

Hygienestandards

**für Schule am Bauernhof Anbieter:innen und Seminarbäuerinnen und -bauern
beim Umgang mit Lebensmitteln**

Das Bildungsangebot "Schule am Bauernhof" sowie Seminarbäuerinnen-Workshops vermitteln Kindern und Jugendlichen praxisnah, wo Lebensmittel ihren Ursprung haben und wie diese verarbeitet und haltbar gemacht werden können. So erhalten die Teilnehmenden die Möglichkeit,

ein tieferes Verständnis und eine größere Wertschätzung für Lebensmittel zu entwickeln sowie einen verantwortungsvollen Umgang zu erlernen.

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätzlich gilt es, die Regeln der guten Hygienepraxis einzuhalten. Kindern und Jugendlichen sind diese grundlegenden Hygieneregeln altersgerecht, themenspezifisch und in Bezug auf die jeweilige Tätigkeit am Bauernhof zu erklären. Besonders bei Tätigkeiten mit Lebensmitteln ist auf sorgfältige Hygiene zu achten.

Betriebe mit Direktvermarktung sind mit den geltenden Hygienestandards vertraut und zur Einhaltung verpflichtet – dies gilt selbstverständlich auch im Rahmen von Aktivitäten mit Kindern und Jugendlichen.



Gut vorbereitet - was ist im Vorfeld der Aktivität abzuklären

Im Hinblick auf den Umgang mit Lebensmitteln und Hygiene sind vorab einige wichtige Informationen zur Gruppe mit den Pädagog:innen abzuklären:

- Alter und Anzahl der Kinder und Jugendlichen
- Wissenstand bezüglich Lebensmittel und der richtige Umgang damit
- Unverträglichkeiten oder Allergien der Teilnehmer:innen



Für Kinder und Begleitpersonen gilt:
Nur wer gesund ist, darf mit Lebensmitteln hantieren bzw. mitkochen!

Was ist vor Arbeitsbeginn zu beachten?

Vor Beginn der Aktivität wird gemeinsam mit den Pädagog:innen bzw. Begleitpersonen der Kinder abgeklärt, dass nur symptomfreie Personen mitarbeiten dürfen. Wer sich krank fühlt, Durchfall oder Bauchschmerzen, Husten oder Schnupfen hat, darf aus hygienischen Gründen nicht mit Lebensmitteln umgehen.

Bei den Teilnehmer:innen soll ein grundlegendes Bewusstsein dafür entstehen, was sauberes und hygienisches Arbeiten bedeutet – und warum es eine zentrale Rolle in der Lebensmittelverarbeitung spielt.

Saubere Kleidung und Schuhe

- Jacken, Hauben etc. sind in einem separaten Bereich zu verwahren
- Straßenkleidung ist durch eine saubere Kochschürze zu bedecken
- Küche bzw. Verarbeitungsräume dürfen nur mit sauberen Schuhen und sauberer Kleidung betreten werden (ev. Einweg-Überschuhe bereitstellen)

Haare, Hände, Schmuck, kleine Wunden

- Haare zusammenbinden und im Idealfall Kopfbedeckung tragen
- Hände und Fingernägel müssen sauber sein! (kurze Fingernägel, keine Kunststoff-Fingernägel o.ä.) - Möglichkeit zum Händewaschen vorsehen
- Je nach Tätigkeit muss Schmuck (auch Piercings) entfernt werden
- Kleine Wunden mit wasserfestem Pflaster/Verband und Einweghandschuh abdecken

Richtig und gründlich Händewaschen – ein Muss beim Umgang mit Lebensmitteln

Womit?

Hände gründlich und korrekt waschen mit:

- Warmwasser
- Flüssigseife
- Einweghandtücher
- Mülleimer muss bereitgestellt werden



Warmwasser + Flüssigseife



Einweghandtücher



Mülleimer

Was?

- Fingerkuppen
- Zwischenräume
- Daumen
- Handgelenke
- Unterarme nicht vergessen



Kontakt mit Eiern



Berühren und Streicheln von Tieren



Kontakt mit Lebensmittel, die mit Erde kontaminiert sein können: Gemüse, Obst, Salat, Kräuter



Kontakt mit Abfällen



Kontakt mit rohem Fleisch/Faschierten, Geflügel, Fisch, Eier

Wann?

- Vor Arbeitsbeginn
- Nach jedem neuen Arbeitsablauf
- Nach dem Kontakt mit Tieren
- Nachdem man sich schmutzig gemacht hat, was auch durch den Umgang mit Lebensmitteln erfolgen kann
- Nach dem Gang auf die Toilette
- Nach dem Niesen, Husten oder Nasenputzen
- Nach Pausen

Vorbereitende Planung

- Altersgerechte Zubereitung von Speisen unter Berücksichtigung der Kinderanzahl
- Ablauf genau überlegen, schriftlich dokumentieren und vorbereiten
- Alle Arbeitsschritte, die nicht von den Kindern übernommen werden sollen, möglichst im Vorfeld durchführen
- Den geeigneten Platz festlegen und evtl. für Ausweichmöglichkeiten sorgen
- Auf die richtige Lagerung der Zutaten achten

Verantwortungsvoller und sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel sind wertvoll und daher geht man sorgfältig mit ihnen um
- Erst nach der vollständigen Vorbereitung mit dem Arbeiten beginnen:
Händewaschen, Haare zusammenbinden, evtl. Kopfbedeckung aufsetzen, Schürze umbinden, Arbeitsplatz vorbereiten (Brett, Kochwerkzeug, Gefäße, etc.)
- Lebensmittel, die auf den Boden gefallen sind, müssen leider entsorgt werden!
- Grundsätzlich sollen alle Lebensmittel so rasch wie möglich verarbeitet, zubereitet und anschließend verzehrt werden. Längere und unnötige Stehzeiten sollen vermieden werden.



Anforderungen an Räumlichkeiten und Arbeitsmittel

Eine sachgerechte Ausstattung bildet die Grundlage für hygienisches Arbeiten mit Lebensmitteln und sichere Arbeitsabläufe.

- Handwaschbecken mit Warmwasser, Flüssigseife, Einweghandtücher, Mülleimer
- Alle Arbeitsflächen und Küchenutensilien, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, müssen eine glatte Oberfläche aufweisen und leicht zu reinigen sein
- Ausreichend Platz für die geplanten Tätigkeiten und die Anzahl an Kindern
- Höhe der Arbeitsflächen anpassen, Kinder sind ggf. zu klein für Standardhöhe
- Ausreichende Anzahl an Behälter für Speiseabfälle/Reste bereitstellen
- Eindeutige Kennzeichnung der Behälter: für Abfall, vorbereitetes Lebensmittel, zubereitetes Lebensmittel, etc.
- Beim Verkosten immer frische Löffel verwenden
- Reinigungsutensilien, Desinfektions- und Reinigungsmittel verfügbar halten

Umgang mit Lebensmitteln und Speisen im Freien

Werden Lebensmittel im Freien weiterverarbeitet oder Speisen draußen zubereitet, muss folgendes beachtet werden:

- Vorbereitende Arbeitsschritte in der Küche durchführen
- Wenn möglich und notwendig, geschützt unter Dach/Markise arbeiten (Schutz vor Sonne, Regen, Wind)
- Rohstoffe, Zutaten und fertige Speisen vor Haustieren, Insekten, Staub, abfallenden Pflanzenteilen, Sonne, etc. schützen
- Als Arbeitsflächen sollen stabile, nicht wackelige Tische verwendet werden
- Werden Tische aus Holz verwendet, müssen sie wenn notwendig mit einer glatten, gut abwischbaren Kunststoff-Tischdecke abgedeckt werden
- Kinder sollen zum Arbeiten nicht auf Hocker oder Stühle steigen müssen, da im Außenbereich der Boden oft uneben ist und ein erhöhtes Kipprisiko besteht
- Für jeden Arbeitsplatz geeignete Utensilien, wie z.B. Schneidbretter als Arbeitsfläche zur Verfügung stellen
- Arbeitsflächen und Arbeitsutensilien müssen geeignet, sauber, glatt und leicht zu reinigen sein
- Kühlkette unbedingt einhalten bei Lebensmitteln, die gekühlt gelagert werden müssen
- Abhilfe: Kühlschrank im Freien, Eis-Wasserbad etc.
- Alternative für Schlechtwetter einplanen



© MELKUNSS REGION Wildviertel

Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

Sensible Lebensmittel sind:



roher Fisch



rohe Eier



rohes Fleisch/Faschiertes



rohes Geflügel

Folgendes ist zu beachten:

- Sensible Lebensmittel getrennt von anderen Lebensmitteln lagern
- Auf die richtige Kühlung achten! Die Lebensmittel erst aus dem Kühlschrank nehmen, wenn mit der Weiterverarbeitung begonnen wird und diese so rasch wie möglich durchführen
- An den dafür vorgesehenen Plätzen arbeiten
- Für die sensiblen Lebensmittel separate Schneidbretter, Messer und Küchenutensilien verwenden, z.B. gekennzeichnet durch bestimmte Farben von Schneidbrettern und Messern
- Andere Lebensmittel dürfen nicht an diesen Plätzen abgelegt und auch nicht mit diesen Utensilien bearbeitet werden
- Nach jedem Kontakt mit sensiblen Lebensmitteln Händewaschen
- Kein Naschen von rohen Teigen wegen roher Eier, Rohmilch und Mehl

Bei Platzmangel gilt: Zeitliche Trennung der Arbeitsschritte

Zuerst unbedenkliche Lebensmittel vorbereiten bzw. verarbeiten und getrennt zwischenlagern, anschließend sensible Lebensmittel verarbeiten und ebenfalls getrennt lagern.

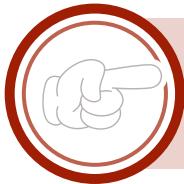


Umgang mit Wildkräutern

Beim Umgang mit Wildkräutern ist besondere Sorgfalt geboten, da nur eindeutig bestimmbare, essbare Pflanzen verwendet werden dürfen. Ob die Kräuter aus Sicherheitsgründen vorab gesammelt und gewaschen werden oder ob die Kinder zum Sammeln und Waschen eingebunden werden, ist abhängig vom behandelten Thema, der Art der Weiterverarbeitung und dem Alter der Kinder.

Rohmilch

Rohmilch ist unbehandelt und kann Krankheitserreger enthalten.



**Die Verabreichung von Rohmilch
an Kindergarten- und Schulkinder ist verboten!**



Anmerkung für Milchbetriebe

Wenn geplant ist, Kindern hofeigene Milch zu verabreichen, ist eine behördliche Zulassung für die Herstellung pasteurisierter Trinkmilch erforderlich.

Beispiele für die praktische Umsetzung

Zubereitung von Aufstrichen

Vorbereitung:

- Arbeitseinteilung und Arbeitsablauf planen und besprechen
- Sicherstellen, dass Arbeitsflächen sauber und frei von nicht benötigten Gegenständen sind
- Milchprodukte gekühlt bei max. 6 °C lagern und erst kurz vor der Verwendung bereitstellen
- Beim Einsatz von Wildkräutern ist mit Bedacht vorzugehen → siehe "Umgang mit Wildkräutern"
- Kräuter gründlich reinigen und sorgfältig waschen → je nach Alter und Vorkenntnisse nicht von Kindern durchführen lassen, bereits vorbereiten

Hygieneregeln:

- Haare zusammenbinden (ggf. Kopfbedeckung), saubere Arbeitskleidung (Kochschürze)
- Hände waschen vor, während und nach dem Kochen
- Milchprodukte, gekochte Eier und Kräuter trennen
- Extra Schneidebrett und Utensilien für Kräuter verwenden

Durchführung:

- Erst beginnen, wenn alle Kinder ihre Arbeitsplätze vorbereitet haben
- Topfen würzen und gut verrühren (getrennt von den Kräutern)
- Gründlich gewaschene und sorgfältig sortierte Kräuter auf einem separaten Schneidebrett und mit einem eigenen Messer schneiden
- Kräuter in Topfen untermischen

Butterschütteln

Vorbereitung:

- Es muss pasteurisierter Rahm verwendet werden
- Nur geeignete (dicht, für Kinderhände passend, etc.) und saubere Gefäße zum Schütteln verwenden
- Gefäße erst unmittelbar vor Verwendung befüllen oder bereits vorbereitet zur Verfügung stellen
- Arbeitsutensilien wie Löffel, Schüsseln, Passiertuch, Sieb usw. müssen sauber sein
- Kühlschrank oder Kühlbox für die Zwischenlagerung



Hygieneregeln:

- Haare zusammenbinden, (ggf. Kopfbedeckung), saubere Arbeitskleidung
- Hände waschen: vor, wenn nötig während und nach der Arbeit
- Kühlkette beachten: vor allem auch beim Arbeiten im Freien (Kühlbox, Eiswasserbad)
- Falls die Butter verkostet wird, sofort verwenden oder unmittelbar nach Fertigstellung bei
- Kühlschranktemperatur lagern
- Die selbstgemachte Butter kann den Kindern nicht mit nach Hause gegeben werden, da eine durchgehende Kühlung nicht sichergestellt werden kann

Brot oder Kekse backen

Vorbereitung:

- Arbeitsteilung - wer übernimmt welche Aufgaben; den Ablauf mit den Kindern durchbesprechen
- Arbeitsflächen sauber machen und nicht benötigte Gegenstände wegräumen
- Zutaten entsprechend lagern und erst kurz vor der Verwendung bereitstellen
- Werden Eier verwendet, sollen sie separat in einer Schüssel bereitgestellt und von den Kindern erst nach genauer Anleitung und unter Aufsicht aufgeschlagen werden.
- Ofen kontrollieren und vorheizen → wird nicht von Kindern durchgeführt



Hygieneregeln:

- Haare zusammenbinden (ggf. Kopfbedeckung), saubere Arbeitskleidung (Kochschürze)
- Hände waschen vor und nach dem Backen, bzw. bei Verschmutzung oder Kontakt mit Eier
- Kein Naschen oder Fingerabschlecken während der Zubereitung
- Teig der auf den Boden fällt oder kontaminiert ist, muss leider entsorgt werden

Durchführung:

- Erst beginnen, wenn alle Kinder ihre Arbeitsplätze vorbereitet haben
- Teig zubereiten und kneten, Teig ruhen lassen, Teig formen bzw. in Formen geben
- Teiglinge auf Backblech legen
- Backblech in den vorgeheizten Ofen geben → wird nicht von Kindern durchgeführt
- Gründliche Reinigung der Arbeitsplätze während der Backzeit

Impressum

Herausgeber: LFI Österreich, Schauflergasse 6, 1015 Wien

Erstellt im Rahmen des Bildungsprojektes Direktvermarktung

Erstellung und Inhalt: DI Dr. Martina Ortner und Juliane Gfrei BEd, M.A., LK Österreich

Koordination und Inhalt: Bettina Vater, MA, LK Oberösterreich

Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Stand: November 2025

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



LK Landwirtschaftskammer
Österreich