

Hotellerie

Hygiene

Informationen und Leitlinien für eine gute Hygienepraxis in Beherbergungsbetrieben

Anleitung zur hygienischen Hotelzimmerreinigung

Hier finden Sie eine detaillierte [Schritt-für-Schritt-Anleitung zur hygienischen Hotelzimmerreinigung](#).

Lebensmittelhygiene

Informationen zu den wichtigsten Bestimmungen der Lebensmittelhygiene finden Sie im [Skriptum zur Hygiene im Gastgewerbe](#).

Detaillierte Informationen, Leitlinien und Merkblätter zum Lebensmittelrecht finden Sie auf der Homepage des [Fachverbandes Gastronomie](#)

Legionellen

Werden Wasserauslässe nicht regelmäßig benutzt oder wird der Betrieb über einen Zeitraum von mehr als 7 Tagen vollständig eingestellt, ist als wichtiger Beitrag zur Wasserhygiene folgendes zu beachten:

- Bei Wiederinbetriebnahme sind Kaltwasser- und Warmwasser-Entnahmestellen für 5 Minuten vollständig zu öffnen. Dies kann einfach durch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Dienststellen und Betrieben erfolgen.
- Kalt- und Warmwasserarmaturen **voll** aufdrehen.
- Bei Mischwasserarmaturen ist der Bedienhebel in Mittelstellung zu bringen und vollständig zu öffnen. **Duschanlagen nicht vergessen!**

[Informationen](#) über die betriebstechnischen Maßnahmen zur Minderung des Legionellen Risikos in Trinkwasser-Versorgungsanlagen während des aufrechten Betriebes.

[Informationen](#) der AGES – Österr. Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit.

Stand: 26.07.2022