



LAND
OBERÖSTERREICH



ANFORDERUNGEN

an

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

Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Soziales und Gesundheit
Abteilung Ernährungssicherheit und Veterinärwesen

Bahnhofplatz 1
4021 Linz

Telefon: (+43 732) 77 20-142 41
Fax: (+43 732) 77 20-21 43 60
E-Mail: la.esv.post@ooe.gv.at

Stand: Mai 2023

Inhaltsverzeichnis

1	GESETZLICHE GRUNDLAGEN	3
2	KONTAKT/BERATUNG.....	3
3	TRINKWASSERVERSORGUNG	3
4	AUSSTATTUNG VON BETRIEBSSTÄTTEN	5
5	EINRICHTUNGEN – GERÄTE – GESCHIRR	6
6	BEFÖRDERUNG – LAGERUNG – VERARBEITUNG – VERKAUF	7
7	REINIGUNG UND DESINFEKTION VON SCHANKANLAGEN	8
8	PERSONALHYGIENE – HYGIENESCHULUNG	9
9	REINIGUNG – DESINFEKTION.....	10
10	EIGENKONTROLLE (HACCP-SYSTEM)	10
11	ABFÄLLE – ABWÄSSER	11
12	ALLERGENINFORMATION.....	12
13	HINWEISE	14

Beilage 1 Allergeninformation - Muster für Rezept- und Produktblatt

Beilage 2 Allergeninformation - Muster für eine Legende auf Speise- und Getränkekarten

Beilage 3 Eigenkontrolle bei der Anlieferung und Lagerung

Beilage 4 Dokumentation über durchgeführte Personalschulungen

1 Gesetzliche Grundlagen und Quellenangaben

- Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Trinkwasserverordnung, BGBl II Nr. 2001/304 idF
- Allergeninformationsverordnung BGBl II 2014/175 idF
- Oö. Abfallwirtschaftsgesetz 2009, LGBL. 71/2009 idF
- LMSVG BGBl I 2006/13 idF
- ÖVGW Richtlinie W 75 „Versorgung mit Trink- und Nutzwasser aus transportablen Behältern und Leitungsprovisorien <https://www.ovgw.at/wasser/regelwerk/>

2 Kontakt/Beratung

Gerne kann auch rechtzeitig vor Ihrer Veranstaltung Kontakt mit der Lebensmittelaufsicht aufgenommen werden, um mögliche Fragen sowie Details hinsichtlich eines reibungslosen Ablaufs zu besprechen.

Aktuelle Informationen und Kontakte finden Sie auf der Landeshomepage

<https://www.land-oberoesterreich.gv.at/542.htm>

bzw. auf den Informationsseiten des Verbandes für Lebensmittelaufsicht

www.lebensmittelaufsicht-oberoesterreich.org/dienststellen/

3 Trinkwasserversorgung

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

Entsprechend der Trinkwasserverordnung ist eine zumindest jährliche **Probenentnahme und Untersuchung** (chemisch-physikalisch und mikrobiologisch) erforderlich, sofern das verwendete Wasser nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgung stammt. Ein aktueller Trinkwasser-Inspektionsbericht einer autorisierten Untersuchungsstelle ist während der Veranstaltung bereitzuhalten und bei einer Kontrolle vorzuweisen.

In der Eventgastronomie, bei Jahrmärkten, Märkten, Gastronomieeinrichtungen, bei Zeltfesten, Sportveranstaltungen, Freizeiteinrichtungen usw. bzw. an öffentlichen Plätzen wird die Versorgung mit Trinkwasser oft durch Leitungsprovisorien oder durch transportable Behälter (z.B. Kanister) sichergestellt. Das Trinkwasser wird hierbei zumeist von einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage (WVA) bezogen.

Erfolgt die Übergabe an Stellen, die normalerweise nicht für die Trinkwasserversorgung verwendet werden, (insbesondere bei Hydranten), hat der Wasserversorger mit **geeigneten Maßnahmen** (z.B. Spülen, Desinfizieren, bakteriologische Untersuchung) sicherzustellen, dass an der Übergabestelle die Trinkwasserqualität eingehalten wird. Die gewählte Maßnahme ist entsprechend zu dokumentieren.

Die Übergabestelle der öffentlichen WVA an die nicht ortsfeste Verteileranlage ist mit einer Sicherungseinrichtung auszustatten. Im Bereich der Übergabestelle ist ein Rückflussverhinderer vorzusehen (ÖNORM EN 1717). Zweckmäßigerweise sollten ein Wasserzähler, die erforderliche Sicherungsarmatur und ein Probenahmehahn an der Übergabestelle integriert sein.

Es wird speziell auf die Verantwortung des Betreibers hingewiesen. Es darf **kein Rückfluss ins Leitungsnetz** möglich sein bzw. ist sicherzustellen, dass keine negative Auswirkung auf das Leitungsnetz gegeben ist.

Verwendung von Trinkwasserschläuchen:

Werden mobile Schlauchleitungen verwendet, müssen diese aus undurchsichtigen und für die Verwendung im Trinkwasserbereich zugelassenen Materialien bestehen.

Geeignet sind Materialien mit einer entsprechenden ÖVGW/DVGW Kennzeichnung. Andernfalls sind vom Hersteller entsprechende Prüfsertifikate und Konformitätsbescheinigungen einzuholen und bei einer Kontrolle vorzuweisen.

Die für die Trinkwasserversorgung verwendeten Schläuche dürfen ausschließlich für den Transport von Trinkwasser verwendet werden und es ist sicherzustellen, dass sie nicht mit anderen Schläuchen (z.B. für die Abwasserentsorgung) verwechselt werden können.

Vor jedem Neuanschluss müssen Schlauch, Dichtungen, Anschlusssysteme und Armaturen auf Beschädigungen und Hygieniezustand kontrolliert und gegebenenfalls entsprechend gereinigt bzw. desinfiziert werden.

Wird eine Reinigung oder Desinfektion mit chemischen Mitteln vorgenommen, sind unbedingt die Herstellerangaben zu beachten. Die Verwendung von für das Material ungeeigneten Mitteln kann zu Beschädigungen der Schläuche führen!

Die Schlauchleitung ist vor dem betriebsseitigen Anschluss jedenfalls einer gründlichen Spülung mit Trinkwasser zu unterziehen (Empfehlung: mindestens 10 Minuten).

Bei Umbauarbeiten ist darauf zu achten, dass die mit Trinkwasser in Berührung kommenden Teile nicht verunreinigt werden (z.B. durch Anbringen von Schutzkappen an den Schlauchenden).

Nach der Verwendung sind die Schläuche vollständig zu entleeren und zu verschließen.

Für die Lagerung sollten die Schläuche trocken sein und die Schlauchenden vor Verunreinigungen geschützt werden.

4 Ausstattung von Betriebsstätten

- 4.1 Der **Boden** im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln und Getränken muss staub- und weitestgehend fugenfrei sein und laufend sauber gehalten werden (kein Schotter, kein Rasen, keine verfaulten bzw. stark verschmutzten Bretter, usw.).
- 4.2 Die **Wände** und **Decken** im Bereich der Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatt, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls desinfizierbar sein.
- 4.3 Es muss eine ausreichende **Beleuchtung** mit Berstschutz im Bereich der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln vorhanden sein.
- 4.4 **Mobile Koch-** und **Verkaufsstellen** müssen gegen äußere Witterungseinflüsse wie Staub, Regen, Sonne, etc. ausreichend geschützt sein.
- 4.5 Zur Gewährleistung einer angemessenen **Personalhygiene** müssen zumindest in unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes **geeignete WC-Anlagen** und bei Bedarf Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen. Im Bereich der sanitären Anlagen müssen ausreichend hygienische **Handwaschmöglichkeiten** mit Fließwasser, Seifenspendern, Einweghandtüchern und Abfallbehältern vorhanden sein. Idealerweise sollte für das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, ein eigenes WC vorhanden sein.

5 Einrichtungen – Geräte – Geschirr

- 5.1 Die Arbeitsflächen für die Zubereitung der Lebensmittel müssen aus glattem, abwaschbarem und leicht zu reinigendem Material bestehen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- 5.2 Über Kochgelegenheiten, Grill- und Ölbackgeräten ist bei beengter Raumlage eine wirksame **Dunstabzugshaube** mit **Fettfilter** zu installieren. Auf regelmäßige und ausreichende Reinigung ist zu achten. Gebrauchte Fette sind ordnungsgemäß zu entsorgen.
- 5.3 Eine **Handwaschgelegenheit** mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, Seifenspender und Einweghandtücher ist direkt im Verarbeitungsbereich, beim
- Panieren, Braten, Backen, Abmischen, Anrühren, Frittieren sowie
 - bei gleichzeitigem Hantieren mit offener Rohware und fertigen Speisen (rohes Fleisch/Speck, Käse/Eier, Gemüse/Fleischwaren, etc.) erforderlich.
- Für die Entsorgung der gebrauchten Einweghandtücher sind entsprechende Abfall-Behälter aufzustellen.
- 5.4 **Geschirr, Besteck und Arbeitsgeräte** müssen in einwandfreiem, sauberem Zustand sein (kein Bruch, Rost, Absplinterung, etc.).
- 5.5 Für die **Reinigung der Gläser** sowie des **Geschirres** sind
- eine entsprechende Anzahl von Spülmaschinen mit Heißwasser und entsprechender Reinigungs- und Desinfektionswirkung oder
 - eine gleichwertige Abwaschmöglichkeit (Doppelspülbecken mit fließendem heißem Wasser, Reinigungsmitteln und entsprechendem Abfluss) vorzusehen.
 - Art und Menge des Reinigungsmittels müssen so eingesetzt werden, wie vom Hersteller angegeben.
 - Ist diese Voraussetzung nicht gegeben, dürfen nur einmal benutzbare **Einwegbecher, -teller und -bestecke** verwendet werden.
- 5.6 **Sauberes Geschirr** muss immer **getrennt** von **Schmutzgeschirr** gelagert werden.
- 5.7 Das Abstellen der gereinigten Gläser zum Zweck des Abtropfens erfolgt ausschließlich auf entsprechenden **Gitterunterlagen**.
- 5.8 In Verwendung befindliche Reinigungstücher (Schwämme, Stofftücher etc.) sind regelmäßig auszutauschen.
- 5.9 Im Bereich der Zubereitung sind für die Reinigung der Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen **Einwegtücher** zu verwenden. (ggf. alkoholische Desinfektionstücher)

6 Beförderung – Lagerung – Verarbeitung – Verkauf

- 6.1 Bei der **Anlieferung** ist auf die Einhaltung der **Kühlkette** sowie auf saubere geschlossene Behälter zu achten. Für die **Lagerung** von leicht verderblichen Lebensmitteln sind ausreichende **Kühlmöglichkeiten** vorzusehen:

Fisch (frisch)	maximal + 2° C (Schmelzeistemperatur)
Frischfleisch, Geflügel, rohe Bratwürstel	maximal + 4° C
Rohmilch	maximal + 6° C
Milchprodukte, Cremetorten, Wurstwaren, Salate, etc.	maximal + 9° C bzw. die auf der Verpackung deklarierte niedrigere Temperatur
Speiseeis	mindestens - 5° C bei der Abgabe
Tiefkühlware	mindestens - 18° C, kurzzeitig – 15 °C

Zur Überwachung der Temperatur ist ein entsprechendes **Handthermometer** notwendig. Die stichprobenartig kontrollierten Temperaturen sind zu dokumentieren (siehe Beilage 3).

- 6.2 Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass keine **Kontaminationsgefahr** (Verunreinigung, Verschmutzung) besteht.
- Rohware und fertige Speisen müssen immer getrennt gelagert werden.
 - Insbesondere unverpacktes, rohes Fleisch/Fisch ist von anderen Lebensmitteln wie von Salaten oder verzehrfertigen Speisen getrennt zu lagern.
 - Keine Lagerung von Lebensmitteln oder Lebensmittelgebinden am Boden.
 - Keine Einsteckschilder im Produkt.
- 6.3 Das **Auftauen von Gefriergut** (z.B. Geflügel, Makrelen, Pizza) muss gekühlt und in hygienisch einwandfreien Behältern erfolgen. Auftausäfte müssen aufgefangen und verworfen werden.
- 6.4 Bei der **Zubereitung** von sensiblen Lebensmitteln (rohes Geflügel, Fleisch, Fisch, Eier, Meeresfrüchte o.ä.) sind ein **eigener Arbeitsplatz** und eigene Arbeitsgeräte erforderlich. Eine gründliche Reinigung mit anschließender Desinfektion ist notwendig.
- 6.5 Bei der **Zubereitung** von Lebensmitteln (z.B. Geflügel, Hamburger, Fleischlaibchen) ist darauf zu achten, dass sie vollständig durcherhitzt werden (Kerntemperatur mind. **75° C**). Eine stichprobenartige Kontrolle mittels Einstichthermometer ist gegebenenfalls notwendig.
- 6.6 Werden Lebensmittel **frittiert**, sollten die Lebensmittel nicht zu lange und nicht bei zu hoher Temperatur (**nicht über 170 °C**) zubereitet werden.
- 6.7 Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden. (**Heißhaltetemperatur** für max. 3 Stunden mind. **70 °C**)
- 6.8 Wird eine Durcherhitzung nicht garantiert, dürfen **keine rohen Eier** eingearbeitet werden (z.B. bei Tiramisu und Tortenfüllungen), da das Risiko einer **Salmonellenkontamination** nicht hintangehalten werden kann.
- 6.9 Zum Verkauf bestimmte **unverpackte Lebensmittel** (z.B. Fleischwaren, Brote, Aufstriche, Mehlspeisen, etc.) sind vor hygienisch nachteiliger Beeinflussung wie durch Sprechen, Anhusten, Niesen, Berührung **wirksam** zu schützen (z.B. Glas oder Plastikschild). Bei der Abgabe sind **Gabeln, Zangen, Schaufeln**, etc. zu verwenden.

- 6.10 Für die **Portionierung von offenem Speiseeis** bestimmte Geräte werden in Gefäßen mit fließendem Wasser oder in säurefesten Gefäßen mit einer 1,5 %igen Zitronen- oder Weinsäurelösung aufbewahrt. Diese Säure-Lösung wird mindestens jede Stunde erneuert.

7 Reinigung und Desinfektion von Schankanlagen

Schankanlagen müssen stets sauber und in ordnungsgemäßem Zustand gehalten werden:

7.1 Tägliche Reinigung

- **Zapfhähne** werden täglich nach Betriebsschluss zunächst mit Wasser und anschließend mit für Lebensmittelzwecke geeignetem 70 % vol. Alkohol ausgespült, Entlüftungsbohrungen werden mitgereinigt.
- Beim **Wechsel des Fasses** wird sichtbarer Schmutz mit Einmalhandtüchern (z. B. Küchenrolle) weggewischt und stets Fitting und Zapfkopf/Ansticharmatur mit für Lebensmittelzwecke geeignetem 70 % vol. Alkohol angesprüht.
- **Tropfasse, Gläserdusche** und weitere verschmutzte Anlagenteile werden täglich gereinigt.

7.2 Periodische Reinigung/Kontrolle vor Inbetriebnahme

- Die gesamte Schankanlage ist nach Bedarf, mindestens jedoch in dreimonatigen Abständen, einer Generalreinigung (**Sanitation**) und einer Überprüfung zu unterziehen.
- Diese Reinigungen werden von den Getränkehändlern (z.B. Brauereien) durchgeführt. **Aufzeichnungen** (z.B. Schankbuch) sind bei Anlieferung der Anlagen zu prüfen und für eine etwaige Kontrolle **bereit zu halten**.

8 Personalhygiene – Hygieneschulung

(dient gleichzeitig als Unterlage zur Personalhygieneschulung)

- 8.1 **Alle Personen** sind entsprechend Ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu **unterrichten**. Der Nachweis darüber ist am Veranstaltungsort zur Einsichtnahme der Kontrollorgane bereit zu halten (siehe Beilage 4).
Es ist ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit einzuhalten**.
- 8.2 Um eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zu vermeiden, sind beim Umgang mit offenen Lebensmitteln **künstliche und/oder lackierte Fingernägel unzulässig**. Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten. Sofern mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, sollen generell weder Armbanduhren noch Schmuck (Hand-, Ohrschmuck oder Piercing) getragen werden.
- 8.3 Bei der Verarbeitung und Ausgabe der Lebensmittel ist eine kochfeste und saubere **Arbeitskleidung** (Mantel, Schürze) und eine ausreichende **Kopfbedeckung** erforderlich.
- 8.4 Das **Verkosten** von Speisen mit Fingern und das **Weiterverarbeiten** von auf den Boden gefallenem Lebensmitteln müssen **unterbleiben**.
- 8.5 Eine gründliche **Händereinigung** mit Flüssigseife ist vor Arbeitsbeginn, nach Schmutzarbeiten und nach jeder Toilettenbenutzung nur bei den dafür vorgesehenen Handwaschbecken vorzunehmen. Zum **Trocknen** der Hände sind Einweghandtücher zu verwenden. Gegebenenfalls sind Mittel für die Desinfektion der Hände bereitzustellen und zu verwenden. Bei den Handwaschbecken sind die Seifenspenders sowie Einmalhandtuchbehälter regelmäßig nachzufüllen.
- 8.6 Ein **Tätigkeitsverbot** gilt für Personen mit: ansteckenden **Durchfallerkrankungen**, Hepatitis A, Hepatitis E, infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, wenn die Möglichkeit besteht, dass von dort Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können.
- 8.7 **Schnittwunden** oder kleinere Verletzungen sind mit einem wasserdichten, festsitzenden Verband zu schützen.
- 8.8 Das **Rauchen ist im Bereich** der Lagerung, Herstellung und Ausgabe von Speisen verboten.
- 8.9 Eine **Verunreinigung von Lebensmitteln** durch Anhusten, Niesen, Anhauchen usw. ist zu vermeiden. Durch Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.
- 8.10 Durch **Kreuzkontaminationen** können Keime von Gegenständen, Lebensmitteln oder durch den Menschen auf andere Lebensmittel übertragen werden. **Krankheitserregende Keime** können so z.B. über nicht gewechselte oder nicht ordnungsgemäß gereinigte Schneidebretter, Messer, Hände, Spüllappen usw. von rohem Geflügel und Eier auf andere nicht erhitzte Lebensmittel übertragen werden (z.B. beim Salatschneiden). Solche Kreuzkontaminationen sind eine häufige Ursache für Salmonellenerkrankungen. Es ist darauf zu achten, dass **Kreuzkontaminationen** durch getrennte Arbeitsabläufe, getrennte Arbeitsplätze, Hygienemaßnahmen und Personalhygiene **verhindert werden**.
- 8.11 Das Tragen von **Einweghandschuhen** ist nur im unbedingt erforderlichen Ausmaß, für punktuelle, hygienisch sehr sensible Tätigkeiten vorzusehen. Ein dauerhaftes Tragen von Einweghandschuhen ist nicht sinnvoll, sondern hygienisch sogar bedenklich.
- 8.12 **Tiere** müssen vom Küchen- und Ausgabebereich **ferngehalten** werden.

9 Reinigung – Desinfektion

- 9.1 Die **Arbeitsflächen** einschließlich **angrenzender Wände** sind nach Bedarf, mindestens jedoch täglich nach Betriebsschluss zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren. Insbesondere ist nach jeder Verarbeitung von **rohem Fleisch, Geflügel, Fisch und Eiern** eine Reinigung der Arbeitsflächen mit anschließender Desinfektion durchzuführen (Anwendungshinweise des Herstellers beachten).
- 9.2 Der **Fußboden** in der Küche und anderen Be- und Verarbeitungsräumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist mindestens einmal täglich gründlich (nass) zu reinigen.
- 9.3 Die **Kühleinrichtungen**, sowie **Kühl- und Lagerräume** sind sauber zu halten und bei Notwendigkeit zu reinigen.

10 Eigenkontrolle (HACCP-System)

- 10.1 Im Zuge einer **Wareneingangskontrolle** wird der allgemeine Zustand sowie die Unversehrtheit der Verpackung der Lebensmittel überprüft.
- 10.2 Die **Temperaturen** werden regelmäßig bei der
- **Anlieferung und Lagerung**
 - **Durcherhitzung** der zubereiteten Ware (keine blutigen Teile)
 - **Heißhaltung** der zubereiteten Speisen
- stichprobenartig mit einem geeigneten (Einstich-)Thermometer kontrolliert und dokumentiert (siehe Beilage 3).
- Werden Abweichungen festgestellt, sind ehestens Maßnahmen zu ergreifen, um die entsprechenden Temperaturen zu erreichen.
- 10.3 **Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung**
- Der Betriebsbereich ist auf Schädlingsbefall zu **kontrollieren** - tierische Schädlinge sind **wirksam** zu bekämpfen.
 - Etwaig verwendete **Schädlingsbekämpfungsmittel** dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.
- 10.4 **Organisatorisches**
- Es wird (in Besonderen bei größeren Veranstaltungen) empfohlen, für die verschiedenen Bereiche (Temperaturkontrolle, Reinigungskontrolle, Schädlingskontrolle, Wareneingangskontrolle usw.) eine oder mehrere Personen einzuteilen, welche die Einhaltung der Anforderungen im laufenden Betrieb überprüft / überprüfen.

11 Abfälle – Abwässer

- 11.1 Für Abfälle sind **verschießbare & schädlingsdichte Behälter** in ausreichender Anzahl aufzustellen. Die Deckel sind nach Möglichkeit mit Fußbedienung auszustatten. Die Behältnisse müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- 11.2 Die **Abfälle** sind mindestens **täglich** aus dem Zubereitungsbereich zu **entfernen**.
- 11.3 Bei der **Aufbewahrung von Speiseresten** ist Vorsorge zu treffen, dass es dabei zu keiner nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommt.
- 11.4 Für die **Entsorgung der Küchen- und Speiseabfälle** kann ein bestehendes kommunales System zur Sammlung biogener Abfälle aus Privathaushalten (z.B. Grüne Tonne) genutzt werden, sofern die ausdrückliche Zustimmung von der, für das Sammelsystem zuständigen kommunalen Institution vorliegt. Fallen derart geringe Mengen Speisereste an, dass eine getrennte Sammlung der Abfälle nicht möglich ist, so kann auch über den Restmüll entsorgt werden.
- 11.5 Alle anfallenden **Abwässer** (Fäkalwässer, Küchenwässer, etc.) sind im Einvernehmen mit dem örtlich zuständigen Kanalisationsunternehmen während der Betriebszeiten in die nächstgelegene kommunale Kläranlage oder Verbandskläranlage oder Senkgrubenübernahmestelle ordnungsgemäß zu entsorgen.

12 Allergeninformation

Auch Festveranstalter sind verpflichtet, Informationen über allergene Inhaltsstoffe in offenen Lebensmitteln an die Endverbraucher weiterzugeben. Es muss sichergestellt sein, dass die Informationen **verfügbar** und **leicht zugänglich** sind. Sie sind den Endverbrauchern (Gästen) **unaufgefordert** zur Verfügung zu stellen.

Für Feuerwehrfeste und Feste von gemeinnützigen Vereinen hat das Bundesministerium für Gesundheit klargestellt, dass nur jene Lebensmittel, die von Privatpersonen hergestellt und verkauft werden, wie Mehlspeisen, von der Ausnahme umfasst sind (Stichwort: Kuchenspenden).

siehe dazu:

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/rechtsvorschriften/FAQ/321405.html>

<https://www.lebensmittelaufsicht-oberoesterreich.org/allergeninformation/>

12.1 Über welche Allergene muss informiert werden:

- **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
- **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
- **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
- **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen;
- **Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
- **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Schwefeldioxid und Sulfite**, ab gewissen Konzentrationen;
- **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

12.2 Wie muss informiert werden:

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

12.2.1 Voraussetzung für die mündliche Information:

- **Wenigstens eine anwesende Person** muss von einem internen oder externen Experten **nachweislich geschult** sein. Die Information wird ausschließlich von dieser Person weitergegeben.
- An einer gut **sichtbaren** Stelle muss deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden (z.B. „**Unser Personal informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Lebensmitteln**“).

12.2.2 Voraussetzung für die schriftliche Information:

- Die Information kann auf der **Speisekarte** (z.B. Wiener Schnitzel, enthält Weizen und Eier) oder der **Getränkekarte** erfolgen. Auch ein **Schild oder Aushang** unmittelbar neben dem Lebensmittel ist denkbar. Es ist auch möglich die Information **in geeigneter elektronischer Form** zur Verfügung zu stellen.

12.2.3 Schriftliche Information über Buchstabencodes:

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

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (A, C, M)

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

12.3 Dokumentation

Die gesammelten Informationen über enthaltene **Allergene sind schriftlich zu dokumentieren** (Beispielhaft gemäß Beilage 1: Muster für Rezept- oder Produktblatt).

Die Erstellung der Allergeninformation kann auf folgenden Grundlagen erfolgen:

- Bei **verpackter Ware** können die Informationen vom **Etikett** übernommen werden.
- Bei **selbst produzierter Ware** kann die Information aufgrund der verwendeten Zutaten (**Rezept**) erstellt werden.

Die Dokumentation ist für etwaige Kontrollen bereit zu halten.

13 Hinweise

Dieser Leitfaden wurde zu Informationszwecken erstellt und soll der Unterstützung von Personen und Vereinen dienen, die auf Veranstaltungen Lebensmittel in Verkehr bringen.

Benutzer des Leitfadens handeln in eigener Verantwortung und haben entsprechende Vorkehrungen zu treffen, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten, die durch sie in Verkehr gebracht werden.

Gesetzliche Grundlagen, wie auch die „Gute Hygienepraxis“ unterliegen laufenden Veränderungen und sind in diesem Leitfaden zum Erstelldatum berücksichtigt worden.

Dokumentationen von Schulungen und Eigenkontrollen verursachen zwar Arbeitsaufwand, sie dienen aber auch zur Absicherung des Verantwortlichen. Dadurch kann im Anlassfall belegt werden, dass die gesetzlichen Anforderungen und die gute Hygienepraxis beachtet worden sind.

Soweit in diesem Leitfaden personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise.

Allergene - Rezeptblatt	
Musterspeise	
verwendeter Zutaten	
Gesamtergebnis Allergene für Rezept	

[illegible]

Amt der Oö. Landesregierung – Lebensmittelaufsicht

[illegible][illegible]

Muster für eine Legende auf Speise- und Getränkekarten

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

Namen	Buchstaben-code	steht für
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehr-fertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinien	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Beilage 2

Eigenkontrolle Anlieferung und Lagerung

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

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

Bitte ausfüllen:

[illegible]

Beilage 3

Personalschulung

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

[illegible]

Beilage 4