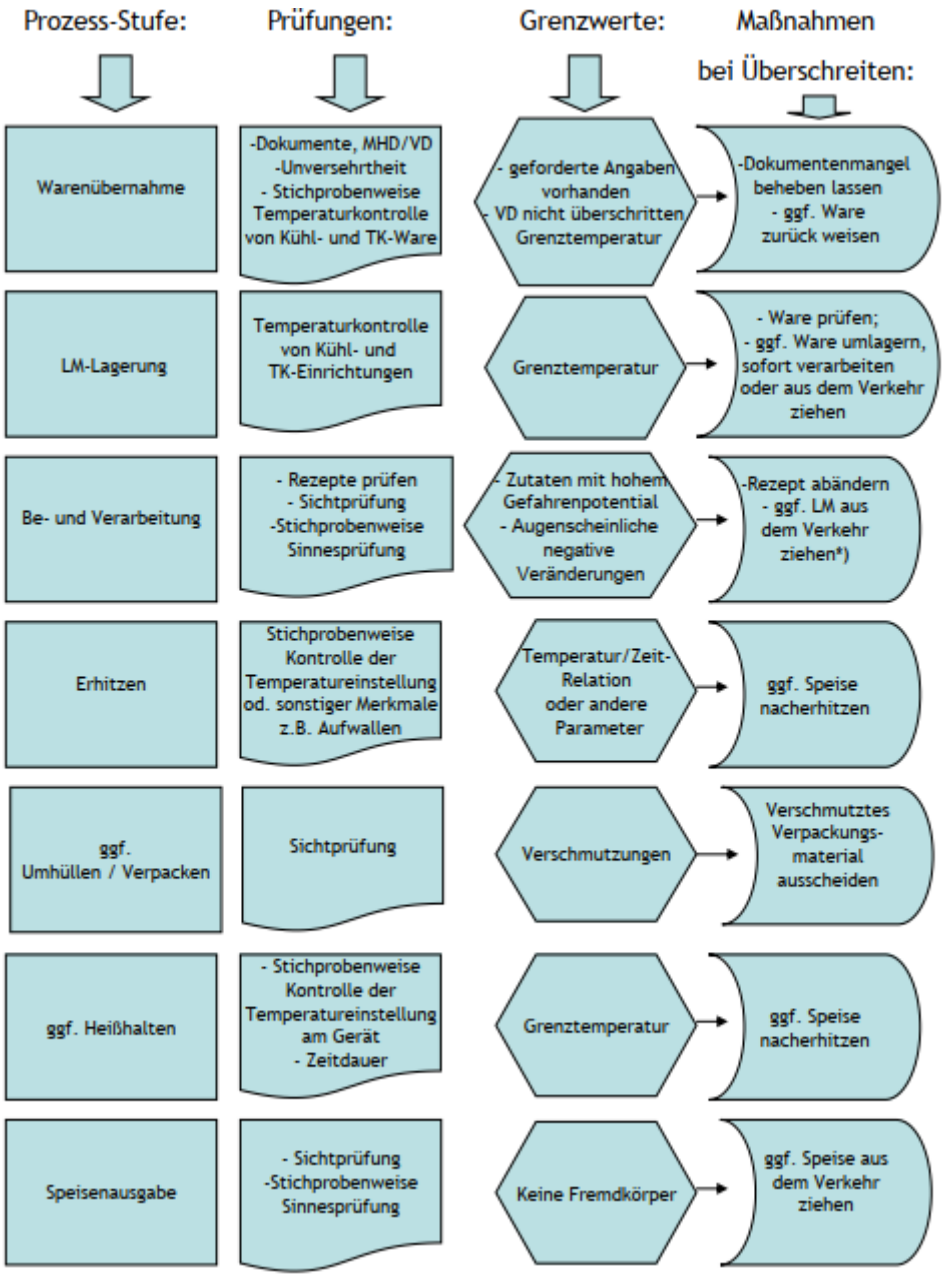
Fällt eine Speisenkomponente in keine der Standardproduktionslinien, so muss für sie eine eigene HACCP-Analyse in derselben Art und Weise wie bei den Standardproduktionslinien durchgeführt werden. Das fertig ausgefüllte Analysenblatt wird der Rezeptur beigelegt.

ANHANG I

BEISPIELE HACCP-ANALYSEBLATT

STANDARDPRODUKTIONSLINIE - WARME KÜCHE / FRISCHKOST:

Speisenkomponente: Alle Speisenkomponenten der „Warmen Küche“
Gefahren (Leitkeime): Salmonellen und Campylobacter, *Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens,* Schimmelpilze, Noroviren



Standardproduktionslinie – Warme Küche und Warme Patisserie

Art der Überwachung der CCPs:

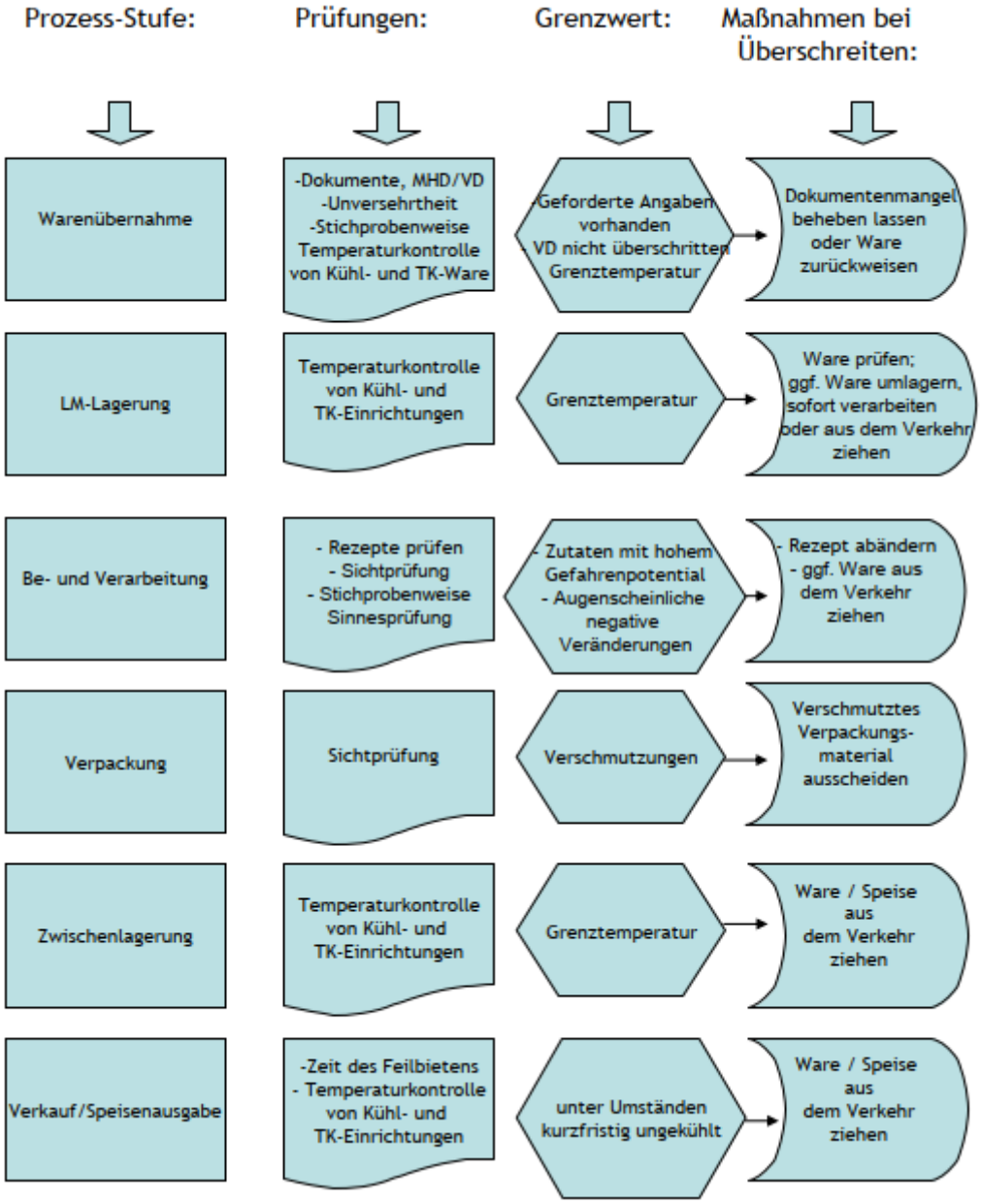
Das Heißhalten kann bei bestimmten Produkten (z. B. Knödel, Reis, Teigwaren) als „CCP“ definiert werden. Bezüglich der Heißhaltetemperatur wird auf Kapitel 10 verwiesen.

Bei der Festlegung eines Erhitzungsvorganges als CCP sind die Temperatur und die Zeit sowie der Kontrollmodus festzulegen (wer, wie, womit, wann) und zu überwachen.

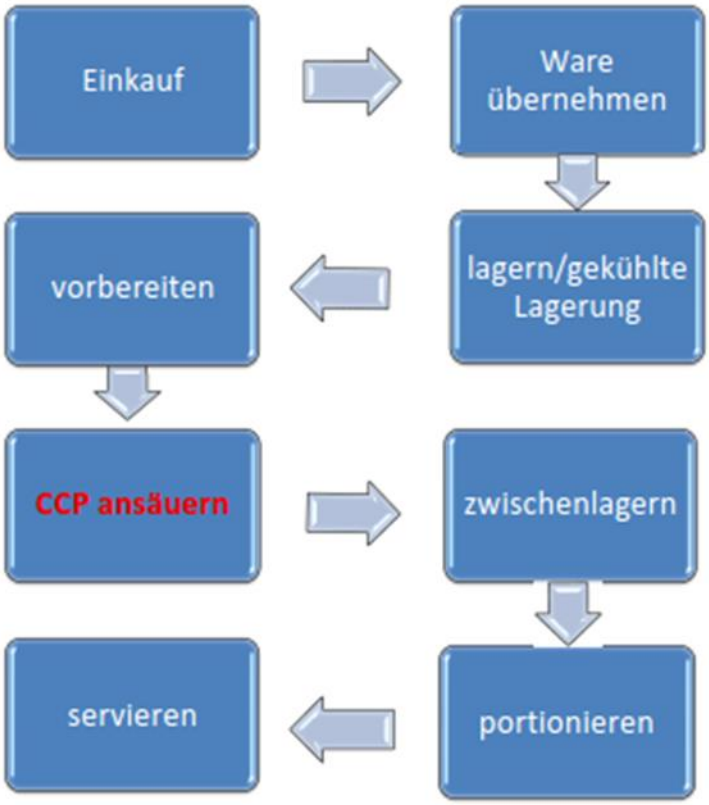
ANALYSEBLATT / STANDARDPRODUKTIONSLINIE 2 - KALTE KÜCHE:

Speisenkomponente: Alle Speisenkomponenten der „Kalten Küche“

Gefahren (Leitkeime): Salmonellen und Campylobacter, *Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens,* Schimmelpilze, Noroviren



Standardproduktionslinie – Kalte Küche und kalte Patisserie



Art der Überwachung des CCPs:
Marinieren: Das Marinieren von Salaten erfolgt über eine festgelegte Rezeptur, bei der der pH-Wert bei jeder Produktionscharge gemessen wird. (Dabei ist auf eine ausreichende Empfindlichkeit der Messmethode zu achten: z. B. muss bei einem kritischen Grenzwert von pH 4,5 die Messung auf Zehntel pH-Einheiten genau sein!)

Korrekturmaßnahme: Salat nachsäuern

Verifizierung:
Regelmäßige Kontrollen der Prozesse und deren Umsetzung im Betrieb (Mindestens 1x jährlich bzw. bei Änderung des Verfahrens oder der Rezeptur)

Dokumentation: Ergebnisse der Überprüfungen des pH-Wertes werden dokumentiert.

ANHANG II

Relevante rechtliche Grundlagen und Empfehlungen:

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über die Lebensmittelhygiene[19]

Verordnung (EG)Nr. 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[20]

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG BGBl. I Nr. 13/2006 idg[21]

Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Weitergabe von Informationen über unverpackte Lebensmittel, die Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und über weitere allgemeine Kennzeichnungsbestimmungen für Lebensmittel (Allergeninformationsverordnung), BGBl II Nr. 175/2014[22]

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

Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen[23]

Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)[24]

Bundesgesetz betreffend Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und Materialien (Tiermaterialiengesetz – TMG) BGBl. I Nr.141/2003 [25]

Leitlinien und Empfehlungen:

General principles of food hygiene CXC 1-1969 Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020, 2022*. Editorial corrections in 2011[26]

Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln [27]

Leitlinie für die Personalschulung[28]

Hygiene-Leitlinie für Wäschereien, die Wäsche von Gesundheitseinrichtungen Bearbeiten[29]

---

[19] *EUR-Lex - 02004R0852-20210324 - DE - EUR-Lex*
[20] *EUR-Lex - 02002R0178-20240701 - DE - EUR-Lex*
[21] Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG
[22] *BGBLA_2014_II_175.pdfsig*
[23] Gebrauchsgegenstände im österreichischen Lebensmittelrecht
[24] *CL2009R1069DE0040010.0001_cp 1..1*
[25] *RIS - Tiermaterialiengesetz - Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 08.09.2025*
[26] *https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fwork-space.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf*
[27] *LL_Sicherung_der_gesundheitlichen_Anforderungen.pdf*
[28] *LL_Personalschulung.pdf*
[29] *Leitlinien - ÖGHMP*

Leitlinie „Prüfung von Produkten zur Geschirrdesinfektion“[30]

Empfehlungen zur Auswahl von Desinfektionsmitteln in Einrichtungen des Gesundheitswesens[31]

Liste der Desinfektionsmittel für Lebensmittel [32] [33]

Leitlinie zur Prüfung/ Inspektion von Geschirrspülanlagen in Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbaren Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung[34]

Leitlinie „Prüfung von Produkten zur Geschirrdesinfektion[35]

Bacillus cereus-Bakterien in Lebensmitteln können Magen-Darm-Erkrankungen verursachen - aktualisierte Stellungnahme Nr. 048/2020 des BfR vom 30. Oktober 20201[36]

Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen beim Heißhalten von Speisen aktualisierte Stellungnahme Nr. 016/2024 des BfR vom 19. März 20204[37]

Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen (2022/C 355/01)[38]

Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) im Sinne der Allergeninformationsverordnung[39]

---

[30] Leitlinien - ÖGHMP
[31] Empfehlungen zur Auswahl von Desinfektionsmitteln in Einrichtungen des Gesundheitswesens - ÖGHMP
[32] DVG | Desinfektion in der Veterinärmedizin | Ausschuss der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft e.V.: Desinfektion im Lebensmittelbereich
[33] VAH Liste
[34] Guidelines – ÖGSV – Österr. Gesellschaft für Sterilgutversorgung
[35] Hygiene-Richtlinien für die Krankenhauswäsche bearbeitende Wäschereien
[36] Bacillus cereus-Bakterien in Lebensmitteln können Magen-Darm-Erkrankungen verursachen - Aktualisierte Stellungnahme Nr. 048/2020 des BfR vom 30. Oktober 2020
[37] Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen beim Heißhalten von Speisen
[38] EUR-Lex - C:2022:355:TOC - DE - EUR-Lex
[39] Codexkapitel_ _ A_5_Kennzeichnung_Aufmachung.pdf

ANHANG III

Abkürzungen:

R&D - Reinigung und Desinfektion

RDP - Reinigungs- und Desinfektionsplan

ÖGHMP - Österreichischen Gesellschaft für Hygiene, Mikrobiologie und Präventivmedizin

CCP - Kritischer Kontrollpunkt

FSMS - Managementsystem für Lebensmittelsicherheit

GHP - Gute Hygienepraxis

VAH - Verbund für Angewandte Hygiene

TMG - Tiermaterialiengesetz

TNP - tierische Nebenprodukte

HACCP - Hazard Analysis Critical Control Points (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)

cook and serve: Bei diesem Verpflegungssystem werden die Speisen kurz vor dem Verzehr zubereitet und vor Ort ausgegeben (Kochen und Servieren).

cook and chill: Bei diesem Verfahren werden die Speisen zubereitet und gekühlt (Kochen und Kühlen).

cook and freeze: Beim diesem Verpflegungssystem werden ausschließlich oder überwiegend tiefgekühlte Speisen verwendet. Die Speisen werden konventionell produziert, anschließend schockgefroren und bei mindestens -18 °C gefriergelagert (Kochen und Einfrieren).

sous vide: Garmethode bei den Lebensmitteln in einem luftdichten Beutel bei präzise kontrollierter, niedriger Temperatur langsam in einem Wasserbad gegart werden

YOPI: young, old, pregnant and immunocompromised, also kleine Kinder, Senioren, Schwangere und Menschen mit eingeschränkter Immunfunktion