

Dürfen Junior Companies Lebensmittel verarbeiten?

Junior Companies in Österreich dürfen Lebensmittel verarbeiten, zum Verzehr geeignete Produkte herstellen und diese verkaufen. Es gelten dafür jedoch besondere Vorschriften zur Herstellung und Kennzeichnung, die von Junior Companies ebenso wie von professionellen Anbietern streng beachtet werden müssen.

Voraussetzungen

Lebensmittel dürfen von allen Junior Companies (auch Junior Basic und Junior Compact) unabhängig von deren Schultyp hergestellt werden. Schulen, in deren Lehrplan eine Ausbildung zur Lebensmittelverarbeitung enthalten ist, und die über entsprechende Einrichtungen (wie bspw. eine eigene Lehrküche) verfügen, sind automatisch zur Herstellung berechtigt. Junior Companies an Schultypen ohne derartige Ausbildung können die Berechtigung dazu erwerben, indem sie Schulungen zu Hygiene- und Allergenkennzeichnungspflichten absolvieren und den erforderlichen Nachweis erbringen.

Herstellungsbedingungen

In der Produktion muss sichergestellt werden, dass Lebensmittel zum Verzehr geeignet sind, keine Verunreinigungen oder unerwünschte Bestandteile enthalten, und nicht durch Alterungsprozesse oder äußere Einflüsse in ihrer Qualität beeinträchtigt werden. Dies wird u.a. durch die Qualität der Rohstoffe im Einkauf, hygienische Arbeitsbedingungen (Saubere Geräte und Arbeitsflächen, Arbeitsbekleidung, Körperpflege) und fachgerechte Lagerung (z.B. Einhaltung der Kühlkette, geeignete Behältnisse) erreicht.

Kennzeichnungspflichten

Lebensmittel müssen im Verkauf mit für den Kunden relevanten Informationen gekennzeichnet sein. Darunter fallen insbesondere Informationen zum Hersteller, Inhaltsstoffe, Mindesthaltbarkeitsdatum und eventuell enthaltene Allergene, die besonders ausgewiesen sein müssen. Bei Buffets muss eine Allergeninformation sichtbar platziert oder eine geschulte Auskunftsperson am Stand verfügbar sein.

Hygiene- und Allergenschulungen

Die Junior Landesbetreuung vermittelt gerne den Kontakt zu Lebensmittel-Experten, die auf Anfrage eine Schulung für Junior Companies durchführen können. Die Schulungen zu Hygiene- und Allergenkennzeichnungspflichten können durch ein Angebot des **Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI)** ebenfalls rasch und unbürokratisch als **Online-Kurse** absolviert werden!

Information zu den Kursen, Demo-Versionen und Anmeldung finden Sie unter:

elearning.lfi.at

Die beiden erforderlichen Kurse kosten je €15,-* und können in jeweils ca. 1,5 bis 2 Stunden absolviert werden! Verwendet bitte die unten dargestellte Vorlage zur Dokumentation über durchgeführte Hygiene- und Allergenschulung aller TeilnehmerInnen der Junior Company.

Bitte beachtet auch die Vorschriften zur Lagerung und Schädlingsbekämpfung unter https://www.wko.at/branchen/handel/markt-strassen-wanderhandel/Hygieneleitlinie_Einzelhandelsunternehmen.pdf

**Für (Höhere) Landwirtschaftliche Fachschulen besteht die Möglichkeit der Förderung der Kursgebühr um 50%. Für Information und Anmeldung zu diesem Angebot wenden Sie sich bitte an den zuständigen LSI oder Ing. Gerald Pfabigan, Projektleiter Webbasiertes Lernen des LFI: g.pfabigan@lk-oe.at, Tel +431-53441-8763.*

Bestätigung über die Teilnahme an einer Online-Hygiene- und Allergenschulung

Ich,,

(Name der Betreuungslehrerin, des Betreuungslehrers)

der

(Name der Schule)

bestätige hiermit, dass die unten angeführten Schüler/innen

der

(Name der Junior Company / Compact Company / Basic Company)

bei der Online Hygiene- und Allergenschulung anwesend waren und über die Hygiene- und Allergenvorschriften zur Lebensmittelerzeugung bzw. zur Kosmetikerzeugung, durch die Absolvierung eines Online-Kurses des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI) informiert wurden.

Ort und Datum	Unterschrift der Betreuungslehrer/in, des Betreuungslehrers
---------------	--

