Leitfaden der Magistratsabteilung 59 – Marktamt

Hygiene in Kindergartenküchen

(speisenverteilende & selbstkochende Kindergärten)

Betriebshygiene/Ausstattung

· Alle Flächen (wie Wände, Böden, Decken, Türen, Fenster, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsflächen) müssen glatt und leicht zu reinigen sein
· Zu öffnende Fenster müssen mit einem Insektenschutzgitter ausgestattet sein
· Küche: separates Handwaschbecken (Warmwasser, Seifen-, Desinfektionsmittel- und Einwegpapierspender) mit berührungsfreier Armatur (bei selbstkochenden Kindergärten verpflichtend!)
· Personal-WC: Handwaschbecken (Seifen-, Desinfektionsmittel- und Einwegpapierspender) - empfohlen mit berührungsfreier Armatur
· Mistkübel mit Deckel und Fußbedienung
· Geschirrreinigung: Geschirrspüler mit einer Mindesttemperatur von 65°C
· Personalgarderobe (getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung)

Produkthygiene

· Trennung rein/unrein (zeitlich und/oder räumlich)
· Wareneingangskontrolle (Sichtkontrolle, Mindesthaltbarkeitsdatum, Temperatur…)
Unterschied Heißanlieferung (bei Heißanlieferung mindestens 65 °C, bei Kühl-/Tiefkühlanlieferung siehe Verpackungsangaben bzw. gekühlt 0 bis +9°C, tiefgekühlt -18°C oder kälter)
· Warenlagerung (gekühlt: über 0 bis +9 °C, mit Toleranz bis +10 °C (auf Angabe bei verpackten Lebensmitteln achten!); tiefgekühlt: -18 °C oder kälter)
-Gekühlte Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind (z.B.: angelieferte Großschalen), sind vor der Abgabe nochmals durchzuerhitzen, wobei eine Kerntemperatur von mindestens 72 °C erreicht werden muss. Anschließend ist eine Heißhaltetemperatur von mindestens 65 °C Kerntemperatur einzuhalten (für maximal 3 Stunden).
· Speiseabgabetemperatur (Heißhaltung von Speisen: bei mindestens +65°C, für maximal 3 Stunden)
Kerntemperaturmessung nach Erhitzung! Heißhaltetemperatur ist nicht gleich Verzehrtemperatur!
· Auftauen im Kühlschrank oder in einem Zug unter Kaltwasserstrahl und unmittelbarer Weiterverarbeitung

Personalhygiene

· Tragen entsprechender, sauberer Arbeitskleidung (inkl. Kopfbedeckung, die das Kopfhaar bzw. die Kopfhaut ausreichend umschließt)
· Kein sichtbarer Schmuck; saubere, kurze Fingernägel (keine lackierten oder künstlichen Nägel)
· Bei Erkrankungen (z.B. starke Verkühlung, Durchfall, Erbrechen, Hauterkrankungen, eitrige Wunden…) kein Zutritt zur Küche bzw. Meldepflicht an die Vorgesetzten
· Rauchverbot in Lebensmittelbereichen
· Hohes Maß an persönlicher Sauberkeit und gutes Verständnis für Hygiene in der Küche

Eigenkontrolle inkl. Dokumentation

· Wareneingangskontrolle inkl. Kontrolle der Anlieferungstemperaturen bei heiß angelieferten Speisen und kühl- bzw. tiefkühlpflichtigen Waren
· Temperaturkontrollen in den Kühl- und Tiefkühleinrichtungen
· Temperaturkontrolle der durcherhitzten Speisen (Kerntemperaturmessung!)
· Reinigungs- und Desinfektionsplan inkl. Durchführungsdokumentation
· Personalschulung (Hygiene)
· Schädlingsmonitoring

· **Allergeninformation ist verpflichtend für alle Speisen (auch die Jause) durchzuführen**
Empfehlung: schriftlich am ausgehängten Speiseplan mittels, der laut Empfehlung des österreichischen Lebensmittelbuches üblichen Buchstabencodes sowie verpflichtende Dokumentation in den Rezepten bzw. Zutatenlisten mit Hervorhebung der enthaltenen allergenen Stoffe

· Herkunftskennzeichnung
Speisenproduzierende Einrichtungen, die 50 Personen oder mehr versorgen, haben über die Herkunft bestimmter Zutaten (z.B. Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel, Milchprodukte oder Eiprodukte) zu informieren.

Weiterführende Informationen (zum Nachlesen, Vorlagen für Checklisten, Beispiele etc.)

KVG - Kommunikationsplattform VerbraucherInnengesundheit (gesetzliche Regelungen Österreich/EU, Ernährung, Bio…)
https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/LM.html
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen (Vorlagen für Eigenkontrollaufzeichnungen)
https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/lebensmittelhygiene-leitlinien.html
Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln
https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hytienell.html
Leitlinie Personalschulung
https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/personalschulung.html
Codexkapitel A 5 – Lagerbedingungen (Kennzeichnung, Aufmachung)
https://www.lebensmittelbuch.at/lebensmittelbuch/a-5-kennzeichnung-aufmachung.html
Allergene (gesetzlichen Bestimmungen, FAQs)
https://www.lebensmittelbuch.at/lebensmittelbuch/a-5-kennzeichnung-aufmachung

· Persönliche Beratungen bzw. Informationen

A) Bei selbstkochenden Kindergärten

· MA 59 – Direktion, Gruppe Lebensmittelsicherheit für den 1. – 23. Bezirk
1090, Spittelauer Lände 45; Tel.: 01/4000-8090

B) bei speisenverteilenden Kindergärten

· Bezirksabteilung NORD für den 1. - 3. Bezirk
1030 Wien, Karl-Borromäus-Platz 3; Tel.: 01/4000-8090
· Bezirksabteilung NORD für den 21. und 22. Bezirk
1220 Wien, Bielsko-Biala-Weg 7, Block Q; Tel.: 01/4000-8090

· Bezirksabteilung WEST für den 9. und 20. Bezirk
1090 Wien, Spittelauer Lände 45; Tel.: 01/4000-8090
· Bezirksabteilung WEST für den 12. – 19. Bezirk
1150 Wien, Hütteldorfer Straße 81B, Stiege 1, Top 3; Tel.: 01/4000-8090

· Bezirksabteilung SÜD für den 4. – 8. Bezirk
1060 Wien, Naschmarkt (Marktamtsgebäude), Tel: 01/4000-8090
· Bezirksabteilung SÜD für den 10., 11. und 23. Bezirk
1230 Wien, Laxenburger Straße 367, Tel: 01/4000-8090
· Bezirksabteilung SÜD für den 10. Bezirk
1100 Wien, Viktor-Adler-Markt, Tel: 01/4000-8090

Hinweis:
Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Auf die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen, insbesondere der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene bzw. die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers gemäß VO (EG) 178/2002 („Basis-Verordnung“) wird verwiesen.

Erstellt am 09.10.2026

Stadt Wien

Dieses Dokument wurde amtssigniert.
Diese Amtssignatur gilt für Wien als Gemeinde und Land.

Information zur Prüfung des elektronischen Siegels
bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter:
https://www.wien.gv.at/amtssignatur