

## Gastronomie - Oberösterreich

# Lebensmittelrecht in der Gastronomie

Gesetze/Verordnung, Leitlinien, Merkblätter

## Allergeninformation

[Informationen zur EU-Lebensmittelinformationsverordnung](#)

## Acrylamide (richtiges Frittieren)

[Informationen zur Acrylamidverordnung](#)

## Hygiene

[Skriptum zur Hygiene im Gastgewerbe](#)

[Schulungsfilme "Personalhygiene"](#)

[Bestätigung zur Personalhygiene \(deutsch\)](#)

- [türkisch](#)
- [slowakisch](#)
- [serbisch](#)
- [ungarisch](#)
- [chinesisch](#)

## Leitlinien/Erlässe/Richtlinien

[Das Österreichische Lebensmittelbuch mit allen Codex Kapiteln \(Codex Alimentarius Austricus\)](#)

[Hygieneleitlinien](#) - Diese beinhalten unter anderem:

- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen
- Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln
- Leitlinie für die Personalschulung
- Leitlinie Speiseeis
- Leitlinie für Schutzhütten in Extremlage
- Leitlinien Rückverfolgbarkeit in Klein- und Mittelbetrieben (KMU)
- Leitlinie Schankanlagen
- Hygienisches Feilhalten von Brot und Gebäck zur Selbstbedienung
- Richtlinie für die Aufbewahrung von Gegenproben
- Weitere diverse Hygieneleitlinien

[Kommunikationsplattform VerbraucherInnengesundheit](#) - Leitlinien, Richtlinien, Empfehlungen usw. der Codexkommission

## Merkblätter/Broschüren

Merkblatt Lebensmittelkennzeichnung

Merkblatt zur Verminderung des Risikos - Legionellen

Merkblatt zur Vermeidung des lebensmittelbedingten Botulismus

Lebensmittelbedingte Erkrankungen und ihre Erreger

Hygiene-Infos Eiswürfel/Schlagobers (WK KTN)

"Richtig und sicher kochen" mit rohen Lebensmitteln wie Geflügel, Eier, Fleisch und Meeresfrüchten

Tipps zur Vermeidung von Salmonellen-Vergiftungen

Nachhaltiges Speisen und Getränkeangebot in der Hotellerie und Gastronomie

## **Bio-Kennzeichnung**

Bio-Kennzeichnung - Österreichs Bio-Zertifizierungsstellen

## **Herkunftskennzeichnung**

Herkunftskennzeichnung in Großküchen

## **Abfallrecht**

Entsorgung von Küchen und Speiseabfällen