

Das Kontrollamt hat diverse in den Feuerwachen der Magistratsabteilung 68 - Feuerwehr und Katastrophenschutz eingerichtete Küchen hinsichtlich deren Hygiene und Reinigung einer Prüfung unterzogen. Obwohl die Betriebsküchen der Feuerwehr nicht der Lebensmittelhygieneverordnung unterliegen, wurde der geprüften Stelle dennoch die Einhaltung der in dieser Verordnung enthaltenen grundsätzlichen Bestimmungen empfohlen. Die geprüfte Stelle sagte zu, den Empfehlungen des Kontrollamtes in Bezug auf die Ausstattung der Küchen, die Aufbewahrung von Lebensmitteln, die Reinigung und Desinfektion sowie die Schädlingsbekämpfung nachzukommen.

1. Allgemeines

1.1 Die Magistratsabteilung 68 - die älteste Berufsfeuerwehr der Welt - hat ein vielfältiges Aufgabengebiet, das von Hilfeleistungen bei Bränden und anderen durch Elementarereignisse verursachten Notständen bis zur Wahrnehmung des Katastrophenhilfsdienstes reicht. Für die Bewältigung der ihr übertragenen Aufgaben (rd. 34.000 Einsätze pro Jahr) und zur raschen Erreichbarkeit der jeweiligen Einsatzorte unterhält die Wiener Feuerwehr - verteilt über das Wiener Stadtgebiet von rd. 415 km² - neben der Zentralfeuerwache in Wien 1, Am Hof, weitere acht Haupt- und 19 Nebenfeuerwachen (Zug- und Gruppenfeuerwachen). Der Personalstand betrug im Prüfzeitpunkt rd. 1.800 Mitarbeiter, wobei das Einsatzpersonal (rd. 1.700 Mitarbeiter) im 24-Stunden-Schichtdienst beschäftigt ist. Für dessen Verpflegung sind in sämtlichen Feuerwachen Küchen unterschiedlichen Alters (ein bis 25 Jahre) eingerichtet. Die für die Lebensmitteleinkäufe sowie die Speisenzubereitung abgestellten Bediensteten sind ebenfalls im 24-Stunden-Schichtdienst tätig und rücken im Bedarfsfall mit aus.

1.2 In den Hauptfeuerwachen (d.s. die größten Organisationseinheiten), die mit bis zu 50 Bediensteten besetzt sind, stehen Küchen, die in ihrer Ausführung und Einrichtung dem Standard einer gewerblichen Küche entsprechen und in denen zweimal täglich warme Mahlzeiten zubereitet werden, zur Verfügung. Im Gegensatz dazu sind die mit etwa sechs Personen besetzten Nebenfeuerwachen (d.s. die kleinsten Organisationseinheiten) mit Küchen in der Größe einer Haushaltsküche ausgestattet, in denen warme Speisen meist nur einmal täglich zubereitet werden. Um eine repräsentative Aussage über die hygienischen Verhältnisse und die Reinigung machen zu können, wurden die

Küchen in den Hauptfeuerwachen Döbling, Favoriten, Floridsdorf, Hernals, Leopoldstadt und Mariahilf sowie in den Nebenfeuerwachen Altmannsdorf und Grinzing einer Prüfung unterzogen.

2. Grundsätzliche Feststellungen

Die Verköstigung der Bediensteten durch Kollegen ist, wie dies auch seitens der für die Vollziehung des Lebensmittelgesetzes 1975 - LMG 1975, BGBl.Nr. 86/1975 idgF, zuständigen Magistratsabteilung 59 - Marktamt eingestuft wird, als familienähnliche Verpflegung (Selbstversorgung) anzusehen. Das im Prüfzeitpunkt geltende Lebensmittelgesetz sowie die Lebensmittelhygieneverordnung, BGBl. II Nr. 31/1998 idgF, finden auf Grund dieser Verpflegungsart keine Anwendung. Das Marktamt führt daher keine regelmäßigen Überprüfungen durch und wird nur auf Ersuchen der Magistratsabteilung 68 beratend tätig.

Der Betrieb der Küchen in den Feuerwachen sollte nach Ansicht des Kontrollamtes sinnvollerweise in Anlehnung an die Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung sowie der dazu vom Bundesministerium für Gesundheit und Frauen erlassenen Leitlinien erfolgen. Dies deshalb, da der in diesen Bestimmungen enthaltene hygienische Standard für den Betrieb von Gemeinschaftsküchen geeignet ist, unbedenkliche und genusstaugliche Speisen zu gewährleisten. Die Verordnung und die Leitlinie enthalten Bestimmungen über allgemeine Anforderungen an Betriebsstätten, Räumen, in denen Speisen zubereitet, be- und verarbeitet werden, gerätespezifische Erfordernisse, Personalhygiene, Schulungen etc. Wegen der ständigen Einsatzbereitschaft des Küchenpersonals wurde bei der Prüfung berücksichtigt, dass nicht alle Bestimmungen (kochfeste helle Arbeitskleidung etc.) umgesetzt werden können. Die Prüfung erstreckte sich daher vorrangig auf die bauliche und einrichtungsgemäße Ausstattung bzw. den Zustand der Küchen, die Aufbewahrung von Lebensmitteln, die erforderliche Reinigung und Desinfektion sowie die getroffenen Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung.

3. Ausstattung der Küchen

3.1 Wie die Prüfung ergab, entsprach die Wand- bzw. Bodenverfliesung aller geprüften Küchen einschließlich der dazugehörigen Vorrats-, Kühl- und Tiefkühlräume der Forde-

rung von leicht abwasch- bzw. desinfizierbaren Wand- und Fußbodenbelägen. Türen und Fenster wiesen glatte und abwaschbare Oberflächen auf. Die Fußböden waren ebenflächig und mit ausreichendem Gefälle hergestellt, sodass sich keine Wasserpfützen bilden konnten. Vorhandene Abflussöffnungen in den Fußböden waren gegen Rückstau und Geruchsbelästigung gesichert. Handwaschbecken und Seifenspender waren in ausreichender Anzahl vorhanden. Ebenso waren genügend Warm- bzw. Kaltwasser-Auslässe installiert. Die Toiletten waren räumlich von den Arbeits- und Lagerräumen getrennt und wiesen daher keinen direkten Zugang zu diesen auf. Sämtliche Räume konnten ausreichend mechanisch entlüftet werden.

3.1.1 Mit Ausnahme der Küche in der Hauptfeuerwache Döbling, welche nach erfolgter Generalsanierung im Oktober 2005 wieder in Betrieb genommen wurde, sowie in jener der Nebenfeuerwache Grinzing, wiesen die Wandverfließungen Beschädigungen auf. Infolge von Instandsetzungsarbeiten waren Wandverfließungen flächig entfernt und Bohrlöcher nicht verschlossen worden, wodurch an diesen Stellen eine leichte Reinigung nicht mehr möglich war. Die Fugen der Boden- und Wandbeläge der im Jahr 1995 in Betrieb gegangenen Hauptfeuerwache Floridsdorf waren im gesamten Küchenbereich mit rd. 10 mm ungewöhnlich breit ausgeführt. Damit waren unnötig raue Oberflächen geschaffen worden, die ebenfalls einer leichten Reinigung entgegenstanden.

3.1.2 Bei den Begehungen zeigte sich ferner, dass mit Ausnahme der Feuerwachen Döbling und Grinzing die zwischen der Wandverfließung und der Kücheneinrichtung (Arbeitsflächen, Unterschränke, Spülen etc.) ausgeführten Silikonverfugungen größtenteils rissig und verschimmelt waren.

3.1.3 In der Hauptfeuerwache Floridsdorf waren die Befestigungshaken der Stellagen vielfach gebrochen und daher der Schutz gegen Umfallen nicht mehr gegeben. Darüber hinaus war ein Konvektomat (Dampfgerätsgerät) derart ungünstig über einem Bodenablauf installiert, dass in diesem Bereich das Wasser nach der Bodenreinigung nicht direkt ablaufen konnte, es dadurch zur Pfützenbildung kam und somit die Bildung von Keimen begünstigt wurde. In den Hauptfeuerwachen Hernals und Leopoldstadt fehlten die bei den Handwaschbecken vorzusehenden Einmalhandtücher.

3.1.4 Vom Kontrollamt wurde die umgehende Behebung vorgenannter Mängel empfohlen. Hinsichtlich der ungewöhnlich breit ausgeführten Verfugungen wurde angeregt, bei künftigen Bauvorhaben auf eine normal breite Fugenausbildung (rd. 2 mm) Bedacht zu nehmen.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 68:

Nach Meldung durch die zuständigen Zugs- bzw. Wachekommandanten werden kleinere Mängel im Eigenbereich durch Hausarbeiter behoben. Größere Mängel werden an die Magistratsabteilung 34 zur Behebung weitergeleitet. Im gegenständlichen Fall wird die Erneuerung der Silikonverfugungen und Befestigungshaken im Eigenbereich vorgenommen werden.

Die Magistratsabteilung 34 wird mit der Behebung der Schäden an der Boden- und Wandverfliesung sowie mit der Herstellung des ordnungsgemäßen Bodenablaufes des Konvektomates beauftragt werden. Die Spender für die Einmalhandtücher in den Wachen Hernals und Leopoldstadt wurden bereits installiert.

Die Ausbildung der Fugenbreite bei der Verfliesung in der Hauptfeuerwache Floridsdorf lag im Kompetenzbereich des damaligen Planers.

3.2 Die Magistratsabteilung 68 ließ die Einrichtung der Küchen (Schränke, Regale, Herde, Kombidämpfer, Kochmulden etc.) entsprechend dem Stand der Technik und der Hygiene ausnahmslos in Edelstahl (Nirosta) ausführen, womit glatte und leicht abwasch- bzw. desinfizierbare Oberflächen vorhanden waren.

3.2.1 Im Gegensatz zu den Kücheneinrichtungen (Tische, Arbeitsplatten, Ober- bzw. Unterschränke etc.), bei denen keine Mängel festzustellen waren, wurde bei den in Verwendung stehenden Küchengeräten in Einzelfällen ein nicht vollständig zufrieden stellender Zustand vorgefunden. Entsprechend dem in der Lebensmittelhygiene vorherr-

schenden Qualitätsstandard wurden für die Zubereitung der Speisen fast ausschließlich Kunststoffschneidebretter verwendet, welche in nahezu allen Wachen durch den ständigen Gebrauch an den Oberflächen bzw. an den Rändern derart aufgeraut waren, sodass eine vollständige und gründliche Reinigung wesentlich erschwert war. Dies betraf auch jene Schneidebretter, welche mit Tischgestellen fest verbunden waren und keiner maschinellen Reinigung (Geschirrspüler) unterzogen werden konnten. In einigen wenigen Fällen standen Holzschneidebretter in Verwendung, die Risse aufwiesen, in denen sich Lebensmittelrückstände angesammelt hatten. Ebenso wurden grundsätzlich Kochlöffel aus Holz benützt, wovon einige ausgebrochen bzw. rissig waren und starke Gebrauchsspuren aufwiesen.

3.2.2 In sämtlichen Küchen standen Geschirrtücher zum Trockenwischen der Küchengeräte, Besteck u.ä. in Verwendung, die nach Aussage der Bediensteten täglich getauscht wurden. In der Küche der Hauptfeuerwache Floridsdorf fiel allerdings auf, dass diesem Grundsatz offensichtlich nicht immer entsprochen worden war, da die in Gebrauch befindlichen Tücher beträchtliche Verschmutzungen aufwiesen.

3.2.3 Vom Kontrollamt wurde in Bezug auf die Verwendung nicht mehr geeigneter Küchengeräte (Schneidebretter, Kochlöffel) empfohlen, diese künftig systematisch zu erneuern. Hinsichtlich der Verwendung von Geschirrtüchern in Gemeinschaftsküchen war grundsätzlich anzumerken, dass deren Verwendung aus hygienischen Gründen (Reservoir für Keime) mehr als problematisch war. In Anlehnung an die Leitlinie für Küchenbetriebe wurde daher angeregt, künftig der Verwendung von Einmaltüchern den Vorzug zu geben.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 68:

Auf die ordnungsgemäße Vorgangsweise bei der Reinigung von Küchengeräten und der Verwendung von Geschirrtüchern wird mittels Rundschreiben hingewiesen werden. Künftig wird der Verwendung von Einmalhandtüchern an Stelle der Geschirrtücher der Vorzug gegeben werden. Stark abgenutzte Kunststoffschneidebretter werden abgeschliffen bzw. getauscht, nicht mehr geeignete

Holzschneidebretter bzw. Holzkochlöffel werden ersetzt werden.

4. Aufbewahrung und Handhabung von Lebensmitteln

4.1 Für die Aufbewahrung von Lebensmitteln wurden die Hauptfeuerwachen mit Lagerräumen, Kühlräumen (0° C bis 4° C) bzw. Tiefkühlräumen (-18° C) und einer ausreichenden Anzahl von Regalen ausgestattet. Die Nebenfeuerwachen wurden wegen des geringeren Personalstandes lediglich mit Kühlschränken bestückt.

4.2 Bei der Begehung der Kühlräume der Hauptfeuerwachen zeigte sich, dass jene in Floridsdorf, Mariahilf und Hernals nicht mit einer automatischen Temperaturanzeige ausgestattet waren und - mangels geeigneter sonstiger Temperaturmessgeräte - regelmäßige Temperaturkontrollen nicht vorgenommen werden konnten.

In Bezug auf die Aufbewahrung von Lebensmitteln wurde der vom Bundesministerium herausgegebenen Leitlinie dahingehend nicht immer entsprochen, als diese so aufbewahrt waren, dass eine gegenseitige hygienisch nachteilige Beeinflussung (Trennung nach fertig zubereiteten Speisen, rohem Fleisch, ungereinigtem Gemüse, Eiern etc.) nicht ausgeschlossen werden konnte. So fiel auf, dass fertige Speisen oftmals nicht abgedeckt, Fleischpackungen ohne entsprechende Auffangtassen aufbewahrt wurden und Gemüse am Boden lagerte. In der Hauptfeuerwache Floridsdorf fiel darüber hinaus auf, dass Eier ohne entsprechende Kennzeichnung und ohne Herkunftsnachweis gem. der Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier, BGBl. II Nr. 347/2004, aufbewahrt wurden und damit die Rückverfolgbarkeit nicht gegeben sowie die Aufbrauchfrist nicht ersichtlich war.

Im Rahmen der Begehungen fiel mehrfach auf, dass in den Küchen der Wiener Feuerwehr geraucht wurde, was den allgemein gültigen Hygienebestimmungen grundsätzlich widersprach.

4.3 Der Magistratsabteilung 68 wurde empfohlen, die Kühl- bzw. Tiefkühlräume noch nachträglich mit geeigneten Temperaturmessgeräten auszustatten und Lebensmittel entsprechend den Hygienebestimmungen richtig zu lagern. Insbesondere wurde die An-

schaffung von Kunststoffboxen für die Aufbewahrung von Lebensmitteln angeregt, wodurch die Reinigung der Kühlraumregale erleichtert und das Risiko eines Schädlingsbefalls reduziert wird. Ferner wurde empfohlen, künftig auf die Rückverfolgbarkeit beim Ankauf von Lebensmitteln sowie auf die Einhaltung des Rauchverbotes in den Küchen zu achten.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 68:

Die Kühlräume werden mit automatischen Temperaturanzeigen nachgerüstet werden. Auf die ordnungsgemäße Aufbewahrung von Fleisch, fertigen Speisen, Gemüse, Eiern etc. sowie auf das Rauchverbot in den Küchen wird in einem Rundschreiben hingewiesen werden. Ferner wird eine Kennzeichnung des Rauchverbotes erfolgen. Kunststoffboxen bzw. Alternativbehälter zum Zwecke der besseren Handhabbarkeit von Lebensmitteln werden angeschafft werden.

5. Reinigung und Desinfektion

5.1 Die Räumlichkeiten der Küchen und deren Einrichtungen (Wände, Fußböden, Arbeitsflächen, Regale, Fenster, Beleuchtungskörper, Be- und Entlüftungsanlagen etc.) müssen sauber und so gebaut, beschaffen und in Stand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird. Die Reinigung soll regelmäßig, zumindest einmal täglich, mit warmen Wasser und unter Verwendung geeigneter Reinigungsmittel erfolgen. Gegebenenfalls ist an die Reinigung, insbesondere nach der Verarbeitung von Lebensmitteln mit erhöhtem mikrobiologischem Risiko (Eier, rohes Fleisch, Wild, Fisch etc.), eine thermische bzw. chemische Desinfektion anzuschließen.

5.2 Bei den Begehungen teilte das Küchenpersonal dem Kontrollamt mit, dass nach dem Mittagessen eine Reinigung der Arbeitsflächen (Grobreinigung) und nach dem Abendessen eine Nassreinigung der Böden mit fettlösenden Reinigungsmitteln sowie eine Reinigung durch chemische Desinfektion der Arbeitsflächen erfolge. Diese Angaben fanden sich im Zuge der Prüfung dem Grunde nach bestätigt. Dennoch war festzustellen, dass die Reinigung der Einrichtung sowie der Geräte offensichtlich nicht im-

mer in ausreichendem Maß vorgenommen worden war. So waren insbesondere in Kühlräumen und an elektrischen Schneidemaschinen alte Lebensmittelrückstände vorzufinden. Ferner wurden an Fußböden und Herden Fettrückstände sowie an und unter KÜcheneinrichtungen teils erhebliche Verschmutzungen festgestellt.

Hinsichtlich der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel ergab sich, dass diesbezügliche Sicherheitsdatenblätter, die nähere Angaben über Gefahren, Vorkehrungsmaßnahmen, Entsorgungshinweise etc. zu enthalten haben und die gemäß Wiener Bedienstetenschutzgesetz 1998-W-BedSchG 1998, LGBl.Nr. 49/1998 idgF, den Bediensteten zur Verfügung zu stellen sind, vom Küchenpersonal nicht vorgewiesen werden konnten.

5.3 Vom Kontrollamt wurde empfohlen, Tiefkühlräume entsprechend den Leitlinien des Bundesministeriums zumindest einmal jährlich zur Gänze zu reinigen (abtauen, reinigen und desinfizieren) und Lebensmittelverschmutzungen unverzüglich zu entfernen. Wegen der möglichen Übertragung von Keimen bei der Verwendung elektrischer Schneidemaschinen wurde angeregt, diese nach Abnehmen aller beweglichen Teile einer täglichen Reinigung zu unterziehen und entsprechende Sicherheitsdatenblätter über die jeweils verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel in den Küchen bereitzuhalten.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 68:

In einem Rundschreiben wird auf die korrekte Vorgangsweise bei der täglichen Reinigung der Küchenräumlichkeiten sowie der Küchengeräte hingewiesen werden. Die Reinigung der Grobverschmutzung an den Fußböden und Herden wird im Zuge der Grundreinigung erfolgen. Sämtliche erforderliche Sicherheitsdatenblätter für die Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden dem Küchenpersonal zur Verfügung gestellt; auch wird den übrigen Empfehlungen Folge geleistet werden.

6. Schädlingsbekämpfung

Um Küchen bzw. Lebensmittel vor Schädlingen zu schützen, bedarf es gezielter Maß-

nahmen, wie beispielsweise die Vornahme eines Monitorings (sorgfältiges Überwachen einer Situation mit technischen Geräten). Angepasst an den jeweiligen Zustand der Küchen kann dadurch das Vorhandensein von Schädlingen durch Aufstellen entsprechender Fallen kontrolliert und gegebenenfalls durch geeignete Maßnahmen deren Bekämpfung eingeleitet werden.

Im Bereich der Küchen der Wiener Feuerwehr wurde ein derartiges generelles Monitoring noch nicht durchgeführt. In der Hauptfeuerwache Hernals waren Schabenfallen und in der Hauptfeuerwache Floridsdorf elektrische Insektenfallen vorhanden. Mit Ausnahme der Küchenfenster der Hauptfeuerwache Favoriten war keine mechanische Schädlingsabwehr (Insektengitter) angebracht.

Hinsichtlich der Auslotung der Gefahren einer Kontamination bzw. Beeinträchtigung der Lebensmittel durch Schädlingsbefall wurde der Magistratsabteilung 68 empfohlen, in sämtlichen Küchen die Installierung eines Monitorings durch eine Fachfirma - gegebenenfalls im Weg der Magistratsabteilung 54 - Zentraler Einkauf - vornehmen zu lassen. Da die Belüftung der Feuerwehrküchen durch Öffnen der Fenster (natürliche Belüftung) erfolgt, wurde diesbezüglich angeregt, zumindest jene Fenster, die ständig zum Belüften der Küchen geöffnet werden, mit Insektengittern nachzurüsten.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 68:

Mit der Durchführung eines Monitorings wird die Magistratsabteilung 54 beauftragt werden. Die Montage der Insektengitter wird durch die Magistratsabteilung 34 veranlasst werden.

7. Externe Reinigung

7.1 In der Zentralfeuerwache, den acht Hauptfeuerwachen sowie der Nebenfeuerwache Rathaus erfolgt u.a. auch wegen der intensiven Nutzung über die von den Bediensteten der Magistratsabteilung 68 vorgenommene tägliche Reinigung der Küchen hinausgehend sechsmal jährlich eine so genannte Grundreinigung (vollständige Entfernung aller Verschmutzungen an Wänden, Böden, Beleuchtungen, Einrichtungen etc.) und eine so genannte Entwesung (Schädlingsbekämpfung) durch Privatfirmen. Über Ersuchen der

Magistratsabteilung 68 wickelte die Magistratsabteilung 54 jährlich die Vergabe der diesbezüglichen Leistungen ab. So führte sie auch für die Leistungserbringung im Jahr 2005, nachdem sie drei Firmen - die zur Ausübung beider Leistungen befähigt sind - zur Angebotsabgabe aufgefordert hatte, entsprechend dem Bundesvergabegesetz 2002 ein Verhandlungsverfahren ohne vorherige öffentliche Bekanntmachung durch. Nach Prüfung der eingelangten Angebote beauftragte die Magistratsabteilung 54 auf Grund der angebotenen Preise die Firma S. in vier Wochen und die Firma F. in sechs Wochen mit der Durchführung der Reinigungsarbeiten.

7.1.1 Kommunikationsdefizite zwischen den Magistratsabteilungen 68 und 54 zeigten sich dahingehend, als die Magistratsabteilung 68 die Reinigungsarbeiten für ihre Küchen einschließlich der Nebenräume (Zugänge zu Lager-, Kühl- und Tiefkühlräumen) per Bestellschein bei der Magistratsabteilung 54 beauftragte, diese jedoch die Arbeiten auf die "Küchen" beschränkte. Dies führte schließlich dazu, dass die Auftragnehmer die Reinigung nur im eigentlichen Küchenbereich durchführten und die der Nebenräume unterblieb.

Ebenfalls als nachteilig bei der Erstellung der Ausschreibungsunterlagen erwies sich, dass sich die Magistratsabteilung 54 keine Kenntnis über die räumlichen Verhältnisse bzw. die Ausstattung der Küchen verschafft hatte. So legte sie beispielsweise auch den Vertragsbestandteil bildenden "Besonderen Angebotsbestimmungen" Normen zu Grunde (ÖNorm D 2201 und ÖNorm D 2202), die sich auf die Reinigung von elastischen bzw. textilen Bodenbelägen beziehen, die auf den Küchenbereich (Bodenverfliesung) der Magistratsabteilung 68 nicht anzuwenden sind.

Hinsichtlich der durchzuführenden Schädlingsbekämpfung war festzustellen, dass zwar eine Liste der anzuwendenden Mittel der Ausschreibung beilag, jedoch konkrete Festlegungen über die Art und den Umfang dieser Leistung unterblieben. Da auch seitens der beauftragten Firmen keine Aussagen über die zum Einsatz gebrachten Schädlingsbekämpfungsmittel vorlagen bzw. wo und wie diese (Klebestreifen, Gele, Sprühmittel etc.) angewendet wurden, waren die diesbezüglichen Leistungen nicht nachvollziehbar.

Für die Erstellung künftiger Leistungsverzeichnisse wurde der Magistratsabteilung 54 daher empfohlen, die gegenständlichen Räumlichkeiten zu besichtigen und die Reinigungsdienstleistungen, abgestimmt auf die jeweiligen Feuerwachen, genau zu beschreiben (Bruttoraumfläche, Art und Ausstattung der Räumlichkeiten, Reinigungsabfolge und -umfang etc.).

Stellungnahme der Magistratsabteilung 68:

Bezüglich der Neufassung der Ausschreibung für die Reinigung der Küchen im Jahr 2006 wurde bereits Kontakt mit der Magistratsabteilung 54 aufgenommen und eine neue umfangreichere Leistungsbeschreibung verfasst.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 54:

Die Magistratsabteilung 54 ist bestrebt, die Kommunikation zu den Dienststellen zu optimieren und hat dafür bereits organisatorische Maßnahmen getroffen. So wurde ein Kund/innenmanagement eingerichtet, das als fixer Kontaktpartner die Anliegen der Dienststellen in der Magistratsabteilung 54 vertritt und vor Ort in den Dienststellen tätig ist. Weiters wurde der Einkauf in ein Vergabecenter, vier Fachbereiche und ein Abwicklungsmanagement aufgeteilt, um den Fachbereichen die Möglichkeit der Weiterentwicklung und der Kund/innenorientierung (Bedarfsermittlung) zu geben. Mit einem gesteigerten Einsatz von EDV-Hilfsmitteln (Intranetkatalog, SAP-Einführung) werden in den Fachbereichen Ressourcen u.a. für Besichtigungen vor Ort frei. Der diesbezüglichen Empfehlung des Kontrollamtes wird nachgekommen werden (vier Küchen wurden bereits in Augenschein genommen).

Die zu reinigenden Nebenräume werden in das Leistungsverzeichnis mit aufgenommen und nur den Leistungen entsprechende Normen der Ausschreibung zu Grunde gelegt werden.

Weiters wird in Zusammenarbeit mit der Magistratsabteilung 68 das Leistungsverzeichnis entsprechend modifiziert, wobei die Anregungen des Kontrollamtes Beachtung finden werden.

7.1.2 Die Prüfung der im Dezember 2005 von den beiden Firmen durchgeführten Reinigungsarbeiten ergab, dass diese nicht mit der notwendigen Sorgfalt vorgenommen worden waren. So zeigte sich bei der am 2. Dezember 2005 in der Hauptfeuerwache Hernals durchgeführten Kontrolle, dass die Firma F. am 1. Dezember 2005, also am Vortag, die Wand- und Bodenverfliesung, Heizkörper, Einrichtungsgegenstände, Steckdosen und den Gasherd nicht entsprechend den vertraglichen Bestimmungen gereinigt hatte. Diesbezüglich war allerdings festzuhalten, dass trotz vorhandener Schmutz- und Fettreste, Staubablagerungen etc. die ordnungsgemäße Leistungserbringung durch Bedienstete der Magistratsabteilung 68 bestätigt wurde.

In der Hauptfeuerwache Floridsdorf erfolgte die Kontrolle zeitgleich mit der durch die Firma S. vorgenommenen Küchenreinigung am 14. Dezember 2005. Da die Reinigung dieser Küche ebenfalls nicht entsprechend den Vereinbarungen durchgeführt wurde, empfahl das Kontrollamt der Magistratsabteilung 68, die ordnungsgemäße Leistungserbringung erst nach erfolgter Nachreinigung durch die noch vor Ort befindlichen Firma zu bestätigen.

Ferner war festzustellen, dass die beiden Firmen die vertraglich vereinbarte Arbeitszeit zwischen 7.00 Uhr bis 13.00 Uhr nicht eingehalten hatten. Die mangelhafte Leistungserbringung und die Nichteinhaltung der Arbeitszeit der beiden Auftragnehmer wurde dadurch begünstigt, dass das überwachende Personal der Wiener Berufsfeuerwehr über die Vertragsinhalte (Arbeitszeit, Art und Umfang der zu erbringenden Reinigungsleistung, Entwesung etc.) nicht ausreichend informiert war.

Der Magistratsabteilung 68 wurde in diesem Zusammenhang empfohlen, eine Checkliste über die Reinigungsleistungen zu erstellen, die vor der Bestätigung der ordnungsgemäßen Leistungserbringung vom Küchenpersonal - eventuell gemeinsam mit der beauftragten Firma - abgearbeitet werden sollte. Ferner wurde angeregt, im Fall einer

mangelhaften Leistungserbringung die Nachreinigung zu verlangen bzw. die Bestätigung zu verweigern und die Magistratsabteilung 54 als Auftraggeber unverzüglich davon zu informieren, damit von dieser Maßnahmen, die eine vertragsgemäße Arbeitsleistung sicherstellen, eingeleitet werden können.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 68:

Zur Überprüfung der ordnungsgemäßen Reinigung wird eine Checkliste für die Küchenmeister erstellt werden. Die Leistungsbestätigung wird künftig nur bei Erfüllung aller angeführten Punkte erfolgen. Dies gilt ebenso für die Einhaltung der erforderlichen Arbeitszeit. Künftig ist auch eine häufigere Kontrolle durch das Referat D3 der Magistratsabteilung 68 vorgesehen, was derzeit auf Grund des vorhandenen Personalstandes nicht in ausreichendem Umfang möglich war.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 54:

Zur Unterstützung und Information der Magistratsabteilung 68 wird eine Checkliste erstellt, anhand derer die durchgeführten Arbeiten nach Beendigung von einem Bediensteten der Magistratsabteilung 68 im Beisein der Reinigungsfirma abgenommen werden können. Darin wird besonders auf die vereinbarten Arbeitszeiten - und bei Nichteinhaltung dieser die zur Anwendung kommenden Vertragsstrafen - hingewiesen werden.

7.1.3 Da die Installierung eines effizienten Schädlingsmonitorings und eine eventuelle Schädlingsbekämpfung in keinem unmittelbaren Zusammenhang mit der Durchführung von Reinigungsleistungen steht, wurde eine gesonderte Vergabe dieser beiden Leistungen angeregt. Die Abkoppelung von den Reinigungsleistungen hat überdies den Vorteil, dass Firmen, die gemäß ihrer Gewerbeberechtigung ausschließlich zur Durchführung von Schädlingsbekämpfung (reglementiertes Gewerbe) berechtigt sind, von einer etwaigen Beauftragung nicht ausgeschlossen werden. In diesem Zusammenhang wurde empfohlen ebenso wie bei der Reinigung eine genaue Beschreibung über die Art

und den Umfang (Installation eines Monitorings, Kontrollen und Dokumentation, Bekämpfungsmaßnahmen) der zu erbringenden Leistung vorzunehmen.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 68:

Die Magistratsabteilung 54 wird mit der gesonderten Vergabe der Reinigungsleistungen und Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen beauftragt werden.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 54:

Die Schädlingsbekämpfung wird künftig getrennt von der Reinigung vergeben und hierfür eine genaue Beschreibung der zu erbringenden Leistungen vorgenommen werden.

7.2 Die Küchen der Zentralfeuerwache sowie der Hauptfeuerwachen Hernals, Leopoldstadt und Mariahilf sind mit einer Flächenlüftungsdecke, in der auch die Raumbelichtung integriert ist, ausgestattet. Entsprechend der diesbezüglichen technischen ÖNorm H 6030 (Lüftungstechnische Anlagen für gewerbliche Küchen; Anforderungen, Auslegungskriterien, Betrieb) bzw. der Herstellerangaben waren die Abluftkanäle mindestens einmal jährlich zu reinigen. Über Ersuchen der Magistratsabteilung 68 beauftragte die Magistratsabteilung 34 - Bau- und Gebäudemanagement die Herstellerfirma der Flächenlüftungsdecke mit der jährlichen Reinigung.

Die Prüfung der am 30. November 2005 durchgeführten jährlichen Reinigung der Flächenlüftungsdecke in der Küche der Hauptfeuerwache Hernals zeigte, dass die in den Zyklonabscheide-Rinnen der Decke haftenden Fettrückstände nicht vollständig entfernt worden waren. Für die mangelnde Effizienz der Reinigung war nach Ansicht des Kontrollamtes das verwendete Reinigungsgerät verantwortlich, da dieses offensichtlich nicht in der Lage war, die entsprechende Temperatur bzw. den erforderlichen Druck des Reinigungsmediums zu erzeugen.

Es wurde der Magistratsabteilung 34 daher empfohlen, den Auftragnehmer künftig zur Durchführung einer ordnungsgemäßen Leistungserbringung zu verhalten.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 68:

Die Durchführung der Reinigung der Flächenlüftungsdecken wird mit der Magistratsabteilung 34 akkordiert werden.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 34:

Die Magistratsabteilung 34 wird die durchzuführenden Reinigungsleistungen künftig genauer beschreiben und eine entsprechende Überprüfung sicherstellen.

8. Schulung

Entsprechend der Lebensmittelhygieneverordnung sind Personen, die mit Lebensmitteln "umgehen", in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen. Trotz der im Rahmen der Prüfung festgestellten langjährigen Erfahrung der "Küchenmeister" erachtete es das Kontrollamt als sinnvoll, in Anlehnung an die Verordnung Personen im Küchendienst zu schulen. Diese Schulungen sollten sich insbesondere an den ÖNormen N 1000-1 und 1000-2 (Lebensmittelhygiene-Hygieneschulung) orientieren und Themenbereiche wie die Lebensmittelhygiene, Personalhygiene, Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung etc. umfassen.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 68

Hinsichtlich der Durchführung von Schulungsmaßnahmen wird eine Kontaktaufnahme mit der Magistratsabteilung 59 - Marktamt erfolgen.

Sämtliche Verbesserungsmaßnahmen, die den organisatorischen Ablauf im Bereich der Küchenanlagen betreffen, werden gesammelt an das dienststelleneigene Referat Bedienstetenschutz, betriebliches Vorschlagswesen weitergeleitet werden.

9. Elektrotechnische Anlagen

Elektrische Anlagen müssen unter Berücksichtigung der äußeren Einflüsse, denen sie ausgesetzt sind, so ausgewählt sein, dass ihr ordnungsgemäßer Betrieb und die Wirk-

samkeit der erforderlichen Schutzarten sichergestellt ist. In Bereichen und Räumen, in denen mit Spritzwasser umgegangen wird, sind elektrische Anlagen zumindest spritzwassergeschützt auszuführen.

Bei den Begehungen wurde festgestellt, dass die Abdeckungen von Feuchtraumsteckdosen vielfach beschädigt waren oder in Bereichen, in denen auf Grund geänderter Betriebsverhältnisse nunmehr mit Spritzwasser zu rechnen war, derartige Sicherheitssteckdosen überhaupt fehlten. Ferner waren Steckdosen nicht ordnungsgemäß montiert. In der Hauptfeuerwache Hernals wurde der elektrische Anschluss eines Backautomaten mittels einer Steckdosenleiste vorgenommen, deren Leitung zu schwach dimensioniert und darüber hinaus durch eine offen stehende Tür lose verlegt war. In der Hauptfeuerwache Favoriten war das Anschlusskabel und der Fingerschutz einer Gemüseschneidemaschine gebrochen.

Da die festgestellten Mängel zu einer unmittelbaren Gefährdung von Personen führen konnten, wurde der geprüften Stelle empfohlen, deren unverzügliche Behebung zu veranlassen bzw. unsichere elektrische Geräte außer Betrieb zu nehmen. Ferner wurde angeregt, die elektrischen Anlagen der Küchen hinsichtlich ihres ordnungsgemäßen Zustandes befunden (VD 390) zu lassen.

Stellungnahme der Magistratsabteilung 68:

Die Behebung der Mängel wurde bereits veranlasst. In jenen Bereichen und Räumen, in denen elektrische Anlagen spritzwassergeschützt ausgeführt sein müssen, wird dies durch die Magistratsabteilung 34 behoben. Die Beschädigungen an Feuchtraumsteckdosen werden durch den Hauselektriker behoben, ebenso erfolgt durch diesen der nachträgliche Einbau von Feuchtraumsteckdosen. Der Anschluss des Backautomaten in der Feuerwache Hernals wird bereits durch die Magistratsabteilung 34 entsprechend den gesetzlichen Vorschriften hergestellt. Das fehlerhafte Gerät in der Feuerwache Favoriten wird repariert bzw. getauscht werden.

10. Überprüfungen nach der Kälteanlagenverordnung

Die in den Küchen vorhandenen Kälteanlagen waren gem. der Kälteanlagenverordnung, BGBl.Nr. 305/1969 idgF, einer jährlichen Prüfung zu unterziehen. Die Einschau durch das Kontrollamt ergab, dass nach ordnungsgemäßer Vornahme der vorgeschriebenen Prüfungen den Anlagen die einwandfreie Funktion attestiert worden war.