



Leitfaden für Selbstbedienungsläden und Containershops

Landesgremium des Lebensmittelhandels Wien
Erscheinungsdatum: November 2021

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	4
1. Gewerberechtliche Grundlagen.....	5
2. Anlagenrecht.....	6
2.1. Flächenwidmung	6
2.2. Baugenehmigung.....	6
2.3. Betriebsanlagengenehmigung	7
3. Öffnungszeiten	8
4. Jugendschutz	8
5. Registrierkasse und Belegerteilungspflicht	9
6. Lebensmittelrechtliche Bestimmungen.....	10
6.1. Transport von Waren.....	11
6.2. Warezzustand und Umgang mit Waren.....	11
6.3. Umsetzung Hygiene und Schulung	11
6.4. Dokumentation.....	12

Vorwort

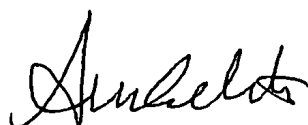
Unsere Wirtschaft befindet sich im Wandel. Auch der Lebensmittelhandel steht durch demographische und gesellschaftliche Veränderungen vor neuen Herausforderungen.

Besonders innovativen Nahversorgungskonzepten kommt hierbei wachsende Bedeutung zu. Vor allem in dünner besiedelten Regionen versorgen immer mehr Containershops und Selbstbedienungsläden die Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln und regionalen Spezialitäten.


Für Gründer und Lebensmittelhändler ist es mitunter schwierig, sich innerhalb der umfangreichen Rechtsmaterie zurechtzufinden.

Ziel dieses Leitfadens ist eine verbindliche Orientierungshilfe für den Betrieb von Containershops und Selbstbedienungsläden zu bieten und Ihnen einen Überblick über Gesetze und Verordnungen zu geben, die bei Gründung und Betrieb beachtet werden müssen.

Ihr Landesgremium des Lebensmittelhandels



Ali Celik
Obmann



Dr. Klaus Puza
Geschäftsführer

1. Gewerberechtliche Grundlagen

Voraussetzung für den gewerblichen Betrieb eines Containershops oder Selbstbedienungsladens ist eine aufrechte Gewerbeberechtigung.

Der Lebensmittelhandel ist ein freies Gewerbe. Mit der Anmeldung des Gewerbes für den Handel ist man bereits ausübungsberechtigt. Wir empfehlen Ihnen den Gewerbewortlaut:

„Handelsgewerbe“

Zuständige Gewerbebehörde ist die Bezirksverwaltungsbehörde des Gewerbebestandes und daher - je nach Standort - die Bezirkshauptmannschaft oder der Magistrat der Stadt.

Ratsam ist vor der Gewerbeanmeldung Ihre zuständige Wirtschaftskammer (Gründerservice) aufzusuchen – diese hilft Ihnen mit Beratung und bei Neugründungen bzw. Betriebsübergaben. Oft kann von dort aus auch die Gewerbeanmeldung elektronisch erfolgen.

Auch wenn ein Containershop bzw. Selbstbedienungsladen von einem Verein betrieben wird, stellt diese Tätigkeit in der Regel eine gewerbliche Tätigkeit dar, sodass eine Gewerbeberechtigung notwendig ist.

Ausnahmen von der Gewerbeordnung:

Ausgenommen aus der Gewerbeordnung ist die bäuerliche Direktvermarktung, Land- und Forstwirte dürfen eigene Naturprodukte und Produkte bestimmter Bearbeitungs- und Verarbeitungstätigkeiten verkaufen, ohne dass sie an die gewerberechtlichen Vorschriften gebunden sind.

Sobald Produkte Dritter mit angeboten werden, gelten grundsätzlich die Regelungen der Gewerbeordnung. Ein Zukauf pflanzlicher Erzeugnisse des jeweiligen Betriebszweigs ist allerdings zulässig, wenn der Einkaufswert nicht mehr als 25 vH des Verkaufswerts aller Erzeugnisse des jeweiligen Betriebszweiges beträgt.

Teilen sich mehrere bäuerliche Direktvermarkter eine gemeinsame Verkaufsstätte (z.B. Bauernladen), muss jeder Umsatz klar einem Vermarkter zuordenbar sein. Der Verkauf hat im Namen und auf Rechnung des jeweiligen Produzenten zu erfolgen.

Das bloße Vermieten von Räumlichkeiten, in denen ein oder mehrere Land- und Forstwirte und/oder Gewerbetreibende ihre Waren zum Verkauf anbieten, stellt beim Vermieter eine „bloße“ Vermietungstätigkeit dar, die nicht der Gewerbeordnung 1994 unterliegt.

2. Anlagenrecht

Für den Erfolg jedes Bauvorhabens sind Standortauswahl und gute Planung von grundlegender Bedeutung. Erst mit Vorliegen der erforderlichen Genehmigungen (Baugenehmigung, Betriebsanlagengenehmigung, etc.) dürfen Betriebsanlagen errichtet und betrieben werden. Beachten Sie bitte unbedingt, dass dies auch für die Errichtung von Containershops gilt!

2.1. Flächenwidmung

Klären Sie im Vorfeld, ob die beabsichtigte Nutzung der Betriebsanlage in Einklang mit dem örtlichen Bebauungsplan und der Flächenwidmung des Betriebsgrundstücks steht. Ebenfalls wichtig ist die Flächenwidmung der im Einflussbereich liegenden Nachbargrundstücke. Eine Kopie des Flächenwidmungsplans Ihres Betriebsgrundstückes erhalten Sie bei der Gemeinde, in der das Grundstück liegt. Bei der Auswahl des Grundstücks sollten auch eine zu einem späteren Zeitpunkt mögliche Betriebsvergrößerung berücksichtigt werden.

2.2. Baugenehmigung

Gemäß § 63 der BO für Wien sind hierfür folgende Belege vorzulegen:

Belege für das Baubewilligungsverfahren § 63.

(1) Für das Baubewilligungsverfahren hat der Bauwerber folgende Einreichunterlagen vorzulegen:

- a. Baupläne in dreifacher Ausfertigung, wovon im Falle einer bescheidmäßigen Erledigung zwei Ausfertigungen mit dem Bescheid zurückzustellen sind; die Baupläne müssen von einem nach den für die Berufsausübung maßgeblichen Vorschriften Berechtigten verfasst und unterfertigt sein;
- b. entfällt LGBL. Nr. 25/2014 vom 15.7.2014
- c. die Zustimmung des Eigentümers (aller Miteigentümer), wenn der Bauwerber nicht selbst Eigentümer oder nur Miteigentümer der Liegenschaft ist; sie kann auch durch Unterfertigung der Baupläne nachgewiesen werden;
- d. entfällt; LGBL. Nr. 61/2006 vom 15.12.2006
- e. bei Neu-, Zu- und Umbauten sowie bei Änderungen und Instandsetzungen von mindestens 25 vH der Oberfläche der Gebäudehülle, mit Ausnahme der Gebäude gemäß § 118 Abs. 4,
 - einen gültigen Energieausweis (§ 118 Abs. 5) in elektronischer Form,
 - den durch einen nach den für die Berufsausübung maßgeblichen Vorschriften berechtigten Sachverständigen für das einschlägige Fachgebiet erbrachten Nachweis über den Schallschutz in elektronischer Form sowie
 - den Nachweis, dass die technische, ökologische und wirtschaftliche Einsetzbarkeit hocheffizienter alternativer Systeme berücksichtigt wird (§ 118 Abs. 3, 3a, 3d und 3e);

bei Gebäuden gemäß § 118 Abs. 4 genügt ein durch einen nach den für die Berufsausübung maßgeblichen Vorschriften berechtigten Sachverständigen für das einschlägige Fachgebiet erbrachter Nachweis über den Wärmeschutz und Schallschutz in elektronischer Form;
- f. bei Bauführungen, die einen genehmigten Bauplatz oder ein genehmigtes Baulos erfordern, sofern nicht § 66 zur Anwendung kommt, die Bewilligung des Bauplatzes oder Bauloses beziehungsweise ein Nachweis, dass ein Bewilligungsverfahren bereits anhängig ist und Nachbarflächen davon nicht betroffen sind; dies gilt sinngemäß bei Bauführungen auf Sportplätzen, Spielplätzen, in Freibädern, auf Zeltplätzen, in Parkschutzgebieten, auf Gemeinschaftsflächen im Kleingartengebiet oder im Kleingartengebiet für ganzjähriges Wohnen, in ländlichen Gebieten sowie in Sondergebieten;
- g. eine nachvollziehbare Berechnung der Anliegerleistungen sowie der Stellplatzverpflichtung einschließlich eines Nachweises über das Ausmaß der Erfüllung der Stellplatzverpflichtung;

- h. bei den nach § 60 Abs. 1 lit. a, b und c bewilligungspflichtigen Bauführungen eine statische Vorbemessung einschließlich eines Fundierungs- und Baugrubenumschließungskonzeptes oder ein Gutachten, dass es sich um ein geringfügiges Bauvorhaben mit technisch einfacher Tragkonstruktion bzw. Fundierung handelt, bei dem aus statischen Belangen keine Gefahr für das Leben oder die Gesundheit von Menschen sowie das Eigentum zu besorgen ist; diese Unterlagen sind von einem nach den für die Berufsausübung maßgeblichen Vorschriften berechtigten Sachverständigen für das einschlägige Fachgebiet zu erstellen;
 - i. bei Betrieben, die in den Anwendungsbereich der Richtlinie 2012/18/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4.7.2012 zur Beherrschung der Gefahren schwerer Unfälle mit gefährlichen Stoffen, zur Änderung und anschließenden Aufhebung der Richtlinie 96/82/EG des Rates fallen, eine von einem nach den für die Berufsausübung maßgeblichen Vorschriften Berechtigten verfasste Unterlage über die von dem Betrieb ausgehenden Risiken;
 - j. der Nachweis der Verfügbarkeit über eine ausreichende Wassermenge zur Brandbekämpfung;
 - k. eine Bestätigung des Planverfassers, dass die Grundsätze des barrierefreien Planens und Bauens eingehalten werden;
 - l. bei Neubauten, bei denen Niederschlagswässer in den Straßenkanal eingeleitet werden sollen, die Zustimmung des Betreibers des Straßenkanals zur Einleitung bestimmter Mengen an Niederschlagswässern sowie der Nachweis, dass die nicht in den Kanal eingeleitete Menge der Niederschlagswässer beseitigt oder gespeichert wird;
 - m. bei der Schaffung von Wohnungen und Wohneinheiten in Heimen in Gebieten für geförderten Wohnbau der Nachweis gemäß § 6 Abs. 6a;
 - n. beim Einsatz von technischen Systemen auf Ersatzflächen gemäß § 118 Abs. 3b der Nachweis über die Erfüllung der Verpflichtung.
- (2) Den Einreichunterlagen sind überdies jene Unterlagen (schaubildliche Darstellungen, Lichtbilder, Baubeschreibungen u.ä.) anzuschließen, die eine ausreichende Beurteilung des Bauvorhabens gewährleisten und das Emittlungsverfahren beschleunigen.
- (3) In Gebieten, die aus städtebaulichen oder historischen Gründen eine besondere Gestaltung der Bauwerke erfordern, ist über Auftrag der Behörde unter Bekanntgabe des Umfangs und Maßstabes eine Fotomontage oder ein Mo-

dell des Bauvorhabens vor Ausschreibung der mündlichen Bauverhandlung vorzulegen; die Fotomontage oder das Modell geht ohne Entschädigung in das Eigentum der Stadt Wien über. Ist ein Bauvorhaben von besonderem Einfluss auf das örtliche Stadtbild, sind über Auftrag der Behörde Lichtbilder oder, nach Bedarf, Messbilder, die den gegebenen Baubestand der Liegenschaft selbst und der beiden angrenzenden Liegenschaften darstellen, in dreifacher Ausfertigung vorzulegen.

- (4) Die Vorlage von Bauplänen ist bei Änderungen, die lediglich das äußere Ansehen des Bauwerkes betreffen und weder die Festigkeit, die Feuer-sicherheit, die gesundheitlichen Verhältnisse noch die subjektiv-öffentlichen Rechte der Nachbarn beeinträchtigen, dann nicht erforderlich, wenn Lichtbilder in dreifacher Ausfertigung vorgelegt werden, aus denen der Altbestand ersichtlich ist und auf denen die beabsichtigten Änderungen in haltbarer Weise so dargestellt sind, daß das Bauvorhaben nach den Vorschriften dieses Gesetzes beurteilt werden kann.
- (5) Dem Ansuchen um Baubewilligung ist bei Neubauten ab der Bauklasse II ein Gestaltungskonzept für die gärtnerisch auszugestaltenden Flächen des Bauplatzes und die nach dem Bebauungsplan zu schaffende Begrünung von Dächern anzuschließen. Dieses Gestaltungskonzept hat auch einen Plan zu enthalten, aus dem der vorhandene und künftige Baum- und andere Vegetationsbestand, die Bereiche unterirdischer Einbauten, die Höhe der Erdüberdeckung und andere wesentliche Merkmale der Grünbereiche ersichtlich sind.

2.3. Betriebsanlagengenehmigung

Sobald Sie ein gewerbliches Verkaufslokal übernehmen oder errichten, unterliegen Sie grundsätzlich dem Betriebsanlagenrecht.

Besteht die Möglichkeit, dass Ihre Betriebsanlage Kunden, Nachbarn, Arbeitnehmer oder die Umwelt durch einen oder mehrere der folgenden Punkte beeinträchtigt, benötigen Sie eine Betriebsanlagengenehmigung:

- Lärm (z.B. durch Maschinen, Gäste, Zu- und Abfahrten, Be- und Entladung)
- Geruch (z.B. durch Küche, Produktionsvorgänge, Abfälle)
- Abluft (z.B. Heizung, Absaugungen)
- Staub (z.B. Lagerungen, Fahrzeugbewegungen, Produktion)
- Abwasser (z.B. Öle, Waschwässer, brennbare Flüssigkeiten, Fahrzeuge)

Die Betriebsanlagengenehmigung wird aufgrund der bei der Bezirksverwaltungsbehörde abgegebenen Unterlagen (Pläne und Beschreibungen) erteilt. Zuständig für die Abgabe der nötigen Unterlagen vor Errichtung und Betrieb ist der Anlagenbetreiber!

Für Einzelhandelsbetriebe mit einer Betriebsfläche von bis zu 600m² ist in der Regel keine Betriebsanlagengenehmigung notwendig, wenn außerhalb der Gebäudehülle keine mechanischen Anlagenteile zu Be- oder Entlüftung oder zur Wärmeübertragung gelegen sind. Dies ist in der 2. Genehmigungsfreistellungsverordnung geregelt.

3. Öffnungszeiten

Sofern es sich bei Containershops und Selbstbedienungsläden um gewerblich betriebene Verkaufsstellen handelt, kommt das Öffnungszeitengesetz zur Anwendung, auch wenn kein Verkaufspersonal (Unternehmer oder Mitarbeiter) zum Einsatz kommt.

Das Öffnungszeitengesetz gibt von Montag bis Freitag einen Rahmen von 6.00 – 21.00 Uhr, an Samstagen von 6.00 – 18.00 Uhr vor. Die wöchentliche Gesamtoffenhaltezeit von 72 Stunden darf hierbei nicht überschritten werden.

Ein Automat ist vielmehr eine durch den Kunden auszulösende technische Einrichtung, die von au-

ßen ohne Barriere erreichbar ist und die die betreffende Ware nach Knopfdruck, nach Münzeinwurf oder Ähnlichem zur Entnahme freigibt. Das Wesen eines Automaten ist, dass der Kunde im Voraus zahlt und der Automat die Ware erst nach der Zahlung freigibt und diese erst dann vom Kunden geprüft werden kann.

Bei einem Containershop oder Selbstbedienungsladen ist das Prozedere genau umgekehrt: Der Kunde nimmt die Ware, prüft sie und – wenn er sie für gut befindet – bezahlt er sie. Ausgehend davon handelt es sich beim Containershop oder Selbstbedienungsladen nicht um einen Automaten, sodass das Öffnungszeitengesetz zur Anwendung kommt.

4. Jugendschutz

Laut dem Wiener Jugendschutzgesetz 2002, konsolidierte Fassung RIS, ist der Konsum, Erwerb und Besitz von alkoholischen Getränken, die gebrannten Alkohol enthalten, bis zur Vollendung des 18. Lebensjahres verboten.

Bis zur Vollendung des 18. Lebensjahres ist der Erwerb, Besitz und Konsum von Tabakwaren und verwandten Erzeugnissen (wie pflanzliche Raucherzeugnisse, Wasserpfeifen, Elektronische Zigaretten, E-Shishas, Gerätschaften inkl. Nachfüllbehälter und nikotinhaltige und nikotinfrei Flüssigkeiten, die

verdampft werden können) in der Öffentlichkeit verboten. Dies gilt für jede Art der Vergabe (verschenken, weitergeben, überlassen, verkaufen).

Gemäß § 114 GewO muss der Gewerbetreibende oder eine im Betrieb beschäftigte Person die Vorlage eines amtlichen Lichtbildausweises oder einer speziellen Jugendkarte (mit Lichtbild) verlangen, um das Alter der Jugendlichen festzustellen. Die Abgabe von Alkohol an Verkaufsstellen, an denen keine Person zur Altersüberprüfung mittels Ausweiskontrolle anwesend ist, ist somit unzulässig!

5. Registrierkasse und Belegerteilungspflicht

In Selbstbedienungsgeschäften bei denen die Warenentnahme und Bezahlung ausschließlich selbstständig durch den Kunden durch Geldeinwurf in eine Kassabox erfolgt, ist, wie bei Warenausgabe- und Dienstleistungsautomaten, eine vereinfachte Losungsermittlung möglich, sofern der jeweilige Einzelumsatz € 20,- (brutto) nicht übersteigt und die Inbetriebnahme erst nach dem 31. Dezember 2015 erfolgte.

In diesem Fall gilt weder eine Registrierkassenpflicht noch eine Belegerteilungspflicht. Sollte diese Ausnahme im Einzelfall nicht greifen, ist zur Einzelerfassung der Barumsätze zwingend ein

elektronisches Aufzeichnungssystem (Registrierkasse) zu verwenden, wenn

- der Jahresumsatz je Betrieb netto € 15.000,- und
- die Barumsätze dieses Betriebs netto € 7.500,- im Jahr überschreiten.

Der Begriff "Barumsätze" erfasst auch die Verpflichtung bei Barzahlung einen Beleg zu erstellen und dem Käufer zur Verfügung zu stellen. Dieser muss den Beleg entgegennehmen und bis außerhalb der Geschäftsräumlichkeiten für Zwecke der Kontrolle durch die Finanzverwaltung mitnehmen.



6. Lebensmittelrechtliche Bestimmungen

Jedes Einzelhandelsunternehmen (Verkaufsgeschäfte, Supermärkte, Groß-handelsverkaufsstellen, etc.) ist für eine angemessene Hygiene im Betrieb verantwortlich. Dies trifft auch auf Selbstbedienungsläden und Containershops zu. Als Betreiber müssen Sie jederzeit gewährleisten können, dass sämtliche Hygienevorschriften eingehalten werden.

Folgende Bereiche müssen berücksichtigt werden und werden durch die Aufsichtsorgane überprüft:

Bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen:

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (also auch Lager-, Kühl- und Tiefkühlräume) müssen so gebaut und bemessen sein, dass Lebensmittel vor Kontaminationen geschützt sind, eine angemessene Instandhaltung und Reinigung möglich und der Schutz vor Schädlingen gewährleistet ist.

- Böden und Wände sind in einem einwandfreien Zustand zu halten, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. [Anhang II, Kap. II, 1 a\), b\)](#)
- Decken und Deckenkonstruktionen dürfen keine Schmutzansammlungen ermöglichen und sind in einem einwandfreien Zustand zu halten. [Anhang II, Kap. II, 1 c\)](#)
- Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Insektengitter müssen angebracht sein. [Anhang II, Kap. II, 1 d\)](#)
- Für eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung und Belüftung muss gesorgt werden. [Anhang II, Kap. I, 5 u. 7](#). Beleuchtungskörper müssen mit Splitterschutz ausgestattet sein. [LL-Einzelhandel](#)
- Flächen, insbesondere jene, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu

reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischen Material bestehen. [Anhang II, Kap. II, 1 f\)](#)

- Geeignete Vorrichtung zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserversorgung verfügen. [Anhang II, Kap. II, 2](#)
- Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen müssen gründlich gereinigt sein, und so gebaut, beschaffen und instandgehalten sein, dass keine Kontamination erfolgt. [Anhang II, Kap. V, 1](#)
- Zum Aufbewahren von Abfällen (z.B. Verpackungsmaterial, Gemüseabfälle) sind verschließbare Behältnisse, bevorzugt mit Fußbedienung zum Öffnen des Deckels, zu verwenden. [Anhang II, Kap. VI, 2\)](#)
- Toiletten und Handwaschbecken sind lediglich unter gewissen Voraussetzungen vorgeschrieben. Hier ist zu unterscheiden, ob es sich um Verkaufsmöglichkeiten handelt, die:
 - a) Nur für kurze Zeit vom Verantwortlichen zum Einschichten der Ware, für Reinigungszwecke oder zur Nachschau (z.B. Schädlinge) betreten werden. In diesem Fall besteht keine Verpflichtung zur Bereitstellung von Sanitäreinrichtungen.
 - b) Über längere Zeit einen Aufenthalt des Verantwortlichen erforderlich machen, beispielsweise zum Vorbereiten von Lebensmitteln (Reinigung und Zuputzen von Gemüse) oder zum Umpacken in kleinere Einheiten. In diesem Fall ist jedenfalls eine Möglichkeit zur hygienischen Händereinigung, mit Kalt- und Warmwasserzufuhr ([Anhang II, Kap. I, 4](#)) sowie eine Toilette ([Anhang II, Kap. I, 3](#))

6.1. Transport von Waren

Transportbehälter und/oder Container von Lebensmitteln müssen sauber- und instandgehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist. [Anhang II, Kap. IV, 1](#)

6.2. Warencustand und Umgang mit Waren

- Lebensmittel sind vor Kontamination zu schützen. [Anhang II, Kap. IX, 3](#)
- Die Lagertemperaturen müssen den verschiedenen Lebensmitteln angepasst sein und die angegebene Lagertemperatur am Etikett ist einzuhalten.
- Entsprechende Vorrichtungen zur Entnahme von offen gelagerten Lebensmittel (z.B. Gebäckspender) sind so gebaut, dass eine Kontamination der Lebensmittel vermieden wird.
- Die Allergenkennzeichnung hat bei offener Ware direkt beim Produkt zu erfolgen.
- Tiere dürfen nicht in Bereiche, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden. [Anhang II, Kap. IX, 4](#)

- Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbaren Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern. [Anhang II, Kap. IX, 8](#)

6.3. Umsetzung Hygiene und Schulung

- Putzutensilien, Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. [Anhang II, Kap. I, 10](#). Im Falle von Selbstbedienungsläden und Containershops sind diese unbedingt versperrt zu lagern!
- Der Betrieb muss sauber gehalten sein. [Anhang II, Kap. II, 1](#)
- Der Betrieb muss frei von Schädlingen sein. [Anhang II, Kap. IX, 4](#) (keine toxischen Mittel; Motenfallen verwenden; elektrische Fliegenfallen über Nacht laufen lassen; Schlagfallen nur für Nager bevorzugen; Köderboxen im Außenbereich sinnvoll)
- Eine entsprechende Personalhygiene muss auch gewährleistet sein, wenn es keinen direkten Kundenkontakt gibt (etwa bei der Vorbereitung und dem Einschichten der Ware).



- Der Unternehmer, oder ein für diesen Bereich abgestellter Mitarbeiter muss im
- Intervall von 3 – 5 Jahren eine Hygieneschulung absolvieren. Diese Schulungen werden von der Wirtschaftskammer Wien für Mitglieder kostenlos angeboten.
- Die Mitarbeiter müssen jährlich intern durch die Person geschult werden, die den Hygienekurs absolviert hat oder selbst einen Kurs besuchen.
- Ein Schädlingsbekämpfungsplan, erforderlichenfalls mit einem Schädlingsmonitoring, muss aufliegen
- Eine Abweichungs- und Maßnahmendokumentation für den Wareneingang (z.B. Temperatur- und Frischekontrolle, Lagertemperaturen, usw.) muss geführt werden.
- Eine Dokumentation über die jährliche Mitarbeiter-Hygieneschulung ist zu führen.
- Die Rückverfolgbarkeit aller Waren muss gewährleistet sein.

6.4. Dokumentation

- Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan muss aufliegen.

Hinweis! Bringen Sie im Bereich der Verkaufsstelle eine Kontaktnummer an, unter der Kontaktnummer an, unter der Kontrollorgane und Kunden einen Ansprechpartner erreichen können.

Für die Kontrolle der Einhaltung von Hygienerichtlinien ist das Marktamt 59 zuständig. Bei Fragen zu den Themen Hygiene und Lebensmittelsicherheit können Sie sich direkt an das Marktamt 59 wenden.

Der Leitfaden wurde mit freundlicher Unterstützung des Landesgremium Lebensmittelhandel Niederösterreich erstellt.

Das Landesgremium Wien des Lebensmittelhandels steht Ihnen bei Fragen zur Verfügung!

