



## Lebensmittelgewerbe - Tirol

# Lebensmittelhygiene: Österreichische Leitlinien

## Hygieneleitlinien für den Umgang mit Lebensmitteln

Die Hygieneleitlinien gelten für die Herstellung von Lebensmitteln, aber auch im Einzelhandel und in der Gastronomie beim Umgang mit Lebensmitteln.

### Hygieneleitlinien

Homepage des Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz

- [Teil A: Personalhygiene](#)
- [Teil B: Einzelhandelsunternehmen](#)
- [Teil C: Leitlinien Verpflegung](#)
- [Teil D: Leitlinien für den Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs](#)
- [Teil E: Leitlinien für den Umgang mit Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs](#)
- [Teil F: Sonstige](#)
- [Teil G: Merkblätter](#)

## Teil A: Personalhygiene

### Leitlinie gesundheitliche Anforderungen

Leitlinien zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln (Erlass BMG-75220/0001-II/B/13/2013)

*Letzte Änderung: 13.2.2013*

### Leitlinie Personalschulung

Leitlinien für die Personalschulung (Erlass BMG-75210/0004-II/B/13/2012)

*Letzte Änderung: 24.7.2012*

Als besonderes Service der Bundesinnung finden Sie hier die Belehrung (Stand 2008) auch in [serbischer](#), [slowakischer](#), [türkischer](#), [ungarischer](#) sowie Auszüge aus der [chinesischen Sprache](#).

### Schulungsfilm - Personalhygiene

Die Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe hat gemeinsam mit anderen Fachverbänden, der AGES und der Lebensmittelüberwachung einen Film über das richtige hygienische Verhalten von Personal im Umgang mit Lebensmitteln erstellt. Der Film kann im Unternehmen zur Schulung des Personals eingesetzt werden. Sie können den Film aufrufen und gegebenenfalls herunterladen (Größe 26 MB).

---

## Teil B: Einzelhandelsunternehmen

### Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen

Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis und die Anwendung der HACCP-Grundsätze in Einzelhandelsunternehmen - Einzelhandelsleitlinie (Erlass BMGF-75220/0003-IV/B/7/2007 idgF)

*Letzte Änderung: 24.7.2015*

---

## Teil C: Leitlinien Verpflegung

### Hygiene-Leitlinie Großküchen

Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (Erlass BMG-75210/0005-II/B/13/2011 idgF)

*Letzte Änderung: 6.2.2017 (BMGF-75210/0001-II/B/13/2017)*

---

Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in **Schutzhütten in Extremlage**

---

### Leitlinie Schankanlagen

Leitlinie für den einwandfreien technischen und hygienischen Gebrauch von Schankanlagen (BMGF - 75210/0006-II/B/13/2016 idgF)

*Letzte Änderung: 14.12.2022*

---

### Leitlinie Hygiene für Caterer

(BMSGK-75210/0002-IX/B/13/2018 idgF)

*Letzte Änderung: 17.7.2018*

---

## Teil D: Leitlinien für den Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs

### Leitlinie Schlachtung, Zerlegung und Herstellung von Fleischerzeugnissen

Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen (Erlass BMG-75210/0002-II/B/13/2014 idgF)

*Letzte Änderung: 25.2.2014*

---

### **COVID-19 Management während der Schlachtung und Fleischzerlegung**

Empfehlung des Codex Alimentarius Austriacus zum COVID-19 - Management während der Schlachtung und Fleischzerlegung (BMSGPK - 2020-0.724.813 idgF)

*Letzte Änderung: 11.11.2020*

---

### Leitlinie Schlachtung und Zerlegung von Geflügel

Leitlinie bei der Schlachtung und Zerlegung von Geflügel (Erlass BMG-75220/0017-II/B/7/2009 idgF)

*Letzte Änderung: 17.7.2018 (BMSGK -75210/0001-IX/B/13/2018)*

---

### Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte

(BMGF-75210/0029-II/B/13/2015 idgF)

*Letzte Änderung: 7.9.2015*

---

### Leitlinie für Imkereien

(BMGFJ-75220/0006-IV/B/7/2008 idgF)

*Letzte Änderung: 31.1.2008*

Empfehlung für eine gute Hygienepraxis bei der Herstellung von Primärerzeugnissen für Imkereien

(BMSGPK-2020-0.441.211-IX/B/13/2020 idgF)

*Letzte Änderung: 20.7.2020*

---

#### Leitlinie für die Schlachtung und Verarbeitung von Fischen

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für die Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur (Erlass BMG-75210/0022-II/B/13/2011 idgF)

*Letzte Änderung: 23.1.2012*

---

#### Leitlinie für gezüchtete Insekten als Lebensmittel

(Erlass BMGF-75210/0003-II/B/13/2017 idgF)

*Letzte Änderung: 28.06.2022 (2022-0.428.410)*

---

Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis für **bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe**

---

Leitlinie für die **Schlachtung von Farmwild**

---

Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis bei der **Milchverarbeitung auf Almen**

---

Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis für **bäuerliche Geflügel- und Kaninchenbetriebe**

---

Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis für **Eierpack- und Eiersammelstellen**

---

## **Teil E: Leitlinien für den Umgang mit Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs**

#### Leitlinien Bäckereien

Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Bäckereien (Erlass BMGF-75220/0054-IV/B/10/2005 idgF)

*Letzte Änderung: 24.7.2015*

---

#### Leitlinien Konditoreien

Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Konditoreien (Erlass BMGF-75210/0054-IV/B/10/2005 idgF)

*Letzte Änderung: 17.7.2018, BMSGK - 75210/0003-IX/B/13/2018*

---

#### Leitlinien Speiseeiserzeugung

Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Speiseeiserzeugung (Erlass BMGF-75220/0003-IV/7/2007 idgF)

*Letzte Änderung: 15.1.2021 (BMSGPK-2021-0.008.458-III/B/13)*

---

### Leitlinien Mühlenbetriebe

Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Mühlenbetrieben (Erlass BMGFJ-75220/0007-IV/7/2008)

*Letzte Änderung: 4.2.2008*

---

### Leitlinien Ölabfüllung

Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Betrieben für die Ölabfüllung (BMGFJ-75220/0027-IV/B/7/2007 idgF)

*Letzte Änderung: 10.7.2007*

---

### Leitlinien gewerbliche Getränkeherstellungsbetriebe

Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Getränkeherstellungsbetrieben (Erlass BMGF-75220/0032-IV/B/7/2007 idgF)

*Letzte Änderung: 24.7.2015*

---

### Leitlinie Herstellung von Teigwaren

Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis für die Herstellung von Teigwaren (BMG-75210/0009-II/B/13/2013 idgF)

*Letzte Änderung: 24.7.2015*

---

### Leitlinie für die bäuerliche Obstverarbeitung

### Leitlinie Sprossen

(BMASGK 75210/0020-IX/B/13/2019)

*Letzte Änderung: 18.3.2020*

---

## Teil F: Sonstige

### Brot und Gebäck zur Selbstbedienung

Stellungnahme des Ständigen Hygieneausschusses zum hygienischen Feilhalten von Brot und Gebäck zur Selbstbedienung (Erlass BMGFJ-75220/0009-IV/B/7/2007 idgF)

*Letzte Änderung: 7.8.2012, BMG-75210/0012-II/B/13/2012*

---

### Süßwaren zur Selbstbedienung

Stellungnahme des Ständigen Hygieneausschusses zum Feilhalten von Süßwaren zur Selbstbedienung (Erlass BMGFJ-75220/0008-IV/B/7/2007 idgF)

*Letzte Änderung: 7.8.2012, BMG-75210/0012-II/B/13/2012*

---

### Stoffhandtücher zum Trocknen der Hände

Empfehlung zur Verwendung von Stoffhandtüchern als hygienisches Mittel zum Trocknen der Hände (BMG - 75210/0043-II/B/13/2015 idgF)

*Letzte Änderung: 27.1.2016*

---

### Leitlinie Tiefkühllogistik

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Betrieben, die sich mit der Tiefkühllogistik von Tiefkühlprodukten befassen (BMGF - 75210/0002-II/B/13/2016 idgF)

*Letzte Änderung: 2.8.2016*

---

### Sanitäreinrichtungen in Betriebsstätten

Empfehlung für Sanitäreinrichtungen in Betriebsstätten gemäß VO (EG) 852/2004, Anhang II, Kapitel I, Z 3 über Lebensmittelhygiene (BMGF - 75210/0003-II/B/13/2016 idgF)

*Letzte Änderung: 3.8.2016*

---

### Eigenkontrolle bei der Produktion von Fleischerzeugnissen

Empfehlung für Eigenkontrolle bei der Produktion von Fleischerzeugnissen (Rohwürste mit einer Abtrocknung von 30 %) (BMG-75210/00010-II/B/13/2014 idgF)

*Letzte Änderung: 4.8.2015 (BMG-75210/0026-II/B/13/2015)*

---

### Challengetests bezüglich Listeria monocytogenes

Empfehlung für Challengetests und/oder Lagerungsversuche zur objektivierten Sicherung der Haltbarkeitsanforderungen im Sinne der VO (EG) Nr. 2073/2005 bezüglich Listeria monocytogenes (BMSGK-75210/0006-IX/B/13/2018 idgF)

*Letzte Änderung: 6.8.2018*

---

### Transport von Lebensmitteln

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP beim Transport von Lebensmitteln (BMSGK 75210/0009-IX/B/13/2019 idgF)

*Letzte Änderung: 5.7.2019*

---

### Produktion, Lagerung und Zubereitung von Döner Kebab

Empfehlung für die Produktion, Lagerung und Zubereitung von Döner Kebab und ähnliche Fleischzubereitungen

---

## Teil G: Merkblätter

### Merkblatt Salmonellen

Salmonellen: Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen

*Letzte Änderung: 8.8.2019*

---

### Merkblatt Konsum von Rohmilch

Merkblatt für den Konsum von Rohmilch und für den Umgang mit Tieren (BMG-75220/0033-II/B/7/2009)

*Letzte Änderung: 20.10.2009*

---

### Merkblatt rohe Lebensmittel

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

*Letzte Änderung: Februar 2010*

---

### Merkblatt Botulismus

Merkblatt zur Vermeidung des lebensmittelbedingten Botulismus (Clostridium botulinum) (BMGF-75210/0023-II/B/13/2017)

*Letzte Änderung: 12.7.2021 (GZ 2021-0.411.064)*

---

### Rohes Obst und Gemüse

Merkblatt für die Lagerung, Zubereitung und den Konsum von rohem Obst und Gemüse im Haushalt (BMSGK)

*Letzte Änderung: 4.6.2018*

---

#### Abgabe von Lebensmittel über öffentlich zugängliche Kühlgeräte

Merkblatt für die Abgabe von Lebensmittel über öffentlich zugängliche Kühlgeräte (BMSGK-75210/0010-IX/B/13/2019 idgF)

*Letzte Änderung: 5.7.2019*

---

#### Abgabe von Milch mittels Automaten oder Gefäßen zur Selbstbedienung

Merkblatt zur Abgabe von Milch mittels Automaten oder Gefäßen zur Selbstbedienung (BMSGPK-2020.0238.196-IX/B/13/2020)

*Letzte Änderung: 4.5.2020*

---

#### Sicherheit von durch Hitze haltbar gemachten Lebensmitteln in dicht schließenden Behältern

Informationsblatt (BMSGPK - 2021-0.411.069)

*Letzte Änderung: 15.10.2021*

---

#### Befüllung von Behältnissen, die von Kund:innen mitgebracht werden

Merkblatt zur Befüllung von Behältnissen, die von Kund:innen mitgebracht werden (GZ: 2022-0.826.350)

*Letzte Änderung: 16.12.2022*

---

#### Hygieneschulungen und Ausbildung zum/zur Hygienemanager/in

Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes bietet in regelmäßigen Abständen Hygieneschulungen (auch als Online – Kurse) sowie eine Ausbildung zum/zur Hygienemanager/in an. Informationen entnehmen Sie bitte dem aktuellen Kursprogramm.

---

Alle Rechtsauskünfte werden nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der zum jeweiligen Zeitpunkt vorliegenden Informationen erteilt. Die Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe übernimmt jedoch für die Aktualität, Vollständigkeit und Richtigkeit der Auskünfte keine Haftung.

Stand: 28.02.2023