



Organisationseinheit: BMG - II/B/13 (Lebensmittelrecht,
-sicherheit und -qualität)
Sachbearbeiter/in: Erwin Schübl
E-Mail: erwin.schuebl@bmg.gv.at
Telefon: +43 (1) 71100-4829
Fax:
Geschäftszahl: BMG-75210/00018-II/B/13/2014
Datum: 09.07.2014
Ihr Zeichen:

«EMailAdresse»

Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung – Ergänzungen

Das Bundesministerium für Gesundheit gibt aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österr. Lebensmittelbuches (Codexkommission) die Ergänzungen in der Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, GZ: BMG-75210/0005-II/B/13/2011 vom 2.8.2011 bekannt.

Im Abschnitt 6 „Vorschriften für den Umgang mit speziellen Lebensmitteln“ werden die Abs. 9 und 10 neu eingefügt. Die bisherigen Abs. 9 bis 12 werden zu Abs. 11 bis 14.

- (9) Die Verabreichung von Speisen mit nicht gegarten Sprossen oder nicht durcherhitzten Tiefkühlbeeren ist zu vermeiden.
- (10) Frisch aufgeschnittene Melonenstücke sind durchgehend gekühlt zu lagern oder innerhalb von 2 Stunden zu verabreichen.

Im Abschnitt 12.3 „Rückstellproben“ wird unter (2) „Mindestanforderungen an Rückstellproben“ als erste Zeile eingefügt:

- Mindestmenge beachten: 1 Portion (mindestens 100 g)

Im Abschnitt 8 „Personalhygiene“ lautet die Fußnote ¹ wie folgt:

¹ veröffentlicht auf der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit:
www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien

Ergeht an:

1. alle Landeshauptmänner
2. die Österr. Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
3. die Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Länder Kärnten und Vorarlberg und der Stadt Wien
4. die Wirtschaftskammer Österreich
5. den Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Österreichs
6. die Landwirtschaftskammer Österreich
7. den Österr. Rechtsanwaltskammertag

Der Bundesminister:
Alois Stöger

Beilage/n: 0