

## LEITLINIE FÜR GROSSKÜCHEN, GROSSCATERING, SPITALSKÜCHEN UND VERGLEICHBARE EINRICHTUNGEN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

### EINLEITUNG

Die vorliegenden Leitlinien gelten für Großküchen, Großcatering, Spitalküchen und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die in den Geltungsbereich der Lebensmittelhygieneverordnung fallen. In Krankenhäusern und in vergleichbaren Einrichtungen mit besonderem Infektionsrisiko ist zusätzlich auf die besonderen Risiken (im Rahmen der Eigenkontrolle) Rücksicht zu nehmen.

### I. BAULICHE ANFORDERUNGEN AN RÄUME

1. In Räumen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und Vorratsräumen ausgenommen Trockenlager müssen die Wände bis zu einer Höhe von mindestens 2 m, sowie Deckenvorrichtungen und in Kühlräumen alle Wände einschließlich der Decke, aus nicht toxischem Material bestehen und glatte, fugenfreie, abwaschbare und hellfarbige Oberflächen aufweisen. Die Decken und die übrigen Wandteilen können mit einem hellen, nicht abblätternden Anstrich versehen sein.
2. Fußböden in Räumen gemäß Pkt. 1 müssen aus wasserundurchlässigem, nicht saugendem, leicht zu reinigendem, desinfizierbarem und nicht toxischem Material bestehen. Sie müssen fugenfrei sein. Jegliche Bildung von Wasserpfützen muss ausgeschlossen sein. Die Übergänge von Wänden zum Fußboden müssen so gestaltet sein, dass eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich ist. Die Abflussöffnungen selbst müssen durch geeignete Vorrichtungen abgedeckt, geruchs- und rückstausicher sein, sich in einem baulich einwandfreien Zustand befinden und von der Bauart her leicht zu reinigen sein.
3. In der Küche und, soweit erforderlich, auch in den Betriebsräumen, müssen Handwaschbecken in entsprechender Anzahl vorhanden sein. Es sind jedenfalls eigene Handwaschbecken an den Arbeitsplätzen für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Mehlspeisen und Fertigspeisen einzurichten. Handwaschbecken müssen mit Warmwasser versorgt werden. Die Wasserauslässe dürfen weder von Hand noch mit dem Arm zu betätigen sein.
4. Küchen und dazugehörige 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.
5. Die Türen und Fenster müssen dicht schließen, aus glattem, nicht saugendem, korrosionsbeständigem, abwaschbarem und nicht toxischem Material bestehen oder mit einem dauerhaften und abwaschbaren Belag oder Anstrich versehen sein.

6. Die Küche ist baulich in reine und in unreine Bereiche zu teilen, wobei durch entsprechende räumliche Anordnung dieser Bereiche Kreuzkontaminationen vermieden werden müssen. Für das Aufschlagen von rohen Eiern muss zweckmäßigerweise ein eigener Raum, zumindest aber ein eigener, räumlich getrennter und gekennzeichnete Arbeitsplatz mit eigenen Arbeitsgeräten vorhanden sein. Für die Verarbeitung von rohem Geflügel muss ein eigener, räumlich getrennter und gekennzeichnete Arbeitsplatz mit eigenen Arbeitsgeräten vorhanden sein; bevorzugt wäre ein eigener Raum einzurichten. Dasselbe gilt für die Verarbeitung von anderem rohem Fleisch.

7. Für die Verarbeitung von ungewaschenem rohem Gemüse ist ein eigener Raum bzw. entsprechend abgeschirmter Arbeitsbereich vorzusehen.

8. Für die in der Küche beschäftigten Personen müssen eigene Toiletten vorhanden sein. Die Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu Arbeits- und Lagerräumen haben. Die Toiletteanlagen müssen baulich gemäß den Pkt. 1 und 2 ausgestattet sein und einen Vorraum besitzen, in dem entsprechend ausgestattete Handwaschbecken (gemäß dem Punkt II/3) angebracht sind. Kleiderhaken sind in entsprechender Zahl vorzusehen.

9. Für die in der Küche beschäftigten Personen müssen ausreichend Garderoben zur Verfügung stehen. Auf die einschlägigen arbeitsrechtlichen Bestimmungen wird hingewiesen.

## II. ANFORDERUNGEN AN EINRICHTUNGEN, GERÄTE UND GESCHIRRE

1. Einrichtungen in Küchen, Vorratsräumen und Kühlräumen, einschließlich der Regale, haben aus nicht toxischen Materialien zu bestehen und müssen glatte, abwaschbare und desinfizierbare Flächen aufweisen. In die Küche dürfen ausschließlich Kunststoffpaletten eingebracht werden. Transportable Roste oder Bodenelemente haben aus Kunststoff oder Metall zu bestehen. Einrichtungen und Geräte sind so zu installieren, dass eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich ist.

2. Arbeitsflächen müssen aus rostfreiem Stahl oder Kunststoff bestehen. In der Mehlspeisküche können für die Teigzubereitung Arbeitsflächen aus Holz verwendet werden. Die Arbeitsplatten dürfen jedoch nicht aus Weichholz bestehen und deren Oberfläche muss glatt und fugenfrei sein.

3. Neben den Handwaschbecken müssen Seifenspender und Papierhandtücher vorhanden sein. Zum Trocknen der Hände sind ausschließlich Einweghandtücher aus gut saugendem Papier zu verwenden. Für die Aufnahme der gebrauchten Papierhandtücher sind Behälter vorzusehen. Beim Entleeren ist ein Anfassen der gebrauchten Papierhandtücher zu vermeiden (z.B. durch Verwendung von Einwegkunststoffsäcken).

4. Alle in der Küche verwendeten Geräte und Geschirre müssen aus nicht-toxischem Material bestehen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und dürfen keine Beschädigungen, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können, aufweisen.

5. Geräte, Geschirre und Behälter aus Holz sowie Überkartons dürfen in die reinen Küchenbereiche nicht eingebracht werden. Ausgenommen sind Arbeitsgeräte aus Holz, für die es aus arbeitstechnischen Gründen keine Alternativen gibt.

6. Haustiere, Topfpflanzen, Schnittblumen und andere Zierpflanzen dürfen in Küchen und den dazugehörigen Räumen nicht geduldet werden.

### III. REINIGUNG UND DESINFEKTION VON RÄUMEN UND EINRICHTUNGEN

1. Für Räume in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen, der die Erfordernisse der einzelnen Räume berücksichtigt.

2. Mit der Durchführung und Überwachung der Reinigung und Desinfektion sind Verantwortlichkeiten festzulegen. Die Effizienz von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist von autorisierten Labors (§ 42, § 49 und § 50 Lebensmittelgesetz 1975) überprüfen zu lassen.

3. Jeder Desinfektion muss eine gründliche Reinigung vorangehen.

4. Für die chemische Desinfektion in Küchenbetrieben sind Desinfektionsmittel zu verwenden, die toxikologisch unbedenklich und im Verzeichnis der "Expertisenliste" der österreichischen Gesellschaft für Hygiene, Mikrobiologie und Präventivmedizin aufgenommen sind. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind streng nach Anwendungsvorschrift zu verwenden.

5. Die Arbeitsflächen einschließlich der angrenzenden Wände sind täglich nach Betriebsschluss zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren (Reinigungs- und Desinfektionsplan). Zusätzlich sind erforderlichenfalls Zwischenreinigungen durchzuführen. Nach jeder Verarbeitung von rohem Fleisch, rohem Wild, rohem Geflügel, rohem Fisch oder nach dem Aufschlagen von rohen Eiern ist eine Reinigung der Arbeitsfläche mit anschließender Desinfektion durchzuführen. Nach der Einwirkung des Desinfektionsmittels bzw. vor der Wiederbenützung des Arbeitsplatzes ist das Desinfektionsmittel durch Spülen mit Wasser sorgfältig zu entfernen und soweit es erforderlich ist, mit Einwegtüchern trocken nachzuwischen.

6. Holzarbeitsflächen in der Mehlspeisküche sind täglich nach Betriebsschluss und bei Bedarf mehrmals täglich zu reinigen. Gegebenenfalls ist mit einem rückstandsfreien Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis (z. B. 70% Ethylalkohol) zu desinfizieren. (Reinigungs- und Desinfektionsplan).

7. Die Fußböden in Küchen-, Vorrats-, Kühl- und Nebenräumen sind einwandfrei sauber zu halten. Der Fußboden im Küchenbereich ist zumindest nach Arbeitsschluss, je nach Notwendigkeit und Arbeitseinteilung auch mehrmals täglich, gründlich nass zu reinigen. Die Reinigung hat mit Heißwasser zu erfolgen (bessere Reinigungswirkung). Eine manuelle Reinigung muss nach der "Zwei-Eimer Methode" durchgeführt werden. Trockenes Aufkehren ist nicht zulässig. Ausgenommen ist die Beseitigung von verschütteten, trockenen Lebensmitteln. Zumindest einmal wöchentlich ist an die Reinigung des Fußbodens im Küchenbereich eine Desinfektion anzuschließen. In hygienisch kritischen Bereichen ist häufiger zu desinfizieren (Reinigungs- und Desinfektionsplan).

8. Die Wände, Türen, Fenster so wie Beleuchtungskörper, Be- und Entlüftungsanlagen sind sauber zu halten. Zumindest einmal wöchentlich sind die abwaschbaren Teile der Wände und

die Türen nass zu reinigen und anschließend einer Desinfektion zu unterziehen. (Reinigungs- und Desinfektionsplan)

9. Kühleinrichtungen und Kühlräume sind sauber zu halten und so oft wie notwendig, mindestens jedoch einmal monatlich, nass zu reinigen und einer Flächendesinfektion zu unterziehen. Tiefkühleinrichtungen sind einmal jährlich abzutauen und auch zu reinigen und zu desinfizieren. Das Desinfektionsmittel ist von jenen Stellen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, durch Spülen mit Wasser sorgfältig zu entfernen. Soweit erforderlich, ist ein Trockenwischen mit Einmaltüchern vorzunehmen. Bei der Desinfektion von Kühleinrichtungen ist zu beachten, dass tiefere Temperaturen längere Einwirkungszeiten des Desinfektionsmittels erfordern. (Reinigungs- und Desinfektionsplan)

10. Regale und Schubladen sind außen und innen sauber zu halten. Jene Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind erforderlichenfalls auch einer Desinfektion zu unterziehen.

#### IV. GRUND- UND ENDREINIGUNG SOWIE DESINFEKTION VON GESCHIRR, GERÄTEN UND MASCHINENTEILEN

1. Geschirr, Geräte und Maschinenteile (im Folgenden zusammengefasst als Gegenstände bezeichnet) müssen in entsprechenden Geschirrwaschmaschinen gereinigt und bevorzugt thermisch desinfiziert werden. Geschirrwaschmaschinen sollen mit Temperaturanzeigeräten ausgestattet sein. Ist dies nicht der Fall, ist durch eine Überprüfung sicherzustellen, dass die vorgeschriebenen Temperaturen erreicht werden. Zur thermischen Desinfektion muss beim Nachspülen Wasser von mindestens 85° C mindestens 30 Sekunden auf die Gegenstände einwirken. Diese Einwirkungszeit ist ausreichend, wenn vor dem Nachspülen bereits eine Temperatur von 60° C erreicht wurde. Wird vor dem Nachspülen nur eine niedrigere Temperatur erreicht, ist die Dauer des Nachspülens so zu verlängern, dass das Geschirr mit Sicherheit eine Temperatur von 83° C erreicht. Nach der thermischen Desinfektion sollen die Gegenstände möglichst in Heißluft von 100° C getrocknet werden. Ist dies nicht möglich, soll beim Nachspülen eine so hohe Temperatur erreicht werden, dass die Gegenstände durch die Eigenwärme rasch abtrocknen. Notfalls sind die Gegenstände mit Einmaltüchern trocken zu wischen. Bei Geschirrwaschmaschinen kann auch eine chemothermische Desinfektion zur Anwendung kommen. Die Wirkung dieses Verfahrens sowie dessen toxikologische Unbedenklichkeit müssen jedoch durch Gutachten bestätigt sein.

2. Sollte aus technischen Gründen nur die manuelle Reinigung und Desinfektion möglich sein, ist folgendermaßen vorzugehen:

Die Reinigung ist mit Heißwasser durchzuführen. Nach gründlichem Reinigen und Nachspülen sind die Gegenstände für mindestens zwei Minuten in Wasser von mindestens 85° C zu legen. Es ist darauf zu achten, dass während dieser thermischen Desinfektion die Temperatur nicht unter 80° C absinkt. Die Gegenstände sind nach der thermischen Desinfektion zweckmäßig durch die Eigenwärme trocknen zu lassen, allenfalls sind sie mit Einwegtüchern trocken zu wischen. (Ein Besprühen von Gegenständen mit Dampf hat keine Desinfektionswirkung.) Ist die Vornahme einer thermischen Desinfektion, z.B. wegen der Größe der Gegenstände, nicht möglich, ist nach der Reinigung wenn erforderlich (Reinigungs- und Desinfektionsplan), anschließend eine chemische Wisch- oder Sprühdeseinfektion durchzuführen. Das Desinfektionsmittel ist frühestens nach der vorgeschriebenen Einwirkungszeit oder vor Wiederbenützung der Gegenstände durch besprühen mit Wasser sorgfältig zu entfernen.

Jedenfalls ist nach der Verarbeitung von rohem Fleisch, rohem Wild, rohem Geflügel, rohem Fisch oder rohen Eiern nach der Reinigung eine Desinfektion anzuschließen. Bei manueller Reinigung soll Essgeschirr und Essbesteck, mit dem die Teilnehmer am Essen in Berührung kommen, zeitlich oder räumlich getrennt von Küchengeschirr usw. gereinigt werden.

3. Geräte für die Reinigung von Böden, Wänden usw. sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in einem eigenen Raum aufzubewahren. Notfalls kann die Aufbewahrung in einem eigenen dafür geeigneten Schrank, außerhalb der Arbeitsräume erfolgen. Es muss eine Waschgelegenheit zum Reinigen dieser Geräte vorhanden sein.

4. Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien sind regelmäßig zu warten, zu reinigen und zu desinfizieren.

5. Die Reinigungs- und Desinfektionswirkung wird regelmäßig überprüft (Reinigungs- und Desinfektionsplan).

## V. BEHANDLUNG VON FERTIG ZUBEREITETEN SPEISEN, SPEISENAUSGABE

Bei in Behältern oder Portionseinheiten abgefüllten Speisen, die nicht am Tage der Herstellung verwendet werden, ist der Herstellungstag gut sichtbar und lesbar am Behälter anzugeben.

### Heißhalten von Speisen

1. Nach dem Erhitzen oder Kochen sind die Speisen so heiß wie möglich, jedenfalls aber bei Temperaturen über 75° C zu halten. Ein höchstens eine Stunde dauernder Temperaturabfall auf 70° C kann toleriert werden. Die Heißhaltezeit darf 3 Stunden nicht überschreiten.

2. Die Temperatur der Speisen bei der Ausgabe von der Küche hat mindestens 75° C zu betragen.

3. Die angegebenen Temperaturen sind auch beim Transport von Speisen in heißem Zustand einzuhalten.

4. Speisen oder Speisekomponenten dürfen während der Zubereitung keinesfalls in lauwarmem Zustand zwischengelagert werden.

### Kühlung von Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind

1. Speisen, die nicht unmittelbar verzehrt werden, sind rasch abzukühlen. Der Temperaturbereich zwischen 75° C und 10° C muss innerhalb einer Stunde durchlaufen werden. Die Größe und die Füllmenge der Behältnisse ist 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 Schockkühlung). Die Speisen sind anschließend auf die Lagertemperatur weiter abzukühlen. Fertige Speisen sind gekühlt bei Temperaturen bis zu 4 °C zu lagern bzw. zu transportieren. Beim Transport darf die Temperatur keinesfalls 8 °C überschreiten.

2. Bei Portionierung dieser Speisen in gekühltem Zustand (Cook Chill) darf die Raumtemperatur maximal 12 °C betragen.

3. Gekühlte Speisen, die zum Verzehr in warmem Zustand bestimmt sind, sind vor der Abgabe nochmals durchzuerhitzen, wobei eine Kerntemperatur von mindestens 75° C erreicht werden muss. Kühlung von Speisen, die zum Verzehr im kalten Zustand bestimmt sind

1. Auf heißem Wege hergestellte Speisen wie Pudding oder Cremes sind unmittelbar nach der Herstellung abzukühlen (w.o.).

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

3. Die Temperatur bei der Abgabe von der Küche zur Weitergabe darf 4° C nicht überschreiten. Während des Transportes von gekühlten, fertig zubereiteten Speisen außer Haus darf die Temperatur von +8° C keinesfalls überschritten werden.

4. In den Kühlvitrinen zur Speisenausgabe soll die Lagerzeit 3 Stunden nicht überschreiten; die Lagertemperatur darf dabei nicht höher als 8° C sein. Bei längerer Lagerung ist eine Temperatur von 4° C erforderlich.

## VI. VORSCHRIFTEN FÜR DIE BEHANDLUNG SPEZIELLER LEBENSMITTEL Vermeidung von Kontaminationen:

1. Kreuzkontaminationen von Rohwaren auf fertig zubereitete Speisen sind zu vermeiden. Die Arbeiten an der Rohware und die Arbeiten an fertig zubereiteten Speisen sollten nicht von denselben Personen durchgeführt werden. Sollte dies nicht möglich sein, haben sich diese nach der Arbeit an der Rohware die Hände einschließlich der Unterarme gründlich zu waschen und die Arbeitskleidung zu wechseln.

2. Bei heiß hergestellten Speisen wie Pudding, Cremes sowie Topfentorten dürfen nur dann rohe Eier verwendet werden, wenn eine sofortige anschließende Erhitzung erfolgt, bei der durchgehend mindestens 75 °C erreicht wird.

3. Die Portionierung von fertigen Speisen hat auf einem eigenen - ausschließlich für diesen Zweck vorgesehenen - Arbeitsplatz zu erfolgen.

4. Rohes Faschiertes ist möglichst unmittelbar nach der Anlieferung oder Herstellung, jedenfalls aber am gleichen Tag, zu verarbeiten. Faschiertes darf nur aus frischen, durchgekühlten, großen Fleischstücken hergestellt werden. Das Faschieren von Kleinfleisch, Fleischabschnitten, Zuputz u. dgl. ist nicht zulässig. Ein Einfrieren von angeliefertem rohem Faschiertem ist in einem Küchenbetrieb nicht zulässig, da dieses dabei nicht unmittelbar nach der Herstellung tiefgekühlt wird. Tiefgefrorenes rohes Faschiertes kann nur in Fleischerzeugungsbetrieben unter Einhaltung der Bestimmungen der Faschiertes - Verordnung hergestellt werden.

5. Im Küchenbetrieb hergestellte Zubereitungen aus Faschiertem (z.B. Fleischlaibchen, Cevapcici, Hamburger) sind unmittelbar nach der Herstellung durchzuerhitzen. Vor dem Durcherhitzen ist jegliche Aufbewahrung, auch im gekühlten Zustand, nicht zulässig.

Aufbewahrung in tiefgekühltem Zustand ist nur dann zulässig, wenn das Einfrieren unmittelbar nach der Herstellung nach Art des Schockgefrierens (sehr rasches Einfrieren bei mindestens -25° C) erfolgt. Durcherhitzte Zubereitungen aus Faschiertem können tiefgefroren werden. Das Tiefrieren hat rasch bei Temperaturen von -25° C und darunter zu erfolgen (Schockgefrieren). Die anschließende Lagerung hat bei -18° C oder darunter zu erfolgen.

6. Rohe Innereien dürfen im Küchenbetrieb nur unmittelbar vor der Verarbeitung faschiert werden; oder es sind tiefgefrorene, faschierte Innereien zu beziehen. Ein Einfrieren von rohen, faschierten Innereien ist in einem Küchenbetrieb nicht zulässig. Zubereitungen aus faschierten Innereien sind in gleicher Weise zu behandeln wie Zubereitungen aus Faschiertem.

7. Bei rohem Kleinfleisch (Fleisch in Stücken von weniger als 100 g) und weichgeschnittenem oder ähnlich (z. B. mittels Steakmaster) behandeltem rohem Fleisch ist in gleicher Weise vorzugehen wie bei rohem Faschierten.

8. In Küchenbetrieben anfallende Fleischabschnitte oder Zuputzfleisch sind jedenfalls am Tage des Anfallens durchzuerhitzen.

9. Die Verabreichung von halbgegartem Fleischspeisen, (wie z.B. Roastbeef) ist zu vermeiden. Die Abgabe von Speisen aus rohem faschiertem Fleisch ohne anschließende Erhitzung wie Beef tartare ist unzulässig.

10. Die Verwendung von Knick-, Bruch- oder Schmutzeiern im Küchenbetrieb ist unzulässig. Beim Aufschlagen von Eiern soll der Eihalt mit der Außenseite der Schale möglichst nicht in Berührung kommen. Die Eimasse ist raschest weiter zu verarbeiten. Bei der Herstellung von Panade mit Ei wird ebenfalls auf eine rascheste Verarbeitung geachtet. Bereits verwendete Panierflüssigkeit, Mehl oder Bröseln dürfen nicht aufbewahrt und wieder verwendet werden.

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

12. Unmittelbar nach dem Aufschlagen von rohen Eiern und der Bearbeitung von rohem Geflügel ist der Arbeitsplatz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Dies gilt auch für die dafür verwendeten Gegenstände. Verpackungsmaterial und Eischalen sind unmittelbar nach abgeschlossener Tätigkeit zu entsorgen.

13. Es dürfen nur Eiertelgwaren verwendet werden, die mit pasteurisierter Eimasse hergestellt wurden.

14. Verkostungen sind nur mit jeweils frisch gereinigten Geräten vorzunehmen.

15. Aufgeschnittene Fleischwaren sowie aufgeschnittenes, fertig zubereitetes Fleisch sind möglichst rasch zu verarbeiten oder abzugeben.

16. Für Mayonnaisen sowie Fleischsalate, Gemüsesalate mit Mayonnaise und ähnliche Speisen sind industriell erzeugte Mayonnaisen zu verwenden.

17. Es ist unter allen Umständen zu vermeiden, dass geschälte, gekochte Kartoffeln ohne weitere Behandlung in lauwarmem Zustand aufbewahrt werden. Kartoffelsalat ist entsprechend zu säuern und am Tage der Herstellung zu verbrauchen. Werden gekochte Kartoffeln nicht

unmittelbar weiterverarbeitet oder dem Verzehr zugeführt, sind sie in ungeschältem Zustand gekühlt aufzubewahren. 18. Geschälte, ungekochte Kartoffeln und auch Gemüse dürfen in Wasser nur kurzfristig (max. 1 Stunde) aufbewahrt werden.

19. Hartgekochte Eier sind gekühlt und in der Schale aufzubewahren.

20. Frittierfett (-öl) darf nicht über 180° C erhitzt werden. In Verwendung stehendes Frittierfett (-öl) ist auf seine einwandfreie Beschaffenheit zu prüfen. Bei Auftreten von Geruchs- und Geschmacksabweichungen ist das gesamte Fett (Öl) auszutauschen. Zusätzlich zur Sinnenprüfung empfiehlt sich die Überprüfung des Fettes (Öles) mittels eines chemischen Tests.

#### 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 auch in Druckkochgeräten, sog. Konvektomaten, oder Mikrowellenherden erfolgen.
2. Werden Lebensmittel nicht in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt, sind sie ausschließlich im Kühlraum oder Kühlschrank aufzutauen.
3. Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren dürfen nicht neuerlich eingefroren werden, ausgenommen bei Weiterverarbeitung innerhalb definierter Produktionsverfahren (z. B. Cook - Chill).

## VII. ANLIEFERUNG UND LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

1. Bei der Anlieferung sind Lebensmittel auf einwandfreie Beschaffenheit zu kontrollieren.
2. Leicht verderbliche Lebensmittel sind täglich sowie unmittelbar vor ihrer Verwendung einer Sinnenprüfung zu unterziehen. Lebensmittel, die auch nur den Verdacht eines Verderbs aufweisen, sind sogleich auszuschneiden und einer genauen Überprüfung zuzuführen. Bei verpackten Lebensmitteln ist auf wahrnehmbare Veränderungen, wie Verfärbungen, Vakuumverlust bei Vakuumpackungen und Bombage bei Konserven zu achten.
3. Leicht verderbliche Lebensmittel sind gekühlt anzuliefern, die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Bei Übernahme von Lebensmitteln ist die Temperatur stichprobenweise zu kontrollieren und hierüber sind Aufzeichnungen zu führen. Diesbezüglich nicht entsprechende Ware ist zurückzuweisen.
4. Unter kühl lagern ist eine Temperatur unter +15 °C mit einer Toleranz bis maximal +18 °C zu verstehen.
5. Unter gekühlt lagern ist eine Temperatur von 0° bis +4° C mit einer Toleranz bis +6 °C zu verstehen.

6. Unter tiefgekühlter Lagerung ist eine Lagerung bei Temperaturen von -18 °C oder kälter zu verstehen. Es ist darauf zu achten, dass die Verpackungen nicht verletzt sind.

7. Die Temperaturkontrolle der Kühleinrichtungen und der Speisentemperaturen sind täglich durchzuführen. Über diese Temperaturmessungen sind Aufzeichnungen zu führen. Die Kühleinrichtungen sind mit der Solltemperatur zu kennzeichnen. Jede Kühleinrichtung ist mit einem Thermometer auszustatten. Hierfür sind möglichst registrierende Thermometer zu verwenden. Die Thermometer sind regelmäßig auf ihre Funktion zu überprüfen.

8. Die Aufbewahrung von fertig zubereiteten Speisen sowie unverpacktem Fleisch und Fleischwaren hat in einem eigenen Kühlschrank oder Kühlraum zu erfolgen. Ausgenommen hiervon sind Lebensmittel in einer Verpackung, welche eine mikrobiologische Kontamination ausschließt.

9. Rohes Geflügel und Wild darf auch verpackt nicht gemeinsam mit anderen Lebensmitteln aufbewahrt werden.

10. Unverpackte Lebensmittel dürfen nicht in direktem Kontakt mit den Regalen stehen.

11. Sofern Obst und Gemüse gekühlt aufbewahrt werden, ist ein eigener Kühlschrank oder Kühlraum vorzusehen.

12. Rohe Eier sind bei einer Temperatur von +5° bis +8° C in einem Kühlraum oder Kühlschrank zu lagern. Eine gemeinsame Lagerung mit Obst, Gemüse oder Getränken in verschlossenen Behältnissen ist unter räumlicher Trennung zulässig.

13. Lebensmittel selbst in verpackten Zustand sowie fertige Speisen in Behältern dürfen nicht auf dem Fußboden gelagert oder abgestellt werden.

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

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

## VIII. PERSONALHYGIENE

1. Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe sind unbedingt von Privatkleidung und Privatutensilien getrennt aufzubewahren. Sie dürfen nicht mit diesen in Berührung kommen. Ein Verlassen der Küchenbereiche mit Arbeitskleidung und Arbeitsschuhen ist unzulässig.

2. Das Küchenpersonal hat eine helle Arbeitskleidung zu tragen, welche die darunter getragenen Kleidungsstücke zur Gänze bedeckt. Die Arbeitskleidung ist täglich, bei Bedarf mehrmals täglich, zu wechseln. Sie ist, sofern nicht Einwegstücke verwendet werden, durch thermische Desinfektion zu reinigen (Auskochen). Im Küchenbetrieb sind eigene, leicht zu reinigende Arbeitsschuhe zu verwenden.

3. Bei Tätigkeiten mit hohem Kontaminationsrisiko sind Einweghandschuhe zu tragen.

4. Nach Verrichtung der Tätigkeit im unreinen Bereich und der Verarbeitung von rohem Fleisch, Wild, Geflügel, rohen Fischen oder Eiern ist die Arbeitskleidung zu wechseln und es sind die Hände zu reinigen und zu desinfizieren.
5. In Küchen beschäftigte Personen müssen täglich zu wechselnde Kopfbedeckungen tragen, die die Haare gänzlich umhüllen.
6. Das Tragen von kurz geschnittenen, gepflegten Bärten ist zulässig.
7. Fingernägel sind kurz geschnitten sauber zu halten und dürfen nicht lackiert sein.
8. Die Arbeitskleidung wie Schürzen und Arbeitsmäntel, die mit Lebensmitteln unmittelbar in Berührung kommen können, ist vor Benützung der Toilette im Vorraum oder außerhalb des WC abzulegen.
9. Beim auftreten von Durchfallerkrankungen sowie beim Auftreten von Durchfallserkrankungen bei anderen Personen in der Wohngemeinschaft sind Stuhluntersuchungen vornehmen zu lassen. Personen mit Durchfall haben diesen Umstand dem für die Betriebsführung Verantwortlichen unverzüglich zu melden. Sie dürfen, solange der Durchfall besteht, nicht in der Küche beschäftigt werden.
10. 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 dürfen nicht in der Küche beschäftigt werden.
11. Personen mit Erkältungskrankheiten im akuten Stadium dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Diese Personen dürfen auch mit der Ausgabe von Speisen nicht betraut werden.
12. Betriebsfremde Personen, ausgenommen befugte Amtorgane, dürfen die Küche und die zugehörigen Räume nur in Begleitung eines verantwortlich beauftragten Betriebsangehörigen betreten. Sie haben stets eine Schutzkleidung (beinhaltend Kopfschutz und Schuhschutz) zu tragen. Die Schutzkleidung ist vom Betrieb zur Verfügung zu stellen. Dies gilt auch für Betriebsangehörige, die nicht ständig in der Küche beschäftigt sind.
13. Lieferanten dürfen den reinen Bereich der Küche nicht betreten.
14. Reparaturen sind nach Möglichkeit außerhalb der Betriebszeit durchzuführen, wobei gegen jegliche nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln Vorsorge zu treffen ist. Im Anschluss daran ist in den betroffenen Küchenbereichen eine Reinigung und Desinfektion vorzunehmen. Ist die Vornahme von Reparaturen während der Betriebszeit unvermeidbar, ist den die Reparatur vornehmenden Personen saubere Schutzkleidung (entspr. Pkt. 12) zur Verfügung zu stellen.
15. Während der Arbeit dürfen weder Schmuck noch Armbanduhren getragen werden.
16. Vor Arbeitsbeginn sind Hände und Unterarme gründlich mit Seife zu reinigen. In gleicher Weise sind nach jeder abgeschlossenen Tätigkeit, nach jeder Toilettenbenutzung, nach Verrichtung von Schmutzarbeiten die Hände und soweit notwendig, auch die Unterarme mit

Seife gründlich zu reinigen und allenfalls zu desinfizieren. Zum Trocknen der Hände sind stets Einmalhandtücher zu verwenden.

17. Die Einnahme von Mahlzeiten im Küchenbereich ist nicht gestattet.

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

19. Lebensmittel, die Eigentum der in der Küche beschäftigten Personen sind, müssen von anderen betrieblichen Lebensmitteln getrennt gelagert und als solche gekennzeichnet werden.

## IX. WASSERVERSORGUNG

1. Für alle Tätigkeiten in Küchen, einschließlich der Reinigungsarbeiten sowie zur Eisherstellung und Bereitung von Heißwasser ist ausschließlich Trinkwasser zu verwenden.

## X. ABFÄLLE.

1. Die Abfälle sind in Abfalleimern oder in entsprechenden Vorrichtungen mit eingespannten Kunststoffsäcken zu sammeln. Die Deckel dieser Einrichtungen dürfen nicht mit der Hand bedient werden (Fußbedienung).

2. Die Abfälle sind täglich, zumindest nach Arbeitsschluss, aus der Küche zu entfernen.

3. 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.

4. Speisereste (Drank) sind in eigenen, gekühlten Räumen oder in dafür geeigneten Kühleinrichtungen aufzubewahren.

5. Bei der Aufbewahrung von Abfällen und Speiseresten ist Vorsorge zu treffen, dass es dabei zu keiner nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommt.

## XI. VORSORGE GEGEN TIERISCHE SCHÄDLINGE

1. Die Räume sind regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, fallweise auch nachts, um ein Auftreten von Küchenschaben und anderen Insekten feststellen zu können. Beim Auftreten von Schädlingen ist die Bekämpfung durch eine autorisierte Firma durchführen zu lassen.

2. Die verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.

3. Fliegen und andere Fluginsekten sind durch elektrische Insektenfallen zu bekämpfen.

4. An Fenstern, die zu öffnen sind, und an anderen Lüftungsöffnungen müssen Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten und anderen Schädlingen vorhanden sein.

## XII. HACCP

1. Es ist eine Eigenkontrolle nach den Grundsätzen des HACCP- Systems zu installieren. Um eine wirksame Eigenkontrolle durchzuführen, ist ein Mindestmaß an Aufzeichnungen erforderlich.

Es ist zweckmäßig Aufzeichnungen zu führen über:

- Hygieneschulungen des Personals
- Wareneingangskontrollen
- Lagertemperaturen in Kühleinrichtungen
- Überprüfung der Temperaturen der Geschirrspülmaschinen
- Speisentemperaturen bei der Portionierung bzw. Auslieferung
- Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- Überprüfung der Effizienz von Reinigung und Desinfektion mittels mikrobiologischer Untersuchungen
- Vorsorge gegen tierische Schädlinge.
- Über eine regelmäßige Wartung und Überprüfung der Geschirrspülmaschinen sind Aufzeichnungen zu führen.