

CORONAVIRUS

INFO-SERVICE FÜR BETRIEBE



Gastronomie - Salzburg

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 \[Codex Alimentarius Austriacus\]](#)

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

- Leitlinie für eine gute Hygienepaxis 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)
- Hygienisches Feilhalten von Brot und Gebäck zur Selbstbedienung

- Richtlinie für die Aufbewahrung von Gegenproben
- Weitere diverse Hygieneleitlinien

Kommunikationsplattform VerbraucherInnengesundheit - Leitlinien, Richtlinien, Empfehlungen usw. der Codeskommission

Merkblätter

Merkblatt Lebensmittelkennzeichnung

Merkblatt Biokennzeichnung

Merkblatt zur Verminderung des Risikos - Legionellen

Lebensmittelbedingte Erkrankungen und ihre Erreger

Hygiene-Infos Eiswürfel/Schlagobers (WK KTN)

Reinigung von Schankanlagen

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

Tipps zur Vermeidung von Salmonellen-Vergiftungen

Diverse Informationen

Bio-Kennzeichnung - Österreichs Bio-Zertifizierungsstellen

EU-Verordnungen zum Thema Lebensmittel

Handbuch - Nachhaltiges Speisen und Getränkeangebot in der Hotellerie und Gastronomie

Abfallrecht

--> hier

Stand: 12.08.2019