

Lebensmittelgewerbe

Gründer-Info Lebensmittelgewerbe

Basisinformationen zur Gründung

Für die Anmeldung des freien (Lebensmittel)Gewerbes "Erzeugung von Lebensmitteln mit Ausnahme der reglementierten Nahrungsmittelerzeugung" sind die folgenden Informationen für Sie interessant:

Das **freie Nahrungs- und Genussmittelgewerbe** beinhaltet mehrere Tätigkeitsbereiche (diese können auch als Klammerzusatz dem Gewerbewortlaut hinzugefügt werden):

- Erzeugung alkoholfreier Getränke inklusive Mineral- und Tafelwassererzeugung
- Verarbeiter von Obst und Gemüse inklusive Obst- und Gemüsekonservierer
- Erzeuger von Sekt und Spirituosen einschließlich Essig, Essenzen
- Erzeuger von Teigwaren
- Erzeuger von Fisch- und Feinkostprodukten
- Erzeugung von Nahrungsergänzungsmitteln

Zur **reglementierten Nahrungsmittelerzeugung** gehören das Bäcker-, Konditor-, Fleischer-, Müller- und Milchtechnologiegewerbe. Um diese Tätigkeiten anbieten zu dürfen, sind die Anforderungen des jeweiligen **Befähigungsnachweises** zu erfüllen!

Bei der Herstellung und beim Verkauf von Lebensmitteln sind Hygienebestimmungen und Kennzeichnungsvorschriften einzuhalten.

Grundlage für die verpflichtenden Angaben über Lebensmittel ist die Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV, VO (EU) Nr. 1169/2011).

Das Österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) dient zur Verlautbarung von Bezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden und Beurteilungsgrundsätzen sowie von Richtlinien für das Inverkehrbringen von Waren. Die einzelnen Kodexkapitel des Österreichischen Lebensmittelbuches finden Sie unter <http://www.lebensmittelbuch.at/>

Alle Lebensmittelunternehmer müssen eine verpflichtende **Eigenkontrolluntersuchung** ihres sensibelsten Produkts nachweisen können. Diese dient auch zu Ihrer eigenen Sicherheit (Produktüberprüfung) und zur Absicherung gegenüber der Behörde. In der Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (VO (EG) 2073/2005) sind Eigenkontrollen durch Lebensmittelunternehmer vorgesehen.

Die Lebensmittelunternehmer sollen im Rahmen ihrer auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren und anderer Hygienekontrollverfahren selbst über die erforderliche Probenahme- und Untersuchungshäufigkeit entscheiden.

Tipp:

Lassen Sie Ihr sensibelstes Endprodukt von einem Labor auf pathogene Keime (z.B. Listerien, Salmonellen) untersuchen. Damit erfüllen Sie Ihre Pflicht zur Eigenkontrolle.

Auf unserer Homepage finden Sie eine Liste der akkreditierten sowie nicht akkreditierten Labors, bei denen diese Untersuchung beauftragt werden kann.

Eine **Vorabbesprechung** Ihrer baulichen Pläne mit Ihrem örtlich zuständigen **Lebensmittelinspektor** auf der Bezirksverwaltungsbehörde ist jedenfalls empfehlenswert.

Bevor Sie sich selbstständig machen, empfehlen wir Ihnen eine **kostenlose Gründungsberatung** der Wirtschaftskammer in Anspruch zu nehmen. Dort bekommen Sie nach vorheriger Terminvereinbarung viele hilfreiche Informationen auf den Weg in die Selbstständigkeit und erfahren mehr über Fördermöglichkeiten für Neugründer! Weitere Informationen sowie die Kontaktdaten dazu finden Sie unter www.gruenderservice.at

Alle wichtigen Informationen haben wir für Sie in der **Infobroschüre für den GewerbeEinstieg** zusammengefasst. Darüber hinaus bieten wir für unsere Mitgliedsbetriebe laufend Seminare Seminare, Schulungen und Beratungen zu den Themen Kennzeichnung, Hygiene uvm. über die **Lebensmittelakademie** des österreichischen Gewerbes der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe (<http://www.lmakademie.at/>) an.

Information der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe

Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien

Stand: Jänner 2022

Diese Zusammenstellung dient ausschließlich der Information. Es wird darauf hingewiesen, dass nicht alle anzuwendenden Rechtsvorschriften aufgeführt wurden und diese Information lediglich auszugsweise einzelne Beispiele umfasst. Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen. Sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Stand: 27.04.2023