

Merkblatt

für die Abgabe von Lebensmittel über öffentlich
zugängliche Kühlgeräte

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMASGK-75210/0010-IX/B/13/2019 vom 5.7.2019

Merkblatt für die Abgabe von Lebensmittel über öffentlich zugängliche Kühlgeräte

Lebensmittel sind wertvoll, deshalb sollte man mit ihnen auch respektvoll umgehen. Initiativen verschiedenster Art zum Verschenken, Teilen, Weitergeben von nicht benötigten Lebensmitteln an Dritte erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Lebensmittel an andere weiterzugeben ist eine sehr menschliche, aber auch verantwortungsvolle Situation, zumal beim Umgang mit Lebensmitteln auf große Sorgfalt zu achten ist. Für Unternehmensgruppen, für die spezielle Leitlinien (wie z. B. die Initiative „Foodsharing“) existieren, sind diese zu beachten.

Um die Lebensmittelabgabe für alle Teilnehmer so sicher wie möglich zu gestalten, werden die wichtigsten Voraussetzungen in diesem Merkblatt zusammengefasst.

Die Abgabe von Lebensmitteln über öffentlich zugängliche Kühlgeräte ist als ein **Inverkehrbringen** zu verstehen. Damit sind die lebensmittelrechtlichen Vorschriften, insbesondere die **Hygienevorschriften** anzuwenden. Das bedeutet, dass der Aufsteller von derartigen Geräten ein **Lebensmittelunternehmer** ist.

Der Aufsteller stellt sicher, dass die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene erfüllt sind.

Bei der Lagerung von Lebensmitteln, die im Rahmen vorliegender Initiative an Andere weitergegeben werden, sind die allgemeinen Hygieneregeln einzuhalten und die Lebensmittel müssen vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.

Kühlgeräte

Die Kühlgeräte sind vor Witterungseinflüssen geschützt (nicht im Freien) aufzustellen und werden instand und sauber gehalten.

Die Funktionsfähigkeit (Stromanschluss, Kühlung, ...) ist durchgehend zu gewährleisten.

Die Oberflächen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein (das bedeutet, keine abgeschlagenen/abblättrenden Stellen, rostige Oberflächen, ...).

Die erforderlichen Temperaturen (wie z. B. Kühl- und Tiefkühltemperaturen) müssen eingehalten werden.

Temperatur

Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Die Temperatur im Kühlschrank beträgt 0 – 4 °C (max. 6 °C), die im Tiefkühler mindestens minus 18 °C.

Die Temperaturen in den Kühleinrichtungen sind täglich zu kontrollieren.

Bei Abweichungen sind entsprechende **Maßnahmen** zu treffen (z. B. Entsorgung der zu warm gelagerten Lebensmittel, Kühltemperatur regulieren, ...).

Reinigung und Desinfektion

Durch eine händische Reinigung wird der sichtbare Schmutz entfernt. Die Keime werden erheblich reduziert und man erreicht die „optische Sauberkeit“. Erst danach ist eine Desinfektion sinnvoll und kann erfolgen. Durch diese werden Keime abgetötet, die die Reinigung „überlebt“ haben.

WICHTIG!

Ohne Reinigung ist eine gute Desinfektion kaum möglich!

Bei den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ist zu prüfen, ob diese für den Lebensmittelbereich geeignet sind. Es sind nur geeignete Mittel zu verwenden. Die Gebrauchsanweisungen (Konzentration, Temperatur und Einwirkzeit) sind zu beachten.

Einmalig ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen, der festlegt **wer, was, wann, wie und womit** reinigt und desinfiziert.

Reinigungsutensilien sind sauber zu halten und regelmäßig zu kontrollieren bzw. zu tauschen, da sie sonst innerhalb kürzester Zeit verkeimen und diese Keime (Mikroorganismen) verbracht werden könnten.

Lebensmittellagerung

Eine Lagerung von offenen (nicht verpackten) verzehrfertigen Lebensmitteln/Speisen (Gulasch, Suppe, ...) im Kühlschrank ist nicht gestattet.

Ausnahme:

Obst und Gemüse im Ganzen, Brot und Gebäck

Der Inhalt der Geräte ist täglich zu überprüfen.

Nicht entsprechende Lebensmittel (beschädigte Verpackung, augenscheinlich verdorbene, verschimmelte, geruchsbeeinträchtigte, ...) sind unverzüglich auszusortieren und zu entsorgen.

Verschmutzungen sind ebenfalls unverzüglich zu beseitigen.

Schädlingskontrolle

Zugangsmöglichkeiten für Schädlinge (z. B. Mäuse und Ratten, Schaben, Motten, Ameisen, ...) sind zu verhindern.

Regelmäßige Sichtkontrollen im Umkreis des Kühlgerätes sind durchzuführen.

Hygiene und Schulung

Ein Mindestmaß an Hygienewissen ist Voraussetzung zur Betreuung derartiger Kühlgeräte. Die Aufstellerin oder der Aufsteller der Kühlgeräte informiert die Personen, die für diese verantwortlich sind, zumindest zu Beginn ihrer Tätigkeit und desweiteren 1x jährlich über die notwendigen Hygieneanforderungen.

Abgabe von Lebensmittel

Die Abgeberinnen und Abgeber achten auf einen sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln. Die Verpackung muss unversehrt und unbeschädigt sein. Die Lebensmittel müssen zum menschlichen Verzehr geeignet sein. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden - auch nicht während des Transportes.

„Ich gebe nur solche Lebensmittel ab, die ich selber essen würde!“

Weiterführende Informationen sind unter folgenden Links zu finden:

https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/lebensmittelkontrolle/Im_aufsicht_laender.html

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hygieneleitlinien.html>

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en

https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions_en