



Merkblatt für Märkte

und ähnliche, wiederkehrende Veranstaltungen

Amt der NÖ Landesregierung ▶

Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle, LF5 ▶

3109 St.Pölten, Landhausplatz 1, 02742/9005-15518



„Wr. Neustadt, Markt“, von Karl LANGER

Dienststellen der NÖ Lebensmittelaufsicht - Kontakt

LMI I - Baden, Mödling, Neunkirchen, Wiener-Neustadt Stadt und Land

2500 Baden, Schwartzstraße 50, Mail: post.LF5-bn@noel.gv.at 02252/9025-11662

LMI II - St.Pölten-Land, Krems Stadt und Land, Lilienfeld

3100 St.Pölten, Landhausplatz 1, Mail: post.LF5-pl@noel.gv.at 02742/9005-15597

LMI III - Gmünd, Horn, Waidhofen an der Thaya, Zwettl

3950 Gmünd, Schremser Straße 8, Mail: post.LF5-gd@noel.gv.a 02852/9025-11345

LMI IV - Korneuburg, Bruck/Leitha, Gänserndorf, Hollabrunn, Mistelbach, Tulln

2020 Hollabrunn, Mühlgasse 24, Mail: post.LF5-ko@noel.gv.at 02952/9025-11710

LMI V - Melk, Amstetten, Scheibbs, Waidhofen an der Ybbs

3390 Melk, Abt Karl-Straße 25a, Mail: post.LF5-me@noel.gv 02752/9025-11573

Magistrat St.Pölten, Marktamt

3100 St.Pölten, Heßstraße 6, 3. OG, Mail: marktamt@st-poelten.gv.at 02742/333-3301

Stände

Allgemeine Anforderung

Betriebsstätten (Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufsfahrzeuge, Food Trucks) müssen sauber und instandgehalten werden. Eine Kontamination (*hygienisch nachteilige Beeinflussung*) der Ware, vor allem durch Schädlinge, Witterungsbedingungen oder Bodenbeschaffenheit ist zu vermeiden.

Wasserversorgung

Für die Zubereitung von Lebensmittel, zum Trinken oder für Reinigungszwecke darf nur Wasser gem. Trinkwasserverordnung (BGBI. II Nr. 57/2004) verwendet werden. Mobile Schlauchleitungen oder transportable Behälter (z. B. Kanister) dürfen dann verwendet werden, wenn sichergestellt ist, dass sie für Trinkwasser geeignet sein.

Persönliche Hygiene

Einrichtungen für eine angemessene Personalhygiene müssen, zumindest in unmittelbarer Nähe, vorhanden sein. Diese Einrichtungen umfassen eine geeignete Toilette mit Handwaschbecken, fließendem Warm- und Kaltwasser, Seifenspender, hygienischer Handtrocknungsmöglichkeit und einem Abfallbehälter.

Oberflächen

... die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, müssen geeignet, leicht zu reinigen, in einwandfreiem Zustand (glatt, sauber) und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Arbeitsgeräte, Ausrüstung

Eine geeignete Vorrichtung zum Reinigen der Gerätschaften bzw. der Ausrüstung muss vorhanden sein.

Zum Abtrocknen der Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen sind **Einwegtücher** zu verwenden.

Abfälle

Zur Aufnahme der Abfälle sind verschließbare Behälter zu verwenden, welche einen einwandfreien Zustand aufweisen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind. Die Behälter sind tunlichst geschlossen zu halten. Eine Anhäufung der Abfälle ist zu vermeiden.

Gerätschaften

Geschirre, Gerätschaften, Behältnisse

... für den direkten Kontakt mit unverpackten Lebensmitteln müssen aus glattem, abwaschbarem und leicht zu reinigendem Material bestehen („*Lebensmittelecht*“). Sie dürfen keine Absplitterungen, oder Beschädigungen aufweisen und sind stets sauber zu halten. Saubere Kartonagen und Holzgebilde sind nur für verpackte Lebensmittel, Obst und Gemüse zulässig.

Umgang mit Lebensmitteln

Eckpunkte

- strikte Trennung von Rohware – fertiger Ware
- Geflügel, Wild, Fische voneinander getrennt und getrennt von anderen Fleischwaren, Milchprodukten, Brot, Backwaren aufbewahren
- Risiko einer Kontamination ist zu vermeiden (z. B.: Staubbelastung durch Wind oder Geruch)
- keine direkte Lagerung am Boden (auch nicht in Behältnissen)
- Preisschilder nicht ins Produkt stecken
- geeigneter Schutz vor Insekten (z. B. Wespen, Fliegen, Motten)

Lagertemperaturen von Lebensmittel

Mit entsprechenden Vorrichtungen/Einrichtungen ist die Einhaltung der nötigen Temperaturen für die angebotenen und vorrätig gehaltenen Lebensmittel zu gewährleisten. Geeignete **Thermometer** sind an gut sichtbarer Stelle anzubringen.

Besonderes Augenmerk ist auf die Einhaltung der vorgeschriebenen oder auf der Ware angegebenen Lagertemperatur/en zu legen:

Gekühlt lagern → 0°C bis +9°C (lt. Österr. Codex)

z. B. Fisch bei „Temperatur des schmelzenden Eises“, Faschiertes bei 2°C (bis 4°C im innerösterreichischen Verkehr), Fleisch/-erzeugnisse meist 4°C bis 6°C, Milch/-erzeugnisse meist 6°C bis 8°C, usw. ; etwaige vom Lieferanten vorgegebene Temperaturbereiche sind aber jedenfalls einzuhalten

(z.B. auch „trocken lagern“, „lichtgeschützt lagern“, „vor Wärme schützen“ etc.)

Auf die Einhaltung der Kühlkette ist zu achten!

„Tiefgekühlt lagern“ heißt bei **mindestens -18°C**.

Verabreichung von unverpackten Lebensmitteln sowie dafür notwendige Einrichtungen

Unverpackte Waren müssen zum Konsumenten hin geschützt sein (durch Verpacken oder **Hauch- und Spuckschutz**).



Sensible, offene Lebensmittel sind unter zu Hilfenahme von Schaufeln, Zangen, Gabeln, etc. abzugeben.

Im Sinne einer **Guten Hygienepraxis (GHP)** ist eine Handwaschgelegenheit direkt im Verarbeitungsbereich mit Warmwasserzufuhr, Seifenspender und Papierhandtücher bei folgenden Tätigkeiten notwendig:

- Küchenarbeiten (Panieren, Braten, Backen, Frittieren, Abmischen, Anrühren, ...) sowie
- gleichzeitigem Hantieren mit offener Rohware und fertigen Speisen (rohes Fleisch/Speck, Gemüse/Fleischwaren, Käse/Eier, u. Ä.)

Für die Reinigung der Gläser (Ausschank von Getränken) ist ein Gläserspüler mit Heißwasser und entsprechender Reinigungs- und Desinfektionswirkung oder eine gleichwertige Abwaschmöglichkeit

(Doppelspülbecken mit fließendem heißem Wasser und Reinigungsmitteln) vorzusehen. Diese Regelung gilt auch für Mehrweggeschirr (Teller, Besteck, ...). **Alternative:** Eine zentrale Abwaschmöglichkeit für den Markt. Werden diese Voraussetzungen nicht erfüllt, so darf nur einmal benutzbares Einweggeschirr (Kunststoff, Pappe, ...) verwendet werden.

Kennzeichnung

Verabreichung von verpackten und vorverpackten Lebensmitteln

Vorverpackte Ware ist bei den vorgeschriebenen Lagertemperaturen zu lagern und vor Kontamination zu schützen. Ein Handwaschbecken kann in diesem Fall entfallen.

Eine vorschriftsmäßige Kennzeichnung verpackter Ware ist aufgrund der Lebensmittelinformationsverordnung, VO (EU) 1169/2011 verpflichtend, inklusive Hervorhebung der **Allergien auslösenden Stoffe** (glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, Weichtiere, Krebstiere, Schwefeldioxid und Sulfite).

Bei offener Ware gibt es bei den **Allergien auslösenden Stoffe** die Möglichkeit der mündlichen Auskunft oder der Angabe darüber mittels Etikette oder Schild mit genauer Zuordnung zum Produkt. Werden dabei Buchstaben, Symbole, Zahlen, etc. verwendet, muss eine Legende dazu sichtbar sein.

Vermarktungsnormen

Folgende Produkte unterliegen Kennzeichnungsbestimmungen aufgrund der Vermarktungsnormen:

Obst (spezielle Vorschriften gibt es zusätzlich für Apfel, Birnen, Erdbeeren, Kiwis, Pfirsiche, Nektarinen, Tafeltrauben, Bananen, Zitrusfrüchte)

Gemüse (spezielle Vorschriften gibt es zusätzlich für Gemüsepaprika, Paradeiser/Tomaten, Salate, krause Endivie und Eskariol, Speisekartoffel)

Für **alle** gilt: die unbedingte Angabe des **Herkunftslandes/Ursprungslandes** (z. B. *Inland, Italien, Spanien, ...*)

Folgende Eigenschaften muss die Ware aufweisen: *ganz; gesund; frei von Schädlingen und Schäden durch Schädlinge; frei von fremdem Geruch; genügend entwickelt; ausreichender Reifegrad*

Eier

Ungestempelte Eier dürfen am Markt nicht verkauft werden; sie müssen jedenfalls mit dem Erzeugercode, der durch die Behörde zugewiesen wird, gestempelt sein.

Der Erzeugercode weist in der ersten Zahl auf die Haltungsform (*1-Freiland, 2-Bodenhaltung, 3-Käfighaltung, 0-biologisch*) hin, danach folgt der Code für das Herkunftsland („AT“ für Österreich) und daran anschließend die landwirtschaftliche Betriebsnummer (z. B. „1 AT 1234567“).

Personalhygiene

Das Personal muss nachweislich eine für den Bereich geeignete Schulung vorweisen.

Schnittwunden oder kleinere Verletzungen sind mit einem wasserdichten, festsitzenden Verband zu schützen (eventuell auch unter Verwendung von *Einmalhandschuhen*).

Personen **mit Hautausschlägen, offenen Wunden, Durchfall, usw.** dürfen nicht in der Lebensmittelzubereitung und direkten Ausgabe beschäftigt sein.

Es gilt im Bereich der Lagerung, Herstellung und Abgabe **Rauchverbot**.

Beim Verkauf von offenen Lebensmitteln ist eine saubere, möglichst helle, kochfeste Arbeitskleidung (Mantel, Schürze) zu tragen. Bei der **Zubereitung** von Lebensmitteln ist eine **Kopfbedeckung** zu tragen.

Reinigung

Arbeitsflächen, Wandflächen

Die Arbeitsflächen einschließlich angrenzender Wandflächen sind sauber zu halten, nach Bedarf zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren. Schankanlagen sind stets sauber und instand zu halten.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind so einzusetzen, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.

Waagen

Maß- und Eichgesetz

Beim Verkauf von Waren im rechtsgeschäftlichen Verkehr sind **geeichte Waagen** zu verwenden, welche im zweijährigen Abstand zu eichen sind.

Ein aktuelles Verzeichnis der Eichstellen erfragen Sie unter folgender Internetadresse: www.bev.gv.at

weitere Hinweise

Preisauszeichnung und Namensschild

- Die Verpflichtung zur Preisauszeichnung („Verkaufspreis“) erfasst alle Erzeugnisse, die Verbrauchern angeboten werden (Preisauszeichnungsgesetz 1992).
- Die Gewerbeordnung 1994 schreibt im § 63 vor, dass die Namensführung, also die Kenntlichmachung des Namens an der Betriebsstätte erforderlich ist. Auch einzelne Marktordnungen können dies vorschreiben!

Dieses Merkblatt dient dazu, einen ersten Überblick über diese Vermarktungsmöglichkeit aus lebensmittelrechtlicher Sicht zu bekommen. Je nachdem, ob sensible Produkte (Fisch, Meeresfrüchte, Rohmilchprodukte, neuartige Lebensmittel, usw.) angeboten oder ob Lebensmittel am Stand auch bearbeitet (aufgeschnitten, zubereitet, etc.) werden, können weitere Anforderungen erforderlich sein. Auf die detaillierten Bestimmungen der Allergeninformationsverordnung (BGBl. II Nr. 175 2014) wird verwiesen.

Informieren Sie sich rechtzeitig bei unseren Außenstellen oder am Marktamt in St.Pölten!

!! Damit das nicht passiert !!

