

Konzept Lebensmitteldrehscheibe Wien

Weitergabe von Speisen aus der Außerhausverpflegung an
soziale Einrichtungen



Die Menge an noch genießbaren Lebensmitteln und Speisen, die bei Buffets oder Caterings derzeit entsorgt wird, kann durch die Weitergabe an soziale und sozio-ökonomische Einrichtungen reduziert werden. Voraussetzung ist, dass durch geeignete Maßnahmen das Kontaminationsrisiko auf ein zulässiges Minimum reduziert und die Qualität, der zum Zeitpunkt der Entsorgung noch genießbaren Lebensmittel auf möglichst hohem Niveau gehalten wird.



Das **Dienstleistungskonzept** stellt einen Rahmen für einen optimalen Ablauf der Speisenweitergabe dar und beinhaltet Handlungsanweisungen zur Erfüllung der hygienerechtlichen Anforderungen und Qualitätskriterien für eine erfolgreiche und sichere Weitergabe.



impacts
catering



In Kooperation mit der MA 39



Prüf-, Inspektions- und
Zertifizierungsstelle

Inhalt

1 Leitfaden zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln bei der Weitergabe	3
Temperaturanforderungen	3
Kontrolle der Temperaturanforderungen	3
Geeignete Lagerung der Speisen.....	4
Informationen und Kennzeichnung.....	4
Übergabe	4
Beförderung	4
Übernahme.....	5
Verzehrfrieten für Speisen nach Übernahme	5
Verabreichung nach Übernahme	5
2 Einteilung in Speisengruppen und Maßnahmen zur Reduktion des Kontaminationsrisikos	6
2.1 Robuste Produktgruppen – für die Weitergabe empfohlen	6
Maßnahmen für robuste Produktgruppen.....	6
2.2 Sensible Produktgruppen – Weitergabe möglich, aber Vorsicht geboten.....	7
Maßnahmen für sensible Produktgruppen	7
2.3 Risikoprodukte - High risk food – nur in Ausnahmefällen zur Weitergabe empfohlen	8
Maßnahmen für Risikoprodukte	8
3 Optionen zur Speisenweitergabe	8
Option 1: Speisen aus Überproduktion, die die Küche nicht verlassen haben	9
Option 2: Speisen, die im Backstage-Bereich der Veranstaltung gekühlt bleiben.....	10
Option 3: Kühlkette wurde unterbrochen, Speisen noch nicht ausgegeben	11
Option 4: Speisen, die bereits am Buffet waren	12
Entscheidungsgrundlage zur Einhaltung der Anforderungen	13
Zusammenfassung: Minimierung des Kontaminationsrisikos durch Bakterien.....	13
4 Allgemeine Qualitätskriterien für eine sichere und erfolgreiche Weitergabe	14
Equipment	14
Möglichkeiten des Transports	14
Optionen zur Ausgabe der Speisen	14
Rahmenvertrag inklusive Beiblätter für einzelne Abholungen	15
Zusammenfassende Empfehlungen für einen optimalen Ablauf.....	15

1 Leitfaden zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln bei der Weitergabe

Für die Weitergabe von Speisen gelten die einschlägigen Anforderungen zum Umgang mit Lebensmitteln. Zur Vermeidung bzw. Reduzierung des Kontaminationsrisikos auf ein absolutes Minimum ist eine gute Hygienepaxis (GHP) Voraussetzung. Hier seien vor allem die gesundheitlichen Anforderungen der beteiligten Personen beim Umgang mit Lebensmitteln und entsprechende Maßnahmen wie z. B. Händewaschen oder getrennte und geeignete Lagerung von bestimmten Lebensmitteln erwähnt. Details sind den in Österreich allgemein gültigen [Hygieneleitlinien](#) zu entnehmen.

Temperaturanforderungen

- **Raumtemperatur:** über +18 °C bis ca. +25 °C für Trockenware, Brot und Gebäck
 - **Gekühlt lagern bei 0-9 °C** (Toleranz bis 10°C), **sensible Speisen noch kühler < 5°C**
 - **Heiß halten bei 70 °C für warme Speisen** (Toleranz 65°C)
- Die **Einhaltung der Kühlkette** bei Speisen, die nicht bedenkenlos bei Raumtemperatur transportiert werden können, ist essenziell, Kühlkettenunterbrechungen können zu einer verkürzten Haltbarkeit der Speisen und einem erhöhtem Gesundheitsrisiko führen.
 - Lauwarme Temperaturen stellen ideale Bedingungen für Bakterienwachstum dar, daher sind **Speisen entweder zu kühlen oder heiß zu halten**.
 - Fertig zubereitete Speisen bergen im Falle einer bakteriellen Kontamination die Gefahr der raschen Ausbreitung von Bakterien, die nicht durchs Kochen (da bereits gegart) abgetötet werden können.

Für begrenzte Zeit (so kurz wie möglich) darf von der Temperaturvorgabe (so gering wie möglich) abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen (Beförderung, Anrichten) erforderlich ist und die Gesundheit der Verbraucher und Verbraucherinnen dadurch nicht gefährdet wird. Die Abweichung hat Einfluss auf die Qualität der Speisen und deren Haltbarkeit.

Die Temperatur der fixen Kühleinrichtungen ist regelmäßig mit einem geeigneten externen Thermometer zu kontrollieren und zu dokumentieren. Bei Abweichungen sind entsprechende Maßnahmen zu treffen.

Besonderes Augenmerk ist auf risikobehaftete Speisen wie z. B. rohen Fisch (Fischcarpaccio...) oder Räucherfisch, rohes Fleisch (Beef Tartare, Carpaccio), rohe Eier (Tiramisu) zu legen (siehe auch: Risikoprodukte). Hier ist eine Temperatur von 0 bis +5°C erforderlich und der Kontakt zu anderen Speisen ist zu vermeiden. Sensible Speisen erfordern ebenfalls eine strenge Einhaltung und Kontrolle der Temperaturanforderungen (siehe sensible Speisen).

Kontrolle der Temperaturanforderungen

- **Zwei Temperaturmessungen sind ratsam**, die Temperaturmessung der Speisen soll am Be- und Entladeort stichprobenartig am heißesten/kühlsten Punkt der Ladung vorgenommen werden.
- Ergebnisse sollen z. B. in Listen dokumentiert werden

Geeignete Lagerung der Speisen

- Lagerung gemäß Temperaturanforderungen
- Vermeidung von Kontamination und gegenseitiger negativer Beeinflussung durch Kontakt mit anderen Speisen: z.B. kühlpflichtige nicht mit warmen Speisen gemeinsam verpacken, allergenhaltige nicht mit allergenfreien Speisen, rohe nicht neben fertig gegarten Speisen
- Geeignetes Verpackungsmaterial und Abdeckung (siehe auch unter Übergabe)
- Schutz vor Kontamination und unerwünschter Änderung der Produkteigenschaften: nachteilige Beeinflussung ist auszuschließen z. B. durch Kontakt mit Luft, Boden, Kleidung, Körper

Informationen und Kennzeichnung

- Korrekte Bezeichnung der Speisen auf Beiblatt oder Etiketten
- Hauptzutaten anführen
- Allergenkennzeichnung mitschicken oder bei Nachfrage zur Verfügung stellen
- Produktionsdatum angeben (wichtig zur Einhaltung der Verzehrfriisten!)
- Austausch zwischen Küchenleitung am Veranstaltungsort und Produktionsleitung ist bei Rücktransport und Weitergabe von Produktionsort für individuelle Risikobeurteilung erforderlich
- Kommunikation bezüglich Zubereitungs- und Verwendungshinweisen
- Kommunikation bezüglich Produktionsdatum und Hinweise zum raschen Verzehr

Übergabe

- Auswahl geeigneter Speisen (Risikoprodukte nicht empfehlenswert, Vorsicht bei sensiblen Speisen)
- Warenausgangskontrolle vor Übergabe
- Geeignetes Verpackungsmaterial und -behälter: hygienisch einwandfrei, sauber, farbfest (z. B. kein Zeitungspapier), Verpackungsmaterial darf keine negativen Einflüsse auf Speisen haben
- Verpackungsmaterial und Transportbehältnisse müssen bei Direktkontakt für Lebensmittel zugelassen sein (entsprechendes Zeichen, Zertifikat des Herstellers)
- Kommunikation bezüglich Zubereitungs- und Verwendungshinweisen
- Temperaturmessung vor Übergabe zur Kontrolle der Einhaltung der Temperaturanforderungen
- Beurteilung der Dauer/Umfang der Abweichung der Temperaturanforderung und entsprechende Entscheidung, ob weitergegeben werden darf

Beförderung

- Vermeidung von Kontamination durch Kontakt mit anderen Speisen
- Schutz vor Kontamination und unerwünschter Änderung der Produkteigenschaften, nachteilige Beeinflussung ist auszuschließen z. B. durch Kontakt mit Luft, Boden, Kleidung, Körper
- Verpackungsmaterial und Transportbehältnisse müssen bei Direktkontakt für Lebensmittel zugelassen sein (entsprechendes Zeichen, Zertifikat des Herstellers)
- Sauber und einwandfreie Transportbehältnisse, Reinigung und Desinfektion möglich
- Transporthilfsmittel (Sekundärverpackung, kein direkter Kontakt) wie Rollcontainer oder Steigen sind sauber und technisch einwandfrei zu halten
- Einhaltung der Temperaturanforderungen (Berücksichtigung der zu erwartenden Temperatur und der Transportdauer)

Übernahme

- Wareneingangskontrolle bei Übernahme (Sicht- und Verzehrskontrolle)
- Kommunikation bezüglich Zubereitungs- und Verwendungshinweisen und Verzehrfristen
- Temperaturmessung bei Übernahme
- Beurteilung der Dauer/Umfang der Abweichung der Temperaturanforderung und entsprechende Entscheidung, ob Speisen bedenkenlos verabreicht werden können
- Einhaltung der Temperaturanforderungen
- Geeignete Lagerung bis zum Verzehr

Verzehrfristen für Speisen nach Übernahme

Nach Übernahme sind die Speisen ehestmöglich aufzubrauchen. Richtwerte zum Verzehr / zur Verwendung unter Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturanforderungen:

- Gemüse: Produktionstag + 2 Tage
- Teigwaren: Produktionstag + 2 Tage
- Reis: Produktionstag + 2 Tage
- Gekochte Saucen: Produktionstag + 2 Tage
- Gekochte Fleischgerichte: Produktionstag + 2 Tage
- Gegarte Fischgerichte: Produktionstag + 1 Tag
- Aufgetaute Produkte: Auftautag + 1 Tag (muss gekennzeichnet sein)
- Salate mit Saucen (ohne Blattsalate): Produktionstag + 1 Tage
- Dipsaucen aus eigener Erzeugung (nicht pasteurisiert): Produktionstag + 2 Tage (Ausnahme: Mayonnaise, Joghurt-Dressings mit Kräutern, Schlagobers, am Tag der Produktion verbrauchen)
- Salatsaucen/Marinade: Produktionstag + 6 Tage (wenn pH-Wert <4,5 und gut gekühlt)
- Dessert/Süßspeisen: Produktionstag + 1 Tag
- Selbst tiefgekühlte Speisen: Empfehlung 2 bis 3 Monate (Maximal 6 Monate)

Verabreichung nach Übernahme

- persönliche Hygiene der beteiligten Personen (saubere Hände, Fingernägel, Kleidung)
- kein Kontakt mit bloßen Händen: Verwendung von entsprechenden Entnahmehilfen wie Schöpfkellen oder Gabeln
- Tragen von Einmalhandschuhen: Wechseln bei Tätigkeitsänderung wie z. B. vom Entladen zur Speisenausgabe
- Auf produktspezifische Temperaturanforderungen achten: heiß halten bei mindestens +65 °C (Optimum +70 °C), sensible Speisen kühl lagern bei 0 bis +5°C
- Vermeidung von langen Standzeiten und lauwarmer Temperatur z.B. durch Nachbestückung
- Optimale Verwendung und Zubereitung gemäß Natur der Speisen, Verzehrfristen beachten
- Informationen zu Art der Speisen und enthaltenen Zutaten
- Einmal pro Jahr ist eine Hygieneschulung für Personen, die an der Lebensmittelweitergabe beteiligt sind, durchzuführen.

2 Einteilung in Speisengruppen und Maßnahmen zur Reduktion des Kontaminationsrisikos

Die Einteilung der Speisen erfolgt aufgrund ihrer Robustheit bzw. Sensibilität gegenüber bakteriellem Wachstum und der damit verbundenen Gesundheitsgefährdung in

- Robuste Produkte
- Sensible Produkte
- Risikoprodukte.

Unter gewissen Voraussetzungen und Einhaltung von Maßnahmen zur Reduktion des Kontaminationsrisikos können die Speisen weitergegeben werden.

2.1 Robuste Produktgruppen – für die Weitergabe empfohlen

Robuste Produktgruppen sind gegarte Speisen, die sich aufgrund ihrer Zusammensetzung und Beschaffenheit besonders für eine Weitergabe eignen, da sich das Kontaminationsrisiko durch Bakterien unter Einhaltung bestimmter Maßnahmen relativ einfach auf ein Minimum beschränken lässt.

Maßnahmen für robuste Produktgruppen

- Kühle Lagerung < +9°C (Toleranz +10 °C)
- Einhaltung der Kühlkette
- heiß halten bei +70 °C für warme Speisen (Toleranz +65°C)
- Verzehrfristen je nach Speisenart

Robuste Produktgruppen
Gerichte mit durchgegartem Fleisch
Geflügelgerichte, durchgegart
Schnitzel, Kotelette, etc. mit Sauce/ohne Sauce
Braten/gekochtes im Ganzen, durchgegart
Ragouts, Geschnetzeltes, ohne Mehl gebunden
Paniertes/in Backteig zubereitete Gerichte
Kalte Speisen / Salate / Kalte Speisenkomponenten
Gerichte mit Hülsenfrüchten, Gemüse

2.2 Sensible Produktgruppen – Weitergabe möglich, aber Vorsicht geboten

Stärkehaltige Speisen wie gekochter Reis, Nudeln oder Getreideflocken können einen potenziellen Nährboden für bestimmte sporenbildende Bakterien darstellen und müssen daher mit besonderer Vorsicht behandelt werden. *Bacillus Cereus* kann in stärkehaltigen Lebensmitteln enthalten sein, durch Kühlen oder Heißhalten wird das Risiko des Bakterienwachstums reduziert, daher sollten die Speisen nie lauwarm (gehalten) werden. Bei sensiblen Produktgruppen ist besonders darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird bzw. die geforderte Temperatur zum Heißhalten eingehalten wird („temperaturanspruchsvoll“). Die empfohlene Verzehrfrist sollte keinesfalls ausgedehnt werden.

Folgende Merkmale/Lebensmittel sind als sensibel einzustufen:

- Schlagobers (Mischung Fett-Luft), Mayonnaise (Mischung Fett-rohes Ei) und Joghurt-Dressing (häufig mit rohen Kräutern, Gemüse gemischt)
- Nudeln, Reis, Kartoffeln: nach dem Kochen erhöhtes Risiko für bakteriellen Verderb (z.B. *Bacillus cereus*)
- Mischung aus gekochten und rohen Lebensmitteln

Maßnahmen für sensible Produktgruppen

- Gekühlte Lagerung < 5°C
- Unbedingte Einhaltung der Kühlkette
- Heißhalten bei 70 °C für warme Speisen, (Toleranz 65°C)
- Erhöhte Produktionshygieneansprüche
- Verzehrfristen je nach Speisenart
- Waschen (z. B. Salate, Blattspinat oder Sprossen)

Sensible Produktgruppen
Fischgerichte, Saucen mit Fisch
Reis, Reisgerichte, Getreidelaiabchen
Kartoffeln, Kartoffelgerichte, Kartoffellaibchen
Teigwaren, Teigwarengerichte
Mehl gebundene Saucen und Suppen
Pilzgerichte
Gemischte Speisen wie Reissalat, Nudelsalat, ...
Auflauf, Strudel (süß oder pikant), stärkehaltige Süßspeisen (Pudding)
Gerichte, die mit alternativen Garverfahren hergestellt wurden (Niedrigtemperatur)
Gerichte mit rohen Eiern (wie Mayonnaise) oder ev nicht durchgegart (wie Quiche)
Speisen, die Rohmilch enthalten (z. b. Cremes, oder Käsesorten wie Brie oder Feta)
Marinaden, die Schlagobers, Mayonnaise oder Joghurt enthalten
Blattgemüse, welches roh verzehrt wird, wie z. B. Salat, Spinat -> waschen
Sprossen (wachsen in warmem und feuchtem Klima) -> waschen

2.3 Risikoprodukte - High risk food – nur in Ausnahmefällen zur Weitergabe empfohlen

Aufgrund von möglichen bakteriellen Entwicklungen sind bestimmte Speisenarten und Lebensmittelgruppen nicht zur Weitergabe empfohlen. Unter „high risk food“ fallen z. B.:

- Roher Fisch, z. B. Sushi, Fischcarpaccio, kalt geräucherter Fisch
- Rohes/nicht zur Gänze durchgegartes Fleisch, z. B. Beef Tartare, Roastbeef
- Meeresfrüchte wie Shrimps, Schnecken, Muscheln (Ausnahme: in Essig eingelegte Meeresfrüchte, da Essig konserviert)
- Speisen, die rohe Eier enthalten, z. B. Tiramisu, Mayonnaise

Risikoprodukte sind nur zur Weitergabe geeignet, wenn:

- Speisen frisch zubereitet wurden (Weitergabe direkt aus dem Produktionsort) und
- die Kühlkette inklusive Temperaturanforderungen streng eingehalten wurden

Maßnahmen für Risikoprodukte

- ➔ Lagerung bei 0-2°C „Temperatur des schmelzenden Eises“, Temperaturkontrolle
- ➔ Getrennte Lagerung und Benützung von Küchenutensilien zur Verhinderung von Kontaminationen mit möglichen Krankheitserregern (Kreuzkontaminationen)
- ➔ Speisen müssen frisch und am selben Tag weitergegeben werden
- ➔ Klare und verständliche Kennzeichnung

3 Optionen zur Speisenweitergabe

Die entwickelten Optionen zur Speisenweitergabe bauen auf den Servierstatus der Speisen auf und können durch Kombination unterschiedlicher Transportmöglichkeiten, Zeitpunkt und Art der Abholung sowie Möglichkeiten der Ausgabe angepasst werden. Eine **individuelle Risikobeurteilung** muss unter Berücksichtigung der konkreten Begebenheiten erfolgen, die Kommunikation zwischen den beteiligten und verantwortlichen Personen hinsichtlich der Einhaltung der Temperaturanforderungen und Verzehrfrieten ist dabei wichtig.

Die Umsetzung kann je nach Gegebenheiten vor Ort individuell und unterschiedlich erfolgen. Die im Leitfaden gelisteten Maßnahmen zur Reduktion des Kontaminationsrisikos sind bei allen Optionen entsprechend einzuhalten, um das Risiko auf ein erwartbares Minimum zu reduzieren.

Option 1: Speisen aus Überproduktion, die die Küche nicht verlassen haben

- Direkte Weitergabe aus der Produktion
- Fertig zubereitete kalte Speisen oder
- vorbereitete warme Speisen (cook and chill)
- Lückenlose Einhaltung der Kühlkette
- Weniger Schritte in der Abwicklung
- Weniger beteiligte AkteureInnen

Die Küchenleitung entscheidet, welche Speisen zur Weitergabe geeignet sind und frei gegeben werden können. Die Zuständigkeit ist klar definiert und der Einflussbereich zur Einhaltung der notwendigen hygienerechtlichen Bestimmungen ist bei dieser Option am größten.

Gute Umsetzbarkeit

Risiko gering
Einflussbereich groß
Abwicklung einfacher
zeitlich flexibler
großes Potential



Weitergabe von Speisen aus der Überproduktion

Zuständige Person: Küchenleitung

Speisengruppen: Risikogruppen nur bei Frischware, sensible Speisengruppen beachten

Kommunikation zu Art und Menge: am Vortag oder in der Früh des Abholtages wird bekannt gegeben, was und wieviel abgeholt werden kann

Zeitpunkt Abholung: zu Küchenzeiten

Abholort:

Produktionsküche/Räumlichkeiten am Produktionsstandort

Abwicklung: Zug um Zug oder Umfüllen der Speisen, Hinweise zur optimalen Verwendung, Temperaturanforderungen einhalten

Equipment: Transportbehälter plus Thermoboxen (diese halten die Temperatur) bzw. (Kühl)Fahrzeug

Ausgabe/Verzehr: am selben Tag bzw. Einhaltung Verzehrfristen

Option 2: Speisen, die im Backstage-Bereich der Veranstaltung gekühlt bleiben

- Fertig zubereitete kalte Speisen oder
- vorbereitete warme Speisen (cook and chill)
- Speisen verbleiben gekühlt im Backstage-Bereich
- Risikogruppen und sensible Speisen beachten
- Weitergabe direkt vom Veranstaltungsort oder
- Rücktransport und Weitergabe am nächsten Tag
- Lückenlose Einhaltung der Kühlkette muss durch entsprechende Ausstattung vor Ort oder durch mitgebrachtes Equipment möglich sein

Die Speisen verbleiben bis zur Weitergabe in der Zuständigkeit der verantwortlichen Person am Veranstaltungsort bzw. der Küchenleitung bei Rücktransport und Weitergabe von dort aus. Bei der Abholung vom Veranstaltungsort am nächsten Tag muss eine entsprechende Kühlmöglichkeit vorhanden sein (Kühlraum, Kühlanhänger).

Diese Option weist großes Potential auf, die erwartbaren Mengen sind jedoch schwer kalkulierbar. Die Abwicklung hängt von der Art der Veranstaltung und Gegebenheiten vor Ort (Platzbedarf, Kühlmöglichkeiten...) ab.

Gute Umsetzbarkeit

Risiko kalkulierbar
Einflussbereich groß
Abwicklung überschaubar
zeitlich flexibler
großes Potential



Weitergabe von Speisen, die an Veranstaltungsort geliefert, aber nicht ausgegeben wurden

Küchenleitung vor Ort entscheidet, welche Speisen geeignet sind und freigegeben werden können. Neue Anforderung „Qualitätserhalt bis zur Weitergabe“. Übernehmende prüfen, was zur Mitnahme geeignet ist.

Zuständige Person: Küchenleitung am Veranstaltungs- bzw. Produktionsort

Speisengruppen: Risikogruppen und sensible Speisengruppen beachten

Kommunikation zu Art und Menge: Tag der Veranstaltung oder in der Früh des Abholtages

Zeitpunkt Abholung: nach Ende der Veranstaltung oder am nächsten Tag

Abholort: Veranstaltungsort oder am Produktionsstandort

Abwicklung: Zug um Zug oder Umfüllen der Speisen, ev. Rücktransport

Equipment: Kühlraum/Kühlanhänger, Cooltrolley; Transportbehälter plus Thermoboxen bzw. (Kühl)Fahrzeug

Ausgabe/Verzehr: am selben Tag bzw. Einhaltung Verzehrfristen

Option 3: Kühlkette wurde unterbrochen, Speisen noch nicht ausgegeben

- Fertig zubereitete kalte Speisen
- Regenerierte oder aufgewärmte Speisen
- Speisen am Weg zum Buffet, noch nicht am Gast
- Weitergabe direkt vom Veranstaltungsort oder
- Rücktransport und Weitergabe am nächsten Tag
- Einhaltung der Kühlkette muss durch entsprechende Ausstattung vor Ort oder durch mitgebrachtes Equipment möglich sein
- Risikogruppen und sensible Speisen beachten

Die Weitergabe ist nur unter Einhaltung bestimmter **Maßnahmen** möglich:

Die **Kontrolle des Temperaturverlaufs** inklusive Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturbereiche und Fristen für die verschiedenen Speisengruppen ist erforderlich.

Eine **Abweichung von den Temperaturvorgaben ist auf ein Minimum** zu beschränken. Die **Unterbrechung der Kühlkette** muss dokumentiert werden. Eine **gute Hygienepraxis** reduziert das Kontaminationsrisiko auf ein Minimum.

Weitergabe möglich, durch geeignete Maßnahmen

- Risiko eingrenzen
- Temperaturverlauf beachten
- Abweichung Temperaturverlauf eingrenzen
- gute Hygienepraxis
- Kontrolle und Zuständigkeit



Weitergabe von Speisen, die am Veranstaltungsort vorbereitet, aber nicht serviert wurden

Küchenleitung vor Ort entscheidet, welche Speisen geeignet sind und frei gegeben werden können. Neue Anforderung „Qualitätserhalt bis zur Weitergabe“. Übernehmende prüfen, was zur Mitnahme geeignet ist.

Zuständige Person: Küchenleitung am Veranstaltungs- bzw. Produktionsort

Speisengruppen: Risikogruppen und sensible Speisengruppen beachten

Kommunikation zu Art und Menge: Tag der Veranstaltung oder am nächsten Tag

Zeitpunkt Abholung: nach Ende der Veranstaltung oder am nächsten Tag

Abholort: Veranstaltungsort oder am Produktionsstandort

Abwicklung: Zug um Zug oder Umfüllen der Speisen, ev. Rücktransport

Equipment: Kühlraum/Kühlanhänger, Coolrolley; Transportbehälter plus Thermoboxen bzw. (Kühl)Fahrzeug, Temperaturmessgeräte

Ausgabe/Verzehr: am selben Tag bzw. Einhaltung Verzehrfristen

Option 4: Speisen, die bereits am Buffet waren

Die Weitergabe von Speisen, die bereits ausgegeben wurden, ist prinzipiell nicht empfohlen, aber unter bestimmten Voraussetzungen und Durchführung geeigneter Maßnahmen möglich.

Erforderliche Maßnahmen:

- **Auswahl von geeigneten Speisen**
- **Kein direkter Kontakt mit Gästen** z. B. Abstand zu Speisen durch „Eisvitrine/Hustenschutz“
- **Keine Selbstbedienung**, Ausgabepersonal
- **Kontrolle des Temperaturverlaufs** inklusive Zuständigkeit und Aufzeichnung notwendig
- **Möglichst kurze Unterbrechung der Kühlkette** inkl. Kontrolle und Dokumentation
- **Kalte Speisen: rasch wieder einkühlen bis zur Abholung**
- **Warme Speisen: max. 3 Stunden am Buffet** oder rasches Runterkühlen mit entsprechendem Equipment z. B. mobilem Chiller

Die Kontrolle des Temperaturverlaufs inklusive Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturbereiche und Fristen für die verschiedenen Speisengruppen ist zwingend notwendig. Eine **Abweichung von den Temperaturvorgaben ist auf ein Minimum** zu beschränken und zu dokumentieren. Eine **gute Hygienepraxis** reduziert das Kontaminationsrisiko auf ein Minimum. Die **direkte Weitergabe ohne zwischenzeitliche Aufbewahrung** ist vorzuziehen.

Weitergabe eingeschränkt möglich, durch geeignete Maßnahmen

Risiko eingrenzen
Gastkontakt verhindern
Temperaturverlauf streng kontrollieren
Abweichung Temperaturverlauf eingrenzen
Gute Hygienepraxis
Kontrolle und Zuständigkeit

Weitergabe von Speisen, die bereits ausgegeben wurden

Küchenleitung vor Ort stellt sicher, dass kein direkter Gastkontakt besteht und entscheidet, welche Speisen geeignet sind und freigegeben werden können. Neue Anforderung „Qualitätserhalt bis zur Weitergabe“. Übernehmende prüfen, was zur Mitnahme geeignet ist.

Zuständige Person: Küchenleitung am Veranstaltungsort

Speisengruppen: Risikogruppen und sensible Speisengruppen beachten

Kommunikation zu Art und Menge: Tag der Veranstaltung oder in der Früh des Abholtages

Zeitpunkt Abholung: nach Ende der Veranstaltung oder nächsten Tag

Abholort: Veranstaltungsort oder am Produktionsstandort

Abwicklung: Zug um Zug oder Umfüllen der Speisen, Hinweise zur optimalen Verwendung

Equipment: Kühlraum/Kühlanhänger, Coolrolley, Kühlboxen, Fahrzeug
Temperaturmessgeräte

Ausgabe/Verzehr: am selben Tag/Abend vorzuziehen bzw. Einhaltung der Verzehrfristen

Entscheidungsgrundlage zur Einhaltung der Anforderungen

Welche Option zur Speisenweitergabe liegt vor? Siehe Optionen 1-4

- ➔ Wenn 1+2, Kontaminationsrisiko gering
 - 2 Temperaturmessungen vorgesehen

- ➔ Wenn 3, dann zusätzlich
 - Temperaturverlauf kontrollieren
 - Unterbrechungen dokumentieren
 - Entscheidung, ob Risiko minimal, da Unterbrechung minimal/hinreichend kurz ist

- ➔ Wenn 4, dann Kontaminationsrisiko so gering wie möglich halten,
 - z. B. durch Ausgabepersonal, kein direkter Zugriff durch Gäste
 - genügend Abstand zu Gästen - Sicherheitsabstand
 - Infrastruktur „Eisvitrine“
 - Temperaturmessungen unbedingt notwendig
 - Unbedingte Einhaltung der geforderten Temperatur (kalt/heiß) und
 - Einhaltung der Zeiträume (max. 3 h warmhalten), innerhalb 1 h verzehren
 - Die direkte Weitergabe ohne zwischenzeitliche Aufbewahrung ist vorzuziehen

Sind sensible, robuste und risikoreiche Speisengruppen dabei?

- ➔ Siehe Speisengruppen und Maßnahmen zur Reduktion des Kontaminationsrisikos und Maßnahmen für Risikoprodukte

Welche Temperaturanforderungen gelten?

- ➔ Siehe Temperaturanforderungen der jeweiligen Speisengruppe

Zusammenfassung: Minimierung des Kontaminationsrisikos durch Bakterien

- Auswahl geeigneter Speisen
- Einhaltung der Temperaturanforderungen
- Kontrolle der Temperaturverläufe und minimale Abweichung
- Einhaltung der empfohlenen Verzehrfristen
- Geeignetes Transport- und Verpackungssystem
- Einhaltung einer guten Hygienepraxis entlang der gesamten Kette

Entwicklung einer Entscheidungsgrundlage

- ➔ Set an Maßnahmen, die es ermöglichen, Speisen mit minimiertem Kontaminationsrisiko weitergeben zu können

4 Allgemeine Qualitätskriterien für eine sichere und erfolgreiche Weitergabe

Equipment

Verpackungsmaterial und Transportbehältnisse müssen bei Direktkontakt für Lebensmittel zugelassen sein, auf entsprechende Zeichen und Zertifikate des Herstellers sind zu achten. Geeignetes Verpackungsmaterial und -behälter sind hygienisch einwandfrei, sauber und farbfest (z. B. kein Zeitungspapier). Das Verpackungsmaterial darf keine negativen Einflüsse auf die Speisen haben. Transportbehältnisse müssen sauber und in einwandfreiem Zustand sowie Reinigung und Desinfektion müssen möglich sein.

Zur Temperaturkontrolle sind geeignete Temperaturmessgeräte empfohlen.

Zur Beförderung der Speisen sind handelsübliche Gastronormbehälter (GN) aus Edelstahl ideal, diese können Zug um Zug bei der Speisenübergabe ausgetauscht oder die Speisen in mitgebrachte Behälter umgefüllt werden. Eine Poollösung kann bei mehreren Beteiligten praktikabel sein. Für die Portionierung und Ausgabe der Speisen sind Mehrweglösungen vorzuziehen.

Möglichkeiten des Transports

- Abholung mit eigenem Kühlwagen: Einladen von Speisen in GN Behälter (Gastronormbehälter), stapelbare Kisten in geeigneten Kühlboxen, Transportschutz beachten
- Bei der Abholung am Veranstaltungsort ist die Lagerung bis zur Abholung in einem Kühlanhänger oder Kühlboxen möglich
- Zug um Zug: Tausch von Trays (Edelstahl Wannen, tief/hoch)
- Umfüllen von GN Behälter in mitgebrachte GN Behälter (mit Deckel oder Folie abdecken)
- Befüllung vorab gelieferter Behälter
- Lieferung durch Cateringbetrieb: Wagerl mit Trays werden über Hebebühne in den Kühlwagen ein- und ausgeladen, entsprechende Rampen/Lift müssen bei der Anlieferung vorhanden sein
- Personalaufwand: 1-2 Personen zur Abholung, Zeitaufwand variiert

Optionen zur Ausgabe der Speisen

- Die Speisen können kalt an einem Buffet angeboten werden
- Die Ausgabe von Mehrweggeschirr (z. B. Tupperware) im Pfandsystem wird empfohlen
- Speisen aufgewärmt anbieten und in entsprechenden Räumlichkeiten verabreichen
- Flexible Zusammenstellung von Hauptspeisen und Beilagen, bei Fehlen von Beilagen z. B. Brot anbieten
- Möglichkeiten zur Verwendung von übrig gebliebenen Speisen, z. B. extra Ausgabe durch Zivildienen, Portionierung und Verkauf im Sozialmarkt, Restl kochen am Abend/nächsten Tag
- Personalaufwand: ca. 2 Personen zur Ausgabe, Zeitaufwand variiert

Rahmenvertrag inklusive Beiblätter für einzelne Abholungen

Um die Weitergabe auf eine geregelte Basis zu heben, wird eine schriftliche Vereinbarung in Form eines Rahmenvertrages empfohlen, wo beide Parteien ihr gegenseitiges Einverständnis, Bereitschaft und groben Ablauf festschreiben. Für die einzelnen Abholungen sind Beiblätter vorgesehen, wo die Art und Menge der Speisen festgehalten und vom Übernehmenden unterzeichnet werden. Dies stellt eine gute Basis für das gegenseitige Vertrauen und Funktionieren der Kooperation dar. Eine Vorlage ist dem Anhang zu entnehmen.

Zusammenfassende Empfehlungen für einen optimalen Ablauf

- Eine eingeteilte, verantwortliche Person ist für den Erfolg der Weitergabe auf beiden Seiten wichtig
- Kommunikation zwischen beteiligten Akteuren für einen reibungslosen Ablauf
- Gegenseitiges Vertrauen muss erst aufgebaut werden, verbindliche Zusagen einhalten
- Ein Rahmenvertrag zur Verschriftlichung der getätigten Vereinbarungen wird empfohlen
- Ausfüllen und Unterzeichnung von Beiblättern pro Abholung ist praktikabel

- Die Etablierung einer regelmäßigen Weitergabe zwischen Kooperationspartnern ist zielführend
- Zeitpunkt der Abholung muss in den Tagesablauf der Kooperationspartner passen
- Eine gewisse Flexibilität ist punkto abzuholender Menge, Ort und Zeitpunkt erforderlich
- Bei der Übernahme von zu großen Mengen ist eine rechtzeitige Kommunikation und Weitergabe an Netzwerkpartner entscheidend
- Jährliche Hygieneschulung für alle Beteiligten

- Auf möglichst zeitnahe Weitergabe unter Einhaltung der Verzehrfristen achten
- Einhaltung der Kühlkette und gute Hygienepraxis
- Geeignete Lagerung und Transport sicherstellen
- Gut transportierbare und geeignete Gebinde verwenden
- Kontrolle Temperaturverlauf und Dokumentation von Unterbrechungen wichtig

- Art der Speisen: Risikoprodukte sind nicht empfehlenswert, Vorsicht bei sensiblen Speisen
- Verzehrfertige Speisen, keine aufwändige Regenerierung/Zubereitung nötig
- Beschreibung der Art der Speisen inklusive Zutaten und Allergene
- Zubereitungs- und Verwendungshinweise kommunizieren/beachten, Verzehrfrist angeben

Qualitätserhalt der Speisen und Minimierung des Kontaminationsrisikos ist oberstes Gebot!

Die Maßnahmen und entwickelten Optionen zu Speisenweitergabe wurden im Rahmen des Projektes Lebensmitteldrehscheibe erarbeitet und stellen einen Rahmen für eine sichere und erfolgreiche Weitergabe dar. Im Einzelfall ist eine individuelle Risikoanalyse und zwingend erforderlich.

Der Werterhalt der Speisen steht im Vordergrund, für die Verpflegungs- und Cateringbetriebe ist die Etablierung eines neuen Qualitätskriteriums „Qualitätserhalt bis über Ende der Veranstaltung hinaus“ inklusive der Definition und Einhaltung entsprechender Maßnahmen notwendig.

Anhang: Vorlage Rahmenvertrag inklusive Beiblatt

VEREINBARUNG

abgeschlossen zwischen

Cateringbetrieb bzw. Großküche

Adresse

im Folgenden kurz „xy“ genannt

und

Soziale Einrichtung

Adresse

1150 Wien

im Folgenden kurz „yz“ genannt.

1. Präambel

Um es yz zu ermöglichen sozial bedürftige Menschen, die in einer finanziell angespannten Situation leben zu unterstützen, und um eine nachhaltige Nutzung von Lebensmitteln zu etablieren, erklärt sich xy bis auf Widerruf dazu bereit, Speisen und Produkte aus der eigenen Produktionsküche, die nicht oder nicht mehr für die Ausgabe an Gäste bestimmt sind, an yz zur Weitergabe an diese Personen unentgeltlich zu überlassen.

Bei den Spesen und Produkten handelt es sich um Speisen aus der eigenen Erzeugung von **xy**, die nicht bzw. nicht mehr an Gäste abgegeben werden. Nach der Übergabe dieser Produkte kann **xy** die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen über die Abgabe der Speisen sowie die hygienetechnischen lebensmittelrechtlichen Vorgaben nicht gewährleisten. Aus diesem Grund werden folgende Punkte vereinbart.

2. Vereinbarungsgegenstand

Yz erklärt als Unternehmer im Sinne des § 1 UGB die von **xy** überlassenen Speisen und Produkte ausschließlich an Letztverbraucher zu verteilen oder selbst zu verwenden. Eine Abgabe an andere Unternehmer oder ein Verkauf zu marktconformen Preisen an Dritte ist ausgeschlossen. **Yz** hat sämtliche gesetzliche Bestimmungen des Lebensmittelrechts, insbesondere die Bestimmungen des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG) sowie die hygienetechnischen und lebensmittelrechtlichen Vorgaben einzuhalten.

Das Rechtsgeschäft stellt für beide Vertragspartner eine „Schenkung“ dar, sodass insbesondere die Bestimmungen über die Gewährleistungsrechte der §§ 922 ff ABGB keine Anwendung finden. Selbst wenn diese Gewährleistungsbestimmungen im Einzelfall anzuwenden wären, vereinbaren die Vertragsparteien den Ausschluss jeglichen Gewährleistungsrechtes und **yz** verzichtet ausdrücklich auf die Geltendmachung dieser Ansprüche.

Seitens **xy** werden auch keinerlei Garantien welcher Art auch immer übernommen. **Xy** garantiert weder eine spezielle Art, Beschaffenheit, Inhalt oder einen speziellen Umfang der zur Verfügung gestellten Speisen und Produkte. Es bestehen daher für **yz** und dessen Abnehmer weder Garantien von **xy** noch von Herstellern oder Vorlieferanten von **xy**.

Xy ist jederzeit berechtigt, die gegenständliche Vereinbarung ohne Angabe von Gründen aufzulösen, entsprechend einzuschränken oder die Bereitstellung zur Gänze einzustellen. Etwaige wie immer geartete Ersatzansprüche stehen **yz** in diesem Fall nicht zu.

3. Produkte und Ablauf

Yz hat die Möglichkeit an Terminen, die von **xy** festgelegt werden, die zur Verfügung gestellten Speisen und Produkte abzuholen. Die Produkte werden seitens **xy** grundsätzlich ohne Kontrolle hinsichtlich des Zustands, der Menge oder der Verkehrsfähigkeit bereitgestellt.

Die Produkte werden bei der Übernahme durch **yz** auf den Verdacht des Verderbs oder Verfalls überprüft und sofort ausgeschieden.

Sollte **yz** den Termin versäumen, entsorgt **xy** die bereitgestellten Waren. **Yz** steht es frei, welche Waren er in welchem Ausmaß übernimmt. Sollte **yz** keine der bereitgestellten Speisen und Produkte übernehmen, so steht ihm kein Ersatzanspruch für seine Aufwände zu (Leerfahrt, Personal, etc.).

Yz hat keinen Anspruch auf die Abgabe bzw. Übergabe von Speisen oder Produkten von **xy**. Es obliegt allein **xy** zu bestimmen, welche Speisen und Produkte an **yz** überlassen werden. **Xy**

kann eine Liste erstellen, in der Speisen und Produkte festgehalten werden, die nicht an **yz** abgegeben werden.

xy ist nicht verpflichtet eine bestimmte Art, Anzahl und Qualität von Waren bereitzustellen. Es wird ausdrücklich festgehalten, dass die Bereitstellung von Waren durch **xy** eine rein freiwillige Leistung darstellt und mit somit keinerlei Verpflichtungen, wie z.B. Liefer- bzw. Belieferungsverpflichtungen, verbunden ist.

4. Pflichten Yz

Yz ist verpflichtet, vor Abgabe an Dritte die Speisen und Produkte gemäß der Hygiene- und Lebensmittelbestimmungen entsprechend hoch zu erhitzen bzw. entsprechend gekühlt bereitzustellen. Weiters ist **yz** verpflichtet vor der Abgabe an Dritte die Genuss- bzw. Verzehrbarkeit der Speisen und Produkte zu überprüfen, sodass nur einwandfreie Speisen und Produkte abgegeben werden. Die Kühlkette (bei warmen Speisen die Warmhalteketten bzw. ein rasches Abkühlen) ist seitens **yz** ab der Abholung bis zur Abgabe zu gewährleisten und ausnahmslos einzuhalten.

Yz ist verpflichtet eigene Behälter für die Abholung der Speisen und Produkte bereitzustellen. Diese Behälter müssen für Lebensmittel geeignet sein und den hygienischen Anforderungen entsprechen. Bei der Abholung müssen ausnahmslos alle Speisen aus den Behältern von **xy** in die eigenen Behälter von **yz** umgefüllt werden. Sollte dies jedoch, ausnahmsweise aufgrund der Produktbeschaffenheit nicht möglich sein, so verpflichtet sich **yz**, denselben Transportbehälter beim nächsten Abholungstermin zu retournieren.

Im Falle, dass **xy** von Dritten - in welcher Form auch immer - rechtlich in Anspruch genommen wird und dadurch Schäden oder Kosten für **xy** entstehen, so hält **yz xy** vollkommen schad- und klaglos, sofern die geltend gemachten Ansprüche nicht auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit von **xy** zurückzuführen sind. Dies gilt insbesondere auch für Ansprüche Dritter aus dem Titel der Produkthaftung (PHG).

5. Schlussbestimmungen

Keine Partei ist berechtigt, ohne vorherige schriftliche Zustimmung der anderen Partei diesen Vertrag oder ihre Rechte und Pflichten aus diesem Vertrag an Dritte abzutreten oder sonst darüber zu verfügen. Die Vertragsparteien verpflichten sich Stillschweigen über den Inhalt dieser Vereinbarung zu wahren.

Den Vertragsparteien ist es nicht gestattet den Namen, Firma, Marken od.gl. für den eigenen Auftritt (Website, Druckwerke, Werbematerialien usw.) ohne ausdrückliche Zustimmung des jeweiligen anderen zu verwenden oder zu veröffentlichen.

Yz ist nicht berechtigt, Informationen, die ihm im Rahmen dieses Vertrages bekannt geworden sind, an etwaige andere Projektpartner, (neu-)beteiligte Gesellschafter oder etwaige eigene Mitarbeiter ohne Zustimmung von xy weiterzugeben.

Jede ergänzende oder teilweise Abänderung dieser Vereinbarung oder seine Aufhebung bedarf einer schriftlichen Vereinbarung, einschließlich eines Verzichts auf das Schriftformerfordernis.

Etwaige AGB des yz sind ausdrücklich ausgeschlossen und finden auf die Vertragsbeziehungen der Vertragsparteien keine Anwendung.

Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, so hat dies nicht die gesamte Unwirksamkeit der Vereinbarung zur Folge. Die Vertragsparteien sind verpflichtet, die unwirksame Bestimmung durch eine wirksame Regelung zu ersetzen, die dem angestrebten wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen Bestimmung am nächsten kommt. Entsprechendes gilt im Falle einer Vertragslücke.

Diese Vereinbarung unterliegt österreichischem Recht mit Ausschluss des UN-Kaufrechts sowie sämtlicher Verweisungsnormen. Für sämtliche Streitigkeiten aus oder im Zusammenhang mit dieser Vereinbarung wird die ausschließliche Zuständigkeit des sachlich zuständigen Gerichts in Wien vereinbart.

Wien, am

Wien, am

.....

Name zeichnungsberechtigte Person

Geschäftsführung/Position

Cateringbetrieb / Großküche

.....

Name zeichnungsberechtigte Person

Geschäftsführung/Position

Soziale Einrichtung

Speisenabholungen durch soziale Einrichtung

Beiblatt zum Rahmenvertrag von Datum

Datum	Uhrzeit	Portionen	Speise	Unterschrift abholende Person

Wien

Jänner 2020

Impressum

Projektleitung

Österreichisches Ökologie-Institut

Seidengasse 13/3

1070 Wien

Kontakt: DI Maria Kalleitner-Huber, DI Christian Pladerer

Kalleitner-huber@ecology.at

pladerer@ecology.at

Weitere Informationen unter: http://www.ecology.at/lebensmittelweitergabe_drehscheibe.htm

Projektpartner

impacts Cateringsolutions GmbH

Felmayergasse 2

1210 Wien

Kontakt: Mag Andrea Ebner-Pladerer, Christian Chytil

ebner-pladerer@impacts.at

chytil@impacts.at

Arbeiter-Samariter-Bund Österreichs

Floridsdorf-Donaustadt gem. GmbH

1220 Wien, Wallenberggasse 2

Kontakt: Jelenko Georg

Georg.Jelenko@samariter.at

+43 664 849 64 32

georg.jelenko@samariter.at

Social Food Vienna - Essen statt Wegwerfen

Kontakt: Günter Langegger

Türkenstraße 21, 1090 Wien

+43 676 4897191

g.langegger@aon.at

Prüf-, Inspektions- und Zertifizierungsstelle Magistratsabteilung 39

1110 Wien, Rinnböckstraße 15/2

Kontakt: Mag. Thomas Poigner

Fachbereich Hygiene – Küchenhygiene

+43 676 8118 39566

hygiene@ma39.wien.gv.at; thomas.poigner@wien.gv.at