



© Shutterstock - Pavel Svydulin

LEITFADEN BETRIEBSANLAGENGENEHMIGUNG

INHALTSVERZEICHNIS

I) Grundsätzliches	5
II) Gebührenbefreiung - Neugründungsförderungsgesetz (NeuföG)	6
III) Projektsprechtage	7
IV) Die Betriebsanlagengenehmigung	7
1. Ausmaß der Betriebsanlage	7
2. Genehmigungspflichtige Betriebsanlagen	7
3. Nicht genehmigungspflichtige Betriebsanlagen	8
3.1 Genehmigungsfreistellungs-Verordnung	8
3.2. Weitere genehmigungsfreie Betriebsanlagentypen im Einzelfall	8
4. Projektunterlagen für das Betriebsanlagengenehmigungsverfahren	9
4.1 Antrag auf Genehmigung (Änderung) der Betriebsanlage	9
4.2 Betriebsbeschreibung	10
4.3 Lageplan	10
4.4 Grundrissplan	10
4.5 Lüftungsplan	11
4.6 Maschinen- und Geräteliste, technische Beschreibung	11
4.7 Emissionserklärung	11
4.8 Abfallwirtschaftskonzept	11
4.9 Weitere Unterlagen	12
4.10 Mitteilung einer Abwassereinleitung	12
5. Gestaltung von Arbeitsstätten	12
5.1 Arbeitsstätten	12
5.2 Arbeitsräume	12
5.2.1 Lichte Höhe in Arbeitsräumen	13
5.2.2 Natürliche Belichtung von Arbeitsräumen	13
5.2.3 Sichtverbindung mit dem Freien	14
5.2.4 Lüftung von Arbeitsräumen	14
5.3 Verkehrswege, Fluchtwege, Notausgänge	15
5.3.1 Verkehrswege	15
5.3.2 Ausgänge	16
5.3.3 Fluchtwege	16
5.3.4 Notausgänge	16
5.4 Sicherheitsbeleuchtung	16
5.5 Arbeitnehmertoiletten	17
5.6 Garderoben und Umkleieräume	17
5.7 Waschräume und Duschen	17
5.8 Aufenthaltsräume	18
5.9 Löschhilfen	18

V) Überprüfungen.....	18
VI) Betriebsausstattung und Lebensmittelhygiene.....	19
VII) Allergeninformation durch Lebensmittelunternehmen	21
VIII) Behörden/Information	22
Magistrat der Stadt Wien, Betriebsanlagenzentren	22
Magistratsabteilungen.....	22
Arbeitsinspektorate	24
Evaluierung.....	24
Wirtschaftskammer Wien (WKW).....	25
IX) Anhang	26
Anhang 1: Gewendelte Stiegen als Verkehrswege.....	26
Anhang 2: Verkehrsweg / Fluchtweg / Fluchtbereich.....	27

Impressum: Wirtschaftskammer Wien, Standortservice

Ersteller: Ing. Peter Nowak

Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien | T 01/514 50

Grafik: Marketing | Druck: Eigenvervielfältigung

Ausgabe: 4/2019 | Im Interesse der besseren Lesbarkeit wurde großteils auf die Schreibweise der weiblichen Form (z.B. Arbeitnehmerin) verzichtet. Wir legen jedoch Wert auf die Feststellung, dass die Broschüre weiblichen und männlichen Benutzern gleichermaßen gerecht wird. Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben dieser Broschüre trotz sorgfältigster Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammern Österreichs ausgeschlossen ist.

VORWORT

Anhand dieses Leitfadens soll die Durchführung eines Betriebsanlagengenehmigungsverfahrens erleichtert und die komplexen einschlägigen Bestimmungen aus Gewerbeordnung (GewO), ArbeitnehmerInnenschutzgesetz (ASchG) und Arbeitsstättenverordnung (AStV) in verständlicher Weise nähergebracht werden.

Dieser Umstand erfordert gewisse Abweichungen vom tatsächlichen gesetzlichen Wortlaut und der Reihung der einzelnen Bestimmungen, die Vernachlässigung außergewöhnlicher, nur selten zutreffender, gesetzlicher Vorgaben sowie eine Beschränkung der umfangreichen Thematik auf einen für den Ratsuchenden sinnvollen Umfang. Die Nennung der jeweils maßgeblichen Rechtsquellen im laufenden Text ermöglicht unter Heranziehung der angeführten Bestimmungen aber auch eine Vertiefung in die Materie.

Um unwiederbringliche Investitionen im Zuge der Errichtung bzw. Änderung einer Betriebsanlage zu vermeiden, ist es von Vorteil, bereits vor Anmietung bzw. Ausbau eines vorgesehenen Betriebsobjektes Informationen über die Machbarkeit des Vorhabens einzuholen. Zur Abschätzung des erforderlichen Aufwandes zur Herstellung des „Standes der Technik“ in der Betriebsanlage wurden die wesentlichsten technischen Daten hinsichtlich Lärmschutz, Brandschutz, Be- und Entlüftung, Arbeitnehmerschutz sowie landesrechtlicher Ausstattungserfordernisse eingearbeitet.

Auf Wunsch besichtigen wir gerne mit Ihnen die ins Auge gefassten Objekte und beraten Sie kostenlos hinsichtlich der Möglichkeiten zur Realisierung Ihres Projektes sowie der Erstellung der erforderlichen Projektunterlagen zum Betriebsanlagengenehmigungsverfahren.

Mangelhafte Projektunterlagen sind die häufigste Ursache für Verfahrensverzögerungen. Die Vorlage vollständiger Projektunterlagen garantiert in der Regel ein rasches und problemfreies Genehmigungsverfahren.

I) GRUNDSÄTZLICHES

Bei Neuerrichtung einer genehmigungspflichtigen Betriebsanlage und bei wesentlicher Änderung einer bestehenden genehmigungspflichtigen Betriebsanlage ist hinsichtlich Umfang, Art und Auswirkung des Betriebsgeschehens ein Betriebsanlagengenehmigungsverfahren, welches in der Erteilung eines rechtsverbindlichen Bescheides mündet, erforderlich.

Sinn dieses Verfahrens ist es, Gefährdungen, Belästigungen und sonstige nachteilige Auswirkungen der Betriebsanlage auf den Betreiber selbst, die Kunden, die Anrainer sowie die Umwelt (Grundwasser, Boden, Luft) durch Vorschreibung von Auflagen zu unterbinden.

Mit der Errichtung bzw. gewerblichen Tätigkeit in einer Betriebsanlage darf erst nach Vorliegen des rechtskräftigen Betriebsanlagengenehmigungsbescheides begonnen werden.

Die Betriebsanlagengenehmigung ist nicht an den jeweiligen Betreiber, sondern ausschließlich an das Betriebsobjekt, dessen Art und Ausstattung sowie an die

festgelegten Arbeits- bzw. Öffnungszeiten gebunden und bleibt bei Aufrechterhaltung des genehmigten Betriebsumfanges unabhängig vom jeweiligen Betreiber (bei Besitzerwechsel, Weiterverpachtung, etc.) gültig. Wurde z.B. in einer bestehenden Betriebsanlage kein Arbeitnehmer beschäftigt, weil die Voraussetzungen anlässlich der Erstgenehmigung nicht gegeben waren oder die Öffnungszeit entgegen der Wiener SperrzeitenV herabgesetzt, bleiben natürlich solche Einschränkungen aufrecht.

Ein erteilter Betriebsanlagenbescheid bleibt auch anlässlich einer Betriebsunterbrechung (z.B. vorübergehende Stilllegung, nicht aber Auflassung gem. § 83 GewO) einer Betriebsanlage max. 5 Jahre aufrecht (§ 80 GewO, § 92(4) ASchG). Eine innerhalb dieser Frist wiedereröffnete Betriebsanlage darf jederzeit im selben Umfang weiterbetrieben werden.

Ergibt es sich, dass nach Genehmigung einer Betriebsanlage und trotz ordnungsgemäßem Betrieb unter Einhaltung der im Betriebsanlagengenehmigungsverfahren erteilten Auflagen, Gefährdungen

bzw. Belästigungen bei Anrainern auftreten, ist die Behörde ermächtigt, Verbesserungsmaßnahmen gemäß dem Stand der Technik zur Abstellung der Übelstände einzufordern (§ 79 GewO).

Neben der Betriebsanlagengenehmigung, welche, wenn in der Betriebsanlage Arbeitnehmer beschäftigt werden, auch die Genehmigung nach dem ArbeitnehmerInnenschutzgesetz beinhaltet (Arbeitsstättenbewilligung § 92 ASchG), können bei Neuerrichtung bzw. Änderung eines bestehenden Betriebes nachfolgende weitere Genehmigungen erforderlich sein:

- **Baurechtliche Genehmigung:** für Neubauten sowie alle baulichen Änderungen, Umwidmungen von Kaminen zu Abluffängen, Änderung von Raumwidmungen (z.B. Arbeitsraum oder Lagerraum statt ehem. Wohnfläche)

MA 37 Baupolizei
(Rechtsquelle: Bauordnung für Wien)

Bei Umgestaltungen im Fassadenbereich, z.B. durch Einbau neuer Türen und Fenster, Portalneugestaltung, Installation einer

Markise etc. ist überdies das Einvernehmen mit der MA 19 (Architektur und Stadtgestaltung) herzustellen (§ 85 BauO für Wien).

Sind im Zuge eines Bauvorhabens Baumrodungen erforderlich, ist das Wr. Baumschutzgesetz, LGBl. für Wien Nr. 27/1974 idgF., zu beachten (Ersatzpflanzungen, Ausgleichsabgabe).

▪ **Wasserrechtliche Genehmigung:** bei Überschreitung der in der Indirekteinleiterverordnung festgelegten Schwellenwerte der Abwässer bzw. bei bestimmten Problembranchen

MBA/MA 30

(Rechtsquelle: WasserrechtsG, § 32 IndirekteinleiterV)

▪ **Genehmigung nach dem Wiener Veranstaltungsstättengesetz:** für Publikumstanz, Live Musik bei mehr als 300 Teilnehmern

MA 36V

(Rechtsquelle: Wr. VeranstaltungsG, Wr. VeranstaltungsstättenG)

▪ **Bewilligung nach dem Gebrauchsabgabengesetz:** für Schaniengärten auf öffentlichem Grund, Aufstellung von Verkaufsständen,

Anbringung von Werbeschildern, Leuchtschriften, Außenleuchten etc. an straßenseitigen Fassaden

MBA/MA 46G

(Rechtsquelle: GebrauchsabgabeG, LGBl. Nr. 20/1966)

▪ **Abfallrechtliche Genehmigung:** für die Sammlung oder Verwertung gefährlicher oder ungefährlicher Abfälle

MA 22

(Rechtsquelle: §§ 24a, 25a, 37 AWG 2002)

II) GEBÜHRENBEFREIUNG - NEUGRÜNDUNGSFÖRDERUNGSGESETZ (NEUFÖG)

GEBÜHRENBEFREIUNG

Entfall der Bundesgebühren (Bundesstempelgebühren und Bundesverwaltungsabgaben) in Gewerbe- und Betriebsanlagenverfahren aufgrund der Gewerberechtsnovelle 2017, Inkrafttreten: 18.7.2017.

NEUGRÜNDUNGSFÖRDERUNGSGESETZ

Liegt eine Neugründung vor, werden keine Stempelgebühren bzw. Bundesverwaltungsabgaben für sämtliche mit der Neugründung in Zusammenhang stehenden Unter-

lagen (Projektunterlagen Betriebsanlagengenehmigungsverfahren, Gewerbebeanmeldung, Eintrag ins Firmenbuch, Gesellschaftssteuer bei Gründung von Kapitalgesellschaften, polizeiliches Führungszeugnis etc.) von den Behörden eingehoben. Das amtliche Formular, das bei der Wirtschaftskammer erhältlich ist, ist bei der jeweiligen Behörde gleichzeitig mit den Antrags- bzw. Anmeldeformularen vorzulegen.

Eine Neugründung liegt vor, wenn der zukünftige Betriebsinhaber in den letzten 15 Jahren nicht in ver-

gleichbarer Art selbständig tätig war. Eine Tätigkeit als Arbeitnehmer in der gleichen Branche ist nicht hinderlich.

Es gibt 2 Arten von Neugründungen:

- Betriebsneugründer – es werden neue betriebliche Strukturen geschaffen, die vorher an dem Standort nicht vorhanden waren.

- Betriebsübernehmer – unter der Voraussetzung, dass der Betrieb vom Neugründer mindestens 5 Jahre geführt wird.

Keine Neugründung liegt bei einer bloßen Rechtsformänderung vor.

III) PROJEKTSPRECHTAGE

PROJEKTSPRECHTAGE BETRIEBSANLAGENGENEHMIGUNG

Wie sich aus der Praxis zeigt, garantiert ein professionell erstelltes und in den wesentlichen Belangen bereits mit den maßgeblichen Behörden abgestimmtes Einreichprojekt, eine rasche und problemlose Umsetzung im Genehmigungsverfahren.

Die bei den **Betriebsanlagenzentren** (Kontaktdaten siehe S 22) eingerichteten Projektsprechstage ermöglichen die Erörterung sämtlicher mit der Betriebsanlagengenehmigung in Zusammenhang stehender Fra-

gen und Probleme mit den für den Betriebsstandort zuständigen Sachverständigen der Gewerbebehörde (MA 36), des Arbeitsinspektorates (AI), des im Betriebsanlagenzentrum zuständigen Juristen sowie einem Berater der Wirtschaftskammer Wien.

Die Vorlage möglichst umfangreicher Projektunterlagen (Grundrisspläne, Maschinenbeschreibungen, Emissionsdaten hinsichtlich Lärm, Gerüche etc.) erweist sich – um im Gespräch bereits verbindliche Aussagen zu erhalten – als überaus hilfreich. Der Projektsprechtag wird in

den Betriebsanlagenzentren jeweils an einem Donnerstag in der Zeit von 08.00 bis 13.00 Uhr idR. nach telefonischer Voranmeldung, gemäß der nachstehenden Terminaufstellung abgehalten:

Termin	Bezirke
1. Donnerstag im Monat	1, 8, 10, 12, 21
2. Donnerstag im Monat	3, 11, 13, 14, 22
3. Donnerstag im Monat	2, 4, 5, 9, 15, 18, 19
4. Donnerstag im Monat	6, 7, 16, 17, 20, 23

Fällt der Donnerstag auf einen Feiertag, so findet der Projektsprechtag am Mittwoch davor von 8 bis 13 Uhr statt.

IV) DIE BETRIEBSANLAGENGENEHMIGUNG

DIE BETRIEBSANLAGENGENEHMIGUNG

1. AUSMASS DER BETRIEBSANLAGE

(Rechtsquelle: § 74(1) GewO)

Alle Gebäude, Räume, Freiflächen, **betriebliche Einrichtungen** und Anlagen, die eine betriebliche Einheit darstellen und **regelmäßig** der Gewerbeausübung dienen, bilden in ihrer Gesamtheit die Betriebsanlage.

2. GEHNEHMIGUNGSPFLICHTIGE BETRIEBSANLAGEN

(Rechtsquelle: § 74(2) 1 bis 5 GewO)

Eine Genehmigungspflicht liegt vor, wenn aus dem üblichen Betriebsgeschehen auch nur eine der angeführten Auswirkungen auftreten **kann**:

- Belästigung der Nachbarn durch Lärm, Geruch, Staub, Erschütterungen, etc.

- Gefahren für den Betriebsinhaber, für Kunden, Gäste und Nachbarn
- Gefahren für das Eigentum oder andere dingliche Rechte (z.B. Servitute) der Nachbarn
- nachteilige Einwirkungen auf Gewässer (Grundwasser)
- Beeinträchtigungen des öffentlichen Verkehrs (durch betriebskausales Verkehrsaufkommen)
- Störungen der Religionsausübung, des Schulunterrichtes oder einer Kur- oder Krankenanstalt.

3. NICHT GENEHMIGUNGS-PFLICHTIGE BETRIEBSANLAGEN

(Rechtsquelle: §§ 74 (7), 358 (1) GewO; 2. Genehmigungsfreistellungs-Verordnung, BGBl II 80/2015 idF BGBl II Nr. 172/2018)

Nur Betriebsanlagen, von denen im Zuge ihrer gewerblichen Tätigkeit und den im Rahmen dieser betriebenen Geräte, Maschinen oder Anlagen keine Gefahren oder Belästigungen ausgehen können, sind nicht genehmigungspflichtig.

3.1 Genehmigungsfreistellungs-Verordnung

Gemäß 2. **Genehmigungsfreistellungs-Verordnung** (BGBl II 80/2015 idF BGBl II Nr. 172/2018) ist für folgende Arten von Betriebsanlagen jedenfalls keine Genehmigung erforderlich:

- Einzelhandelsbetriebe mit einer Betriebsfläche bis 600 m² (auch Blumenhandel/Floristik, Foto/Optik, Drogerien/Parfümerien),
- Bürobetriebe
- Lager in geschlossenen Gebäuden für Waren und Betriebsmittel mit einer Betriebsfläche bis 600 m²
- Kosmetik-, Fußpflege-, Frisör-, Massage- und Bandagistenbetriebe (auch Nagelstudios, Tattoo- und Piercingstudios)
- Änderungsschneidereien, Schneidereien mit haushaltsähnlichen Nähmaschinen
- Schuhservicebetriebe
- Fotografenbetriebe
- Dentalstudios und gewerbliche zahntechnische Labors, sofern ohne Schmelzöfen oder mit Schmelzöfen mit Kaminanschluss

■ Beherbergungsbetriebe unter folgenden Voraussetzungen:

- maximal 30 Gästebetten
- ausschließlich in Gebäuden, die entweder nur der Beherbergung oder zusätzlich zur Beherbergung keinen anderen Zwecken als den privaten Wohnzwecken des Betriebsanlageninhabers oder ausschließlich anderen gewerblichen Zwecken dienen
- keine Schwimmbäder, Whirlpools, Saunaanlagen, Warmluft- und Dampfbäder in der Betriebsanlage
- nur Verabreichung von Frühstück oder kleiner Imbiss

■ Eissalons

■ Übernahmestellen für Textilreiner und Wäschebügler

■ Betriebsanlagen zur elektronischen Datenverarbeitung (Rechenzentren) ohne Feuerungsanlagen und in denen Verbrennungsmotoren nur zur Notstromversorgung bereitgehalten werden

■ Betriebsanlagen innerhalb von bewilligten Eisenbahnanlagen (Bahnhöfen), Flugplätzen, Häfen, Krankenanstalten

■ Betriebsanlagen bis maximal 400 m², die innerhalb einer rechtskräftig genehmigten Gesamtanlage liegen (zB Generalgenehmigung von Einkaufszentrum)

Weitere Voraussetzungen für die Genehmigungsfreiheit:

■ Betriebszeiten an Werktagen von Montag bis Freitag zwischen 6 und 22 Uhr, Lieferverkehr zwischen 6 und 19 Uhr

■ Betriebszeiten an Werktagen am Samstag zwischen 6 und 19 Uhr, Lieferverkehr zwischen 6 und 18 Uhr

Achtung: Diese Betriebszeitenbeschränkung gilt nicht für die Beherbergungsbetriebe, Eissalons, Übernahmestellen für Tex-

tilreiner und Wäschebügler!

Achtung: Diese Betriebszeiten- und Lieferverkehrsbeschränkungen gelten nicht für die Rechenzentren sowie Betriebsanlagen innerhalb von bewilligten Eisenbahnanlagen, Flugplätzen, Häfen, Krankenanstalten

Achtung: Bei Betriebsanlagen bis 400 m² innerhalb einer genehmigten Gesamtanlage sind die Betriebs- und Lieferzeitenregelungen laut Generalgenehmigungsbescheid einzuhalten.

■ Keine außerhalb der Gebäudehülle liegenden mechanischen Anlagenteile zur Be- oder Entlüftung oder zur Wärmeübertragung

■ keine Lagerungen, für die nach anderen Rechtsvorschriften bei Überschreiten bestimmter Lagermengen spezielle Formen der Aufbewahrung (ortsfeste Lagerbehälter, Lagerräume oder Sicherheitsschränke) vorgeschrieben sind (siehe Bagatellgrenzen in der Verordnung brennbarer Flüssigkeiten, Druckgaspackungslagerungs-VO, Flüssiggas-VO, Pyrotechnik-Lagerverordnung bzw. Gift-VO ohne Bagatellmengen)

■ keine Lager von gefährlichen Stoffen und Gemischen mit Kennzeichnungspflicht, ohne dass in anderen Rechtsvorschriften Lagermengen oder spezielle Aufbewahrungsformen dafür festgelegt sind (siehe CLP-Verordnung, z.B. Waschmittellager)

■ keine Lagerungen im Rahmen von IPPC-Anlagen oder Seveso-Anlagen

■ Im Falle von Musikdarbietung nur Hintergrundmusik

Liegen die Voraussetzungen für die Genehmigungsfreiheit einer Betriebsanlage gemäß Genehmigungsfreistellungs-Verordnung vor, so bleibt Nachbar im Beschwerdefall nur der Zivilrechtsweg.

3.2. Weitere genehmigungsfreie Betriebsanlagentypen im Einzelfall

Darüber hinaus können im Einzelfall auch weitere Betriebsanlagentypen genehmigungsfrei sein, sofern von diesen kein Gefährdungs- oder Belästigungspotenzial ausgeht. In Wien sind dies - ohne Rechtsanspruch! – im Allgemeinen unter den nachfolgend angeführten Voraussetzungen noch folgende Betriebsanlagentypen:

- Betriebsanlagentypen laut Genehmigungsfreistellungs-Verordnung (siehe A.), die zwar formal nicht alle Voraussetzungen der Genehmigungsfreiheit erfüllen, im Einzelfall aber dennoch genehmigungsfrei sein können
- Imbiss (freies Gastgewerbe gem. § 111 (2) Z 3 GewO) mit maximal 8 Verabreichungsplätzen, Betriebszeiten bis 22 Uhr, Kochbetrieb eingeschränkt auf Toast, Würstel, Snacks, Mikrowelle
- oder Backshops mit Backofen bis maximal 10 kW mit Schwadenkondensator
- Fitness-Studios, eingeschränkt

insbesondere auf Yoga, Pilates, Qi Gong, Tai Chi sowie Damenfigurstudios mit leichten Geräten

- Beherbergungsbetriebe bis 10 Fremdenbetten gem. § 111 (2) Z 4 GewO, nur Frühstück, sofern Maßnahmen zur Legionellenprophylaxe getroffen werden
- Orthopädietechniker ohne Klebearbeiten
- Goldschmiede, sofern ohne Schmelzöfen oder mit Schmelzöfen mit Kaminanschluss
- Schlüsseldienste ohne andere Metallarbeiten
- Fahrradtechnik ohne Kompressor
- Hundeschuranstalt

Allgemeine Voraussetzungen für die Genehmigungsfreiheit:

- Keine mechanische Lüftungs- oder Klimaanlage
- Nur Hintergrundmusik
- Brandabschnittsbildung zu betriebsfremden Gebäudeteilen
- kein Solarium (ausgenommen Typ III gem. Solarienverordnung),

kein Whirlpool

Im Einzelfall – vor allem bei Anrainerbeschwerden – kann sich dennoch eine Genehmigungspflicht der Betriebsanlage ergeben bzw. ist eine Genehmigungsfreiheit bei Fehlen eines der genannten Kriterien nicht ausgeschlossen.

Im Zweifelsfall entscheidet das zuständige Betriebsanlagenzentrum auf Antrag des Betreibers mittels Feststellungsbescheides, ob ein Betriebsanlagengenehmigungsverfahren durchzuführen ist oder nicht. Relativ unbürokratisch lässt sich ein Genehmigungserfordernis idR bei den Projektsprechtagen der Betriebsanlagenzentren abklären.

Werden in einer nicht genehmigungspflichtigen Betriebsanlage Arbeitnehmer beschäftigt, müssen dennoch die einschlägigen Arbeitnehmerschutzbestimmungen (insbesondere ArbeitnehmerInnen-schutzgesetz, Arbeitsstättenverordnung) eingehalten werden. Eine Arbeitsstättenbewilligung ist jedoch in der Regel nicht erforderlich (§§ 92, 93, 94 ASchG).

PROJEKTUNTERLAGEN

4. PROJEKTUNTERLAGEN FÜR DAS BETRIEBSANLAGENGENEHMIGUNGSVERFAHREN

(Rechtsquelle: § 353 GewO)

Für das Einreichprojekt ist keine bestimmte äußere Form, jedoch der genaue Umfang und Inhalt der Projektunterlagen festgelegt. Die vorzulegenden Planunterlagen dürfen auch selbst angefertigt werden und bedürfen im Gegensatz zum Bauverfahren nicht der Nennung und Unterschrift der Bauausführenden und des Grundeigentümers.

4.1 Antrag auf Genehmigung (Änderung) der Betriebsanlage (1-fach)

Der Antrag ist an das **Betriebsanlagenzentrum** jenes Bezirkes, in dem die Betriebsanlage errichtet werden soll, zu richten. Aus dem Inhalt des Antragsschreibens muss das ausdrückliche Ansuchen um Errichtung und Genehmigung mit den wesentlichen Parametern der projektierten Betriebsanlage - Art der beabsichtigten gewerblichen Tätigkeit, Anzahl der Arbeitnehmer/keine Arbeitnehmer, beabsichtigte Öff-

nungs- und Betriebszeiten, Grundfläche der gesamten Betriebsanlage, elektrische Anschlussleistung aller Maschinen und Geräte hervorgehen.

Diese Angaben dienen der Behörde u.a. zur Abschätzung, ob ein „**ordentliches**“ oder ein „**vereinfachtes**“ Verfahren gem. § 359b GewO durchzuführen ist.

Der Antrag muss weiters den Standort des Betriebes, Namen und Anschrift des Betriebsinhabers sowie dessen persönliche Unterschrift

oder die seines Vertreters, der sich durch eine beigelegte Vollmacht auszuweisen hat, aufweisen. Bei natürlichen Personen (Einzelunternehmer) ist der Vor- und der Familienname anzugeben. Bei juristischen Personen (GmbH. und AG) sowie bei Personengesellschaften (OG, KG) sind der Firmenname, die Rechtsform, der Sitz der Gesellschaft sowie der Name und die Anschrift des für die Durchführung des Betriebsanlagengenehmigungsverfahrens Bevollmächtigten anzugeben.

4.2 Betriebsbeschreibung (4-fach)

Die Betriebsbeschreibung muss alle wichtigen Informationen zur Betriebsanlage enthalten, um die Amtssachverständigen in die Lage zu versetzen, aus dem Inhalt den Betriebsumfang, das Betriebsgeschehen, mögliche Emissionen usw. realistisch abzuschätzen. Insbesondere ist darzulegen:

- Arbeits- bzw. Produktionsverfahren
- Auflistung der Betriebsräumlichkeiten/Freiflächen und deren Nutzung
- Gewünschte Öffnungs-/Betriebszeiten

- Anzahl der Arbeitnehmer/keine Arbeitnehmer

- Art der Belüftung (natürlich/mechanisch)

- Art der Beheizung (Gas, Öl, Fernwärme, etc. über Radiatoren, Fußbodenheizung, etc.)

- Nachweis der ausreichenden natürlichen Belichtung und Durchsicht ins Freie von Arbeitsräumen

- verwendete Arbeitsstoffe, Chemikalien, etc. und Lagerung derselben (Sicherheitsdatenblätter)

- Brandabschnittsbildung innerhalb der Betriebsanlage sowie zu benachbarten nicht zur Betriebsanlage gehörenden Teilen des Objektes

- Verkehrswege, Fluchtwege, Notausgänge

4.3 Lageplan (4-fach)

Dieser muss das Grundstück, auf welchem die Betriebsanlage errichtet bzw. eingerichtet wird, sowie die umliegenden Nachbargrundstücke und angrenzenden Straßenzüge zeigen (www.wien.gv.at/stadtplan). Die Betriebsanlage ist durch rote Umrandung hervorzuheben.

4.4 Grundrissplan Maßstab 1:100 (4-fach)

Dieser muss neben den Hauptmaßen die Bezeichnung der einzelnen Räume (z.B. Werkstätte, Gastraum, Arbeitnehmer-WC, Lager, usw.), deren Grundfläche, die Raumhöhe und die Art der vorgesehenen Fußbodenoberfläche (z.B. Fliesen, Parkett, Linoleum, etc.), ausweisen. Die Aufschlagrichtung aller Türen sowie die Anordnung der ortsgelassenen Maschinen und Geräte ist unter Beibehaltung der Nummerierung aus der Geräteliste (siehe 4.7) einzuzeichnen, die lichte Höhe und Breite der Türen und Fenster ist zu bemaßen.

Erstreckt sich eine Betriebsanlage über mehrere Geschosse, ist für die Betriebsräumlichkeiten jedes Geschosses (z.B. Lagerraum und Heizraum im Keller, Werkstätte und Büro im Erdgeschoß) ein Grundrissplan zu erstellen.

Die Betriebsanlage muss zu angrenzenden, nicht zum Betrieb gehörenden Räumlichkeiten (z.B. Hausgang, benachbarte Betriebsanlagen, Wohnungen, etc.) aber auch zu internen Stiegenhäusern (wenn mehr als zwei Geschosse verbunden werden) und zu besonders brandgefährdeten Räumen einen Brandabschnitt bilden. Türen und Fenster in Brandab-

schnitten sind gemäß der erforderlichen Brandschutzklasse (EI30, EI60, EI90) auszuführen und zu bezeichnen. Ist für die sichere Benutzung des ausgewiesenen Fluchtweges (siehe 5.3.3) eine Notbeleuchtung erforderlich, ist auch die Position der einzelnen Notleuchten einzuzichnen.

Sind gewisse bauliche Gegebenheiten oder Betriebseinrichtungen, wie z.B. Treppenanlagen, Bedienungsplattformen, eingezogene Zwischengeschosse, Aufzüge, etc. alleine aus der Darstellung im Grundrissplan nicht nachvollziehbar, sind zusätzliche Schnittdarstellungen erforderlich.

4.5 Lüftungsplan (4fach)

Ist die Installation einer mechanischen Be- und Entlüftungsanlage (siehe 5.2.4) erforderlich bzw. freiwillig vorgesehen, ist ein Lüftungsplan (auf Basis des Grundrissplanes 4.5) zu erstellen, aus welchem die Ansaugstelle (Frischluftzufuhr), die komplette Lüftungsverrohrung, die Ausblasstelle sowie die Positionierung der Lüftungsaggregate, Schalldämpfer, Luftfilter, etc. ersichtlich sein muss. Zur Verdeutlichung der Situation bei umfangreichen Lüftungsanlagen, jedenfalls aber bei Abluftführungen über Dach, sind Schnittdarstellungen erforderlich. Die einzelnen Abschnitte der Verrohrung sind je nach Art der Luftführung farblich anzulegen. Frischluft (Ansaugstelle bis Luftvorwärmung): **grün**

Zuluft (kompl. Zuluftverrohrung nach Luftvorwärmung): **violett**
Abluft (kompl. Abluftverrohrung bis über Dach): **gelb**

4.6 Maschinen- und Geräteliste, technische Beschreibung (4-fach)

Alle ortsfesten, aber auch ortsveränderlichen Geräte und Maschinen (ausgenommen „heimwerker- bzw. haushaltsähnliche Geräte“) sind unter Angabe von Typenbezeichnung, Leistung, elektr. Anschlusswert, Lärmpegel und weiterer Parameter (z.B. Art und Menge des Kühlmittels bei Kälteanlagen, Hubzahl bei Pressen und Stanzen, Fassungsvermögen bei Spänebunkern oder Tankbehältern, etc.) mit fortlaufenden Nummern versehen aufzulisten. Die dem jeweiligen Gerät zugeordnete laufende Nummer muss im Grundrissplan (siehe 4.5) den Aufstellungsort des Gerätes markieren.

4.7 Emissionserklärung (4-fach)

Die Emissionserklärung hat Angaben über Lärm-, Geruchs-, Abgas-, Staub-, Abwasser- sowie weiterer Schadstoffemissionen aus der Betriebsanlage (hervorgerufen durch den Einsatz von Arbeitsstoffen, Maschinen und Geräten, Transportgeschehen, Gästelärm, Musikanlagen, etc.) zu enthalten. Die Emissionserklärung muss nicht als separates Papier, sondern kann als ein gesondertes Kapitel der Betriebsbeschreibung erstellt werden.

Von den emissionsverursachenden Quellen, wie etwa Produktionsschritte mit gefährlichen Arbeitsstoffen, Werks- und Lieferverkehr, installierte Geräte und Maschinen sind Art (Produktionsverfahren, Lüftungsanlage, Lackieranlage, Musikanlage, Ladetätigkeit, etc.) sowie Menge und Intensität und die vom Betreiber bereits vorgesehenen Schutzmaßnahmen (Lüftungsanlage/Schalldämpfer, Lackieranlage/Nachverbrennung, Musikanlage/Plombierung, Lieferverkehr/ eingeschränkter Zeitraum der Ladetätigkeit, etc.) zu beschreiben.

4.8 Abfallwirtschaftskonzept (4-fach)

Das Abfallwirtschaftskonzept ist eine Auflistung aller im Betrieb anfallenden Abfälle bzw. Altstoffe, gegliedert nach Abfallart (einschließlich Schlüsselnummer), unter Angabe der Jahresmenge, Herkunft und Art der Entsorgung. Die geplanten betrieblichen Vorkehrungen zur Abfallvermeidung, -verwertung und -entsorgung sind anzuführen.

4.9 Weitere Unterlagen (4-fach)

Im Einzelfall, z.B. bei komplexen Produktionsverfahren, umfangreichen Maschinenanlagen, nachgeschalteten Abwasserreinigungs- oder Luftfilteranlagen ist die Vorlage detaillierter Informationen zu einzelnen Maschinen aus der Geräteliste bzw. bei der Verwendung gesundheits- oder grundwassergefährdender sowie anderer bedenklicher Stoffe und Chemikalien die Vorlage von Sicherheitsdatenblättern erforderlich.

Bei lärmendem Arbeits- bzw. Betriebsgeschehen (Werkstätten, Gastronomie) ist in der Regel ein Schallmessbericht ($D_{n,T,W}$ -Wert der Geschoßdecke, Trittschallpegel,

vorherrschender Umgebungsgeräuschpegel) vorzulegen, der jedoch auch zur vorteilhaften Entlastung des Antragstellers (Abwendung von zusätzlichen Auflagen, ausgedehntere Betriebszeiten) beitragen kann.

4.10 Mitteilung einer Abwasser-einleitung

(Rechtsquelle: IndirekteinleiterV, § 32 WRG)

Werden betriebliche Abwässer, welche in ihrer Beschaffenheit von häuslichen Abwässern abweichen, in das Kanalisationssystem eingeleitet, ist der amtliche Vordruck „Mitteilung einer Abwassereinleitung“ an Wien Kanal (WKN) zu übermitteln. Eventuell erforderliche Abwasserreini-

gungsmaßnahmen (Ölabscheider, Fettabscheider, Emulsionsspaltanlagen, etc.) werden im gewerbebehördlichen Genehmigungsverfahren mitbehandelt. Bei Überschreitung der in der Indirekteinleiterverordnung angeführten Schwellenwerte sowie bei bestimmten ebenda angeführten Problembranchen ist eine **wasserrechtliche Bewilligung** erforderlich.

ARBEITSSTÄTTEN

5. GESTALTUNG VON ARBEITSSTÄTTEN

Werden in einer Betriebsanlage Arbeitnehmer an ständigen Arbeitsplätzen (mehr als 2 Stunden täglich frequentiert) beschäftigt, sind die vom Arbeitsinspektorat wahrzunehmenden und in der Folge vereinfacht zusammengefassten Bestimmungen aus Arbeitnehmerschutzgesetz (ASchG) und Arbeitsstättenverordnung (AStV) umzusetzen.

5.1 Arbeitsstätten

(Rechtsquelle § 19 ASchG, § 1 AStV)

Arbeitsstätten in Gebäuden umfassen alle baulichen Anlagen, welche ArbeitnehmerInnen im Rahmen ihrer Tätigkeit benutzen, wie z.B. Arbeitsräume, Gänge, Stiegenhäuser, Lager und Sanitärräume.

5.2 Arbeitsräume

(Rechtsquelle § 22 ASchG)

Arbeitsräume sind all jene Räume, in denen sich ArbeitnehmerInnen der Zweckbestimmung des Rau-

mes entsprechend im regulären Betriebsablauf aufhalten (z.B. Büros, Produktionshallen, Lager, Werkküchen, Archive, etc.).

Geschieht das über einen Zeitraum vom **mehr als 2 Stunden täglich**, liegt in einem solchen Arbeitsraum ein ständiger Arbeitsplatz vor und müssen die Punkte 5.2.1 bis 5.4 erfüllt werden. Keine Arbeitsräume sind z.B. Sanitärräume, Aufenthaltsräume, Triebwerksräume, Klimazentralen, Führer- und Bedienungsstände, u.ä.



5.2.1 Lichte Höhe in Arbeitsräumen

(Rechtsquelle § 22 ASchG, § 23 AStV)

Weist ein Arbeitsraum durch z.B. teilweise abgesetzte Decken, Deckengewölbe, Unterzüge, etc. unterschiedliche Raumhöhen auf, wird zur Beurteilung die durchschnittliche Raumhöhe herangezogen. Eine zu geringe Raumhöhe kann in Absprache mit dem Arbeitsinspektorat z.B. durch erhöhte Luftwechselzahl oder Herabsetzung der max. Tagesarbeitszeit je Arbeitnehmer auf 2 Stunden kompensiert werden.

durchschn. Mindesthöhe	Bodenfläche des Arbeitsraumes/-bereiches	Arbeitsbedingungen
3,0 m	größenunabhängig	keine Einschränkung der Arbeitsbedingungen
2,8 m	bis max. 500 m ²	nur geringe körperliche Belastung (Büroarbeit, Verkauf, etc.)
2,5 m	bis max. 100 m ²	keine erschwerenden Arbeitsbedingungen (wie z.B. körperliche Schwerarbeit, Belastung durch hohe Raumtemperatur, Rauch, Geruch, Lärm, etc.)

5.2.2 Natürliche Belichtung von Arbeitsräumen

(Rechtsquelle § 26 ASchG, § 25 (1) bis (4) AStV)

Arbeitsräume müssen eine über ihren Grundriss möglichst gleichmäßig verteilte Tageslichtzufuhr durch Belichtungsöffnungen aufweisen. Belichtungsöffnungen sind Fenster, verglaste Türen, Glasbausteinflächen, Lichtkuppeln oder Glasdächer, die im Ausmaß von 10% der Grundfläche des jeweiligen Arbeitsraumes/-bereiches direkt ins Freie (Außenwand, Dachfläche) ausmündend vorhanden sein müssen.

Ausnahmen:

- Wenn die betriebliche Tätigkeit kein Tageslicht zulässt (z.B. Fotolabor/Dunkelkammer)
- Wenn minderbelichtete Arbeitsräume erst ab 18.00 Uhr oder max. 2 Stunden täglich genutzt werden
- In Untergeschossen befindliche Arbeitsräume, wenn es sich um Tiefgaragen, kulturelle Einrichtungen, Verkaufsstellen in dicht verbauten Ortskernen oder Gastgewerbebetriebe (Kellerlokale) handelt.

- In Bahnhöfen, Flughäfen, Passagen und Einkaufszentren befindliche Arbeitsräume.

Sind in teilweise nicht oder zu gering natürlich belichteten Betriebsanlagen ausreichend natürlich belichtete Bereiche vorhanden, müssen ortsgebundene Arbeitsplätze (z.B. Küche, Verkauf, Büro) vorrangig dort eingerichtet werden.



5.2.3 Sichtverbindung mit dem Freien

(Rechtsquelle § 22 ASchG, § 25 (5) bis (7) ASiV)

Arbeitsräume müssen über klar-sichtverglaste Flächen eine Sichtverbindung mit dem Freien aufweisen.

- Mindestsichtfläche 5% der Bodenfläche des jeweiligen Arbeitsraumes/-bereiches in einer senkrechten Wandfläche
- direkt ins Freie führend

Glasbausteine, Mattglasscheiben, mit Werbeträgern verstellte oder verklebte Glasflächen sowie verglaste Dachflächen und Lichtkuppeln gelten nicht als Sichtverbindung und dürfen in die Berechnung nicht einbezogen werden.

5.2.4 Lüftung von Arbeitsräumen

(Rechtsquelle § 22 ASchG, §§ 13, 26 und 27 ASiV)

In Arbeitsräumen muss die möglichst gleichmäßige und zugfreie Zufuhr von Frischluft und die Abfuhr der verbrauchten Raumluft gewährleistet sein.

Natürliche Lüftung durch Fenster, Oberlichter oder andere Wandöffnungen:

- Wirksamer Lüftungsquerschnitt mind. 2 % der Bodenfläche des Arbeitsraumes
- Querlüftung (mind. zwei gegenüberliegende Lüftungsöffnungen) bei Raumtiefen von mehr als 10 m
- Türen gelten nur dann als Lüftungsöffnungen, wenn sie direkt ins Freie führen und bei Bedarf wirksam offengehalten werden können (z.B. durch Feststellvorrichtung)

Mechanische Be- und Entlüftung:

Eine mechanische Be- und Entlüftung ist erforderlich, wenn:

- die natürliche Lüftung eines Arbeitsraumes über die vorhandenen Lüftungsöffnungen nicht im gesetzlichen Umfang gewährleistet ist
- durch die natürliche Lüftungstätigkeit (Offenhalten von Lüftungsöffnungen, wie z.B. Fenstern) eine Lärm- oder Geruchsbelästigung der Anrainer zu erwarten ist (z.B. Gästelärm oder Speisengeruch aus Gastronomiebetrieben, lärmende Produktionstätigkeit aus Werkstätten etc.)

Stand der Technik ist es, die Abluft mittels Blechrohrleitungen über Dach abzuführen. Ist dies aus technischen oder vertraglichen Gründen (z.B. Nichtzustimmung der Hausinhabung) nicht möglich, besteht auch die Möglichkeit, die geruchs- bzw. staubbeladene Abluft über Aktivkohle- bzw. Staubfilter in Deckenhöhe straßenseitig auszublasen. Die Frischluftzufuhr sollte möglichst hoch über Bodenniveau (mind. 2,5 bis 3 m) und nicht aus zu kleinen (Licht-)höfen und verkehrsbelaste-

ten Straßenbereichen erfolgen, um eine möglichst gute Luftqualität gewährleisten zu können.

Von größter Bedeutung ist ein geringer Lärmpegel an der Ansaug- und Ausblasstelle (hervorgerufen durch Ventilator- und Strömungsgeräusche), welcher je nach Örtlichkeit und Einflussnahme auf die nächstliegenden Anrainer (ruhiges Wohngebiet, verkehrsbelastete Durchzugsstraße, Entfernung zum Anrainer) nicht mehr als 30 bis 40 dB(A), gemessen in 1 m Entfernung von der Luftein- bzw. -austrittsöffnung betragen sollte.

5.3 Verkehrswege, Fluchtwege, Notausgänge

(Rechtsquelle § 21 ASchG, §§ 2, 3, 4, 17, 18, 19, 20, 21 und 22 AStV)

5.3.1 Verkehrswege (§§ 2,4 AStV)

sind alle Wege in einer Arbeitsstätte, die während des regulären Betriebsablaufes oder zum Verlassen der Arbeitsstätte von Arbeitnehmern begangen oder befahren werden müssen.

erforderliche Frischluftmenge pro anwesender Person in Arbeitsräumen

35 m³/h
 50 m³/h ^{x)}
 70 m³/h
 ein Drittel zusätzlich

Arbeitsbedingungen

geringe körperliche Belastung
 normale körperliche Belastung
 hohe körperliche Belastung
 erschwerende Arbeitsbedingungen (z.B. Wärme, Rauch, Dampf)

^{x)} Für Wien wurde gemeinsam mit den Arbeitsinspektoraten 50 m³/h als einheitlicher Wert für Gastronomielokale (3 m Mindestraumhöhe), in denen geraucht werden darf, festgelegt. Die Luftmengen für Nichtraucher-Lokale (verminderter Luftwechsel) und Lokale mit Publikumstanz (erhöhter Luftwechsel) sind im Detail abzuklären.

Art des Verkehrsweges/ Ausgestaltung

Mindestmaße

Verkehrswege ohne Fahrzeugverkehr	lichte Durchgangswerte 1,0 m
Verkehrswege mit Fahrzeugverkehr	max. Fahrzeugbreite plus 0,5 m auf jeder Seite
Durchgänge zwischen Lagerungen, Maschinen u.a. Betriebseinrichtungen	lichte Durchgangswerte 0,6 m
Verkehrsweghöhe (Raum- bzw. Türstockhöhe)	lichte Höhe mind. 2,0 m
Rampen mit Fußgängerverkehr	Neigung max. 1 : 10
geradarmige Treppen	Stufenhöhe max. 18 cm Stufenauftrittsbreite mind. 26 cm
Stiegenabsatz (Plattform) nach höchstens 20 Stufen erforderlich	mind. 1,20 m Länge x Stiegebreite
Handlauf bei mehr als 4 Stufen erforderlich	
auf nur einer Seite	bei Stiegenbreite bis 1,20 m
auf beiden Seiten	bei Stiegenbreite über 1,20 m
Bedienungstiegen und -stege, Fahrtreppen	lichte Weite 0,6 m

Gewendelte Treppen sind als Verkehrswege zulässig, wenn keine schweren oder sperrigen Lasten im Zuge betrieblicher Arbeitsvorgänge beidhändig transportiert werden müssen und eine Stufenauftrittsbreite von mind. 13 cm (innen) und max. 40 cm (außen) eingehalten wird.

5.3.2 Ausgänge (§ 3 AStV)

sind alle Türen, Tore, Durchgänge oder Durchfahrten im Verlauf und am Ende von Verkehrswegen.

5.3.3 Fluchtwege (§ 17, 18, 19 AStV)

sind jene Verkehrswege, die zum sicheren Verlassen der Arbeitsstätte im Gefahrenfall benutzt werden müssen.

Mindestbreite von Fluchtwegen

Maßgeblich für die Mindestbreite (lichte Weite) von Fluchtwegen ist jene Anzahl von Personen (sowohl Arbeitnehmer als auch Gäste bzw. Kunden), welche im Gefahrenfall auf diesen Fluchtweg angewiesen sind.

1 bis 20 Personen | 1,0 m
21 bis 120 Personen | 1,2 m
für je weitere 10 Personen | 0,1 m
zusätzlich

Anforderungen an Fluchtwege (§ 19 AStV), siehe auch Anhang 1 und 2

- Böden, Wände und Decken schwer brennbar und schwach qualmend
- jederzeit ungehindert benützbar während der festgesetzten Betriebszeiten
- nicht verstellt oder eingengt durch Lagerungen, Einrichtungsgegenstände, etc.

- nicht von instabilen, leicht umstoßbaren Gegenständen begrenzt (z.B. freistehende Regale, Möbel)

- Betriebsanlagen sind so zu gestalten, dass von jedem Punkt der Betriebsanlage nach höchstens 10 m ein Fluchtweg erreicht werden muss.

- Gewendelte Treppen sind im Verlauf eines Fluchtweges für max. 60 Personen zugelassen, wenn eine Mindestbreite von 1 m und eine Stufenauftrittsbreite (innen) von mind. 13 cm eingehalten wird. Sind über 60 Personen im Gefahrenfall auf eine gewendelte Treppe als Fluchtweg angewiesen, muss neben der der Personanzahl entsprechenden Mindestbreite die Stufenauftrittsbreite (innen) mind. 20 cm betragen.

5.3.4 Notausgänge (§ 20 AStV)

sind alle Aus-/Eingänge im Verlauf und am Ende von Fluchtwegen.

Mindestbreite (lichte Weite) von Notausgängen (§ 18 AStV)

bis zu 40 Personen | 0,8 m
bis zu 80 Personen | 0,9 m
bis zu 120 Personen | 1,0 m
für je weitere 10 Personen | 0,1 m
zusätzlich

Sind auf einen Notausgang mehr als 15 Personen angewiesen, müssen die Türflügel in Fluchtrichtung aufschlagen. Aufschlagende Türflügel dürfen andere (kreuzende) Fluchtwege nicht einengen bzw. nicht über die Baufluchtlinie von Gebäudefas-

saden hinausragen.

Automatische Türen (Schiebetüren) müssen den Anforderungen der deutschen „Richtlinie über automatische Schiebetüren in Rettungswegen (AutSchR)“ entsprechen.

Drehtüren sind als Notausgänge unzulässig.

5.4 Sicherheitsbeleuchtung

(Rechtsquelle § 20 ASchG, § 9 AStV)

Eine bei Ausfall der Beleuchtung selbsttätig wirksam werdende Sicherheitsbeleuchtung (mit unabhängiger Energieversorgung) ist erforderlich, wenn während der bescheidmäßig festgelegten Arbeits- bzw. Öffnungszeiten einer Betriebsanlage

- Arbeitsräume, Fluchtwege und Bereiche, die eine besondere Gefahr darstellen, nicht oder nur unzureichend natürlich belichtet sind

- aufgrund von Arbeits- bzw. Öffnungszeiten während der Abend- und Nachtstunden keine natürliche Belichtung mehr gegeben ist



© Corbis. All Rights Reserved.

5.5 Arbeitnehmertoiletten

(Rechtsquelle § 27 ASchG, § 33 AStV)

Für ArbeitnehmerInnen sind eigene Toiletten einzurichten, welche von betriebsfremden Personen (Kunden, Gästen) nicht benutzt werden dürfen und folgende Anforderungen erfüllen müssen:

- Mindestens eine verschließbare Toilettezelle für je 15 ArbeitnehmerInnen
- Nach Geschlecht getrennte Toilettezellen, wenn gleichzeitig mind. 5 weibliche und mind. 5 männliche Arbeitnehmer darauf angewiesen sind
- Vorraum erforderlich, wenn die Toilettezelle eine direkte Verbindung zu Arbeits-, Umkleide-, oder Aufenthaltsräumen aufweist
- Vorräume und Toilettenzellen müssen natürlich oder mechanisch lüftbar sein
- Waschgelegenheit in unmittelbarer Nähe
- Raumhöhe mind. 2,0 m

- Türbreite zur Toilettenzelle mind. 0,6 m, Zugangstüre zum Vorraum mind. 0,8 m

- ohne Erkältungsgefahr benutzbar (Beheizung)

5.6 Garderoben und Umkleieräume

(Rechtsquelle § 27 ASchG, § 35 AStV)

Garderobekästen:

Für jeden Arbeitnehmer ist zum Schutz seiner Kleidung und persönlichen Gegenstände vor Diebstahl, Rauch, Staub, Nässe, Gerüchen usw. ein versperrbarer Garderobekasten vorzusehen.

Eigene Umkleieräume sind erforderlich, wenn:

- Duschen erforderlich sind
- regelmäßig gleichzeitig mehr als 12 ArbeitnehmerInnen beschäftigt werden, die sich umkleiden müssen (besondere Arbeitskleidung)
- nach Geschlecht getrennte Räume, wenn gleichzeitig mind. 5 Frauen und mind. 5 Männer auf die Räume angewiesen sind

- Umkleieräume bzw. Räume, in welchen Garderobekästen zur Aufstellung kommen, müssen natürlich oder mechanisch lüftbar sowie beheizbar eingerichtet werden.

- Raumhöhe mind. 2,0 m

- freie unverstellte Bodenfläche mind. 0,6 m² für jeden gleichzeitig auf den Umkleieraum angewiesenen Arbeitnehmer

5.7 Waschräume und Duschen

(Rechtsquelle § 27 ASchG, § 34 AStV)

Für Arbeitnehmer sind eigene Waschräume mit Waschplätzen einzurichten, wenn regelmäßig gleichzeitig mehr als 12 ArbeitnehmerInnen in einer Arbeitsstätte anwesend sind. Duschen sind einzurichten, wenn eine umfassendere Reinigung als die der Hände, Arme und des Gesichtes aufgrund erschwerender Arbeitsbedingungen, (durch Staub, Geruch, Hitze, hohe körperliche Belastung, Kontakt mit gefährlichen Stoffen, etc.) angebracht erscheint.

Nach Geschlechtern getrennt, wenn gleichzeitig mind. 5 Frauen und mind. 5 Männer auf die Waschräume angewiesen sind

- Mind. 1 Dusche für je 5 ArbeitnehmerInnen, die ihre Arbeit gleichzeitig beenden und die Dusche benötigen
- Raumhöhe mind. 2,0 m
- Natürlich oder mechanisch lüftbar sowie beheizbar
- Die einschlägigen Installationsvorschriften für elektrische Anlagen in Nassräumen sind zu beachten

5.8 Aufenthaltsräume

(Rechtsquelle § 28 ASchG, § 36 AStV)

Aufenthaltsräume sind erforderlich, wenn:

- regelmäßig gleichzeitig mehr als 12 ArbeitnehmerInnen, die den überwiegenden Teil ihrer Arbeitszeit in der Arbeitsstätte zubringen, beschäftigt werden oder
- zur Erholung und zur Einnahme von Speisen kein gleichwertiger Raum zur Verfügung steht
- für ArbeitnehmerInnen, welche mehr als 2 Stunden pro Tag im Freien arbeiten
- Raumhöhe mind. 2,5 m
- Natürlich oder mechanisch lüftbar
- freie unverstellte Bodenfläche mind. 1 m² pro gleichzeitig anwesender Personen

5.9 Löschhilfen

(Rechtsquelle § 25 ASchG, § 42 AStV)

Anzahl und Art (Wasser, Schaum, Pulver, etc.) der Löschhilfen (zumeist tragbare Feuerlöscher) werden entsprechend den vorhandenen Brandlasten (Ausstattungsmaterialien, Lager- und Produktionsgüter, etc.) anlässlich des Betriebsanlagengenehmigungsverfahrens vorgeschrieben und sind leicht erreichbar und gut sichtbar gekennzeichnet anzubringen.

Die sichtbeeinträchtigende Wirkung von Pulverlöschern ist den betrieblichen Gegebenheiten entsprechend zu berücksichtigen (Vernebelung des Fluchtweges).

V) ÜBERPRÜFUNGEN

ÜBERPRÜFUNGEN

(Rechtsquelle: § 13 AStV)

Unabhängig von den in den Auflagen der Betriebsanlagengenehmigung festgeschriebenen Prüffristen sind folgende Anlagen und Einrichtungen einmal jährlich jedoch längstens in Abständen von 15 Monaten durch hierzu Berechtigte (z.B. befugte Gewerbetreibende, akkreditierte Überwachungsstellen, Ziviltechniker, Ingenieurbüros, qualifizierte

Betriebsangehörige) auf ihren ordnungsgemäßen Zustand zu überprüfen.

▪ Sicherheitsbeleuchtungsanlagen
Die Leuchten von Sicherheitsbeleuchtungsanlagen sind überdies monatlich durch Augenschein zu kontrollieren und sind hierüber Aufzeichnungen (Prüfbuch) zu führen. Diese Kontrolltätigkeit kann auch

von entsprechend unterwiesenen Betriebsangehörigen durchgeführt werden.

- Alarmeinrichtungen
- Klima- und Lüftungsanlagen
- Brandmeldeanlagen

Feuerlöscher sind mind. jedes zweite Kalenderjahr, längstens jedoch in Abständen von 27 Monaten zu überprüfen.

Wiederkehrende Prüfung

(Rechtsquelle: § 82b GewO)

Der Inhaber einer genehmigten Betriebsanlage ist verpflichtet, diese in regelmäßigen Abständen von 5 Jahren nach Rechtskraft des Genehmigungsbescheides (bei Betriebsanlagen, die nach dem vereinfachten Verfahren gem. § 359b GewO genehmigt wurden in Abständen von 6 Jahren) einer Überprüfung hinsichtlich der Einhaltung aller gewerberechtlichen und sonstigen zutreffenden technischen Vorschriften

- im Besonderen hinsichtlich der erteilten Auflagen aus dem Betriebsanlagengenehmigungsbescheid - zu unterziehen.

Seit 1.1.2015 bestehen gesetzliche Mindestanforderungen an die Prüfbescheinigung. Die Behörde kann die Übermittlung der Prüfbescheinigung verlangen. Der Umfang der wiederkehrenden Prüfung der Betriebsanlage wurde auf die mitanzuwendenden Rechtsvorschriften nach § 356b Gewerbeordnung erweitert; dies kann im Einzelfall z.B. Bereiche des Wasserrechts, Denkmalschutz, Eisenbahngesetz, etc. betreffen.

Bei der Übernahme bestehender genehmigter Betriebsanlagen sollte

auf die Aushändigung der Prüfbescheinigung § 82b GewO (vom Vorbesitzer) geachtet werden.

Abfallwirtschaftskonzept

(Rechtsquelle: § 81 (4) GewO)

Im Falle einer genehmigungspflichtigen Änderung der Betriebsanlage, jedoch mindestens alle 7 Jahre, ist das Abfallwirtschaftskonzept fortzuschreiben.

VI) BETRIEBSAUSSTATTUNG UND LEBENSMITTELHYGIENE

BETRIEBSAUSSTATTUNG UND LEBENSMITTELHYGIENE

Bei der Ausstattung eines Lebensmittelverarbeitenden Betriebes (insbesondere Gastronomie, Lebensmittelhandel, etc.) sind vor allem folgende Punkte der Lebensmittelhygienebestimmungen zu beachten:

- Arbeits- und Lagerräume für Lebensmittel müssen so gebaut sein, dass Schutz vor Verunreinigung gegeben ist (z.B. Nirosta, Fliesen, abwaschbarer Wandanstrich)
- Böden, Wände, Türen und Decken sollten sauber, leicht reinigbar, desinfizierbar, nicht schadhaf sein
- Arbeitsflächen müssen glatt, Wasser abstoßend und leicht zu reinigen sein
- Fenster müssen sauber und intakt sein und muss in Räumen wo Lebensmittel gelagert und verarbeitet werden vor geöffneten Fenstern ein Insektengitter angebracht werden
- Arbeitsgeräte, Maschinen sowie Gebrauchsgegenstände müssen sich in einwandfreiem Zustand befinden und leicht zu reinigen sein
- Kühl- und Tiefkühleinrichtungen müssen sauber und funktionstüchtig sein (Solltemperatur Kühlschrank 0°C bis + 4°C, Tiefkühlschrank -22 °C bis - 18°C)
- Es ist eine hygienisch einwandfreie Lagerung zu gewährleisten und die Einhaltung der Lagertemperaturen regelmäßig zu überprüfen
- Handwaschbecken (Küche, AN-WC) sind in ausreichender Zahl und an geeigneten Standorten vorzusehen und nach Möglichkeit mit Armaturen ohne Handbedienung auszustatten (bei Neu- und Umbauten sind die Armaturen mit Annäherungsschaltung bzw. Fuß- oder Kniebedienung auszustatten)
- Mitarbeiter-WC getrennt von Gäste-WC und versperrbar



- Abfalleimer sollen verschließbar und mit Tretfunktion ausgestattet sein
- Hygieneschulungen des Personals müssen mindestens einmal im Jahr stattfinden

Auf Basis der Lebensmittelhygieneverordnungen der EU hat das Gesundheitsministerium Lebensmittelhygieneleitlinien erlassen, die die Anforderungen an Betriebsräume sowie Formulare und Checklisten für die betriebliche Dokumentation enthalten. Diese Unterlagen helfen dem Unternehmer, die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene einzuhalten und seine Aufzeichnungspflichten zu erfüllen.

Sämtliche Hygieneleitlinien können auf der Homepage des Gesundheitsministeriums heruntergeladen werden bzw. sind in Ihrer jeweiligen Fachgruppe erhältlich.

Für Verkaufsgeschäfte und Gastronomiebetriebe gilt die **Hygieneleitlinie für Einzelhandelsunternehmen** (Download: www.bmg.gv.at > VerbraucherInnenengesundheit > Lebensmittel > Lebensmittel-Unternehmer > Lebensmittelhygiene > Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen).

Für die Umsetzung der Lebensmittelhygiene ist jeder Unternehmer verpflichtet, ein Eigenkontrollsystem auf Basis der HACCP-Grundsätze (d.h. Gefahren- bzw. Risikoana-

lyse und kritische Kontrollpunkte) einzurichten. In der Regel wird mit den Dokumentationen für die gute Hygienepraxis (Betriebs-, Arbeits-, Personal- und Produkthygiene – siehe Lebensmittelhygieneleitlinien) das Auslangen gefunden.

Der Umfang der erforderlichen Eigenkontrolle hängt von der Größe und vom Charakter des Betriebes ab. Die Lebensmittelaufsicht teilt die Form der erforderlichen Eigenkontrolle in 4 Gruppen:

1. Eigenkontrolle: Gute Hygienepraxis ohne Dokumentation

Diese ist ausreichend, wenn keine Be- und Verarbeitungsschritte gesetzt werden und keine Veränderungen am ursprünglichen Erzeugnis erfolgen z.B. Marktstand, Hotel Garni, Bar, Handel.

2. Eigenkontrolle: Gute Hygienepraxis mit Dokumentation

Dokumentation von Anlieferung, Lagertemperaturen, Personalschulung, Reinigungs- und Desinfektionsplan, Schädlingsmonitoring.

Diese Form der Eigenkontrolle ist ausreichend, wenn eine Be- und Verarbeitung mit/ohne Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses erfolgt, kein Zeitfaktor zwischen Herstellung und Verzehr vorliegt und es daher keinen Risikofaktor gibt z.B. Würstelstand, Buffet, Kaffeehaus, Vorbereitungsküche, Aufwärmküche.

3. Eigenkontrolle: Erweiterte Eigenkontrolle auf Basis der HACCP-Grundsätze

Diese Kontrolle umfasst eine gute Hygienepraxis mit Dokumentation und Einhaltung der Anforderungen der jeweils geltenden Hygieneleitlinie. Es hat eine produktbezogene Eigenkontrolle und Risikoanalyse zu erfolgen z.B. Restaurants, Gasthaus.

4. Eigenkontrolle auf Basis des HACCP-Systems

Diese ist individuell, betriebs- und produktangepasst und hat die Grundsätze des HACCP-Konzeptes für jede Produktlinie zu enthalten z.B.: Großküchen entsprechend der Leitlinie für Großküchen (www.bmg.gv.at > VerbraucherInnenengesundheit > Lebensmittel > Lebensmittel-Unternehmer > Lebensmittelhygiene > Leitlinie für Großküchen).

Die Einhaltung der Lebensmittelhygiene und die Führung der Aufzeichnungen wird regelmäßig durch Organe des Marktamtes (MA 59, T 01/4000-59202, www.wien.gv.at/wirtschaft/marktamt/) kontrolliert.

Checklisten für die Kontrollen von Lebensmittelbetrieben:

www.bmg.gv.at > Lebensmittel > VerbraucherInnenengesundheit > Lebensmittel > Lebensmittel-Unternehmer > Checklisten für die Kontrolle von Lebensmittelbetrieben

VII) ALLERGENINFORMATION DURCH LEBENSMITTEL-UNTERNEHMEN

Verpflichtung zur Allergeninformation durch Lebensmittelunternehmer

Seit 13.12.2014 sind alle Lebensmittelunternehmer (von der Produktion bis zum Verkauf) verpflichtet, über die verwendeten Zutaten oder Erzeugnisse, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten hervorrufen können, zu informieren.

Die Informationspflicht gilt für Lebensmittel (einschließlich Getränke), die

- für den Endverbraucher bestimmt sind (Einzelhandel, landwirtschaftlicher Direktvertrieb)
- von Anbietern der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden (Gastronomie, Hotellerie)
- für die Lieferung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind.
- in Verkehrsunternehmen verabreicht werden, wenn der Abfahrtsort innerhalb der Hoheitsgebiete der EU-Mitgliedsstaaten liegt.

Die Informationsverpflichtung besteht, wenn für die Herstellung Zutaten (einschließlich Erzeugnisse davon) verwendet werden, die in eine der 14 Hauptkategorien (Anhang II der EU-Lebensmittelinformationsverordnung) fallen. Diese Allergene sind Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, etc.), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen

sind, Lupinen sowie Weichtiere.

Die Allergeninformation kann in mündlicher oder schriftlicher Form gegeben werden und muss dem Gast zum Zeitpunkt seiner Bestellung verfügbar sein.

Im Falle der schriftlichen Information ist diese beispielsweise in Speise- oder Getränkekarten, Preisverzeichnissen, auf einem Schild am oder in der Nähe des Lebensmittels, in einem Aushang oder in elektronischer Form bereit zu stellen. Hierzu können auch Abkürzungen oder Symbole verwendet werden, wenn diese in unmittelbarer Nähe aufgeschlüsselt werden. Das Gesundheitsministerium hat in der Empfehlung zur schriftlichen Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln eine Tabelle mit Kurzbezeichnungen bzw. Buchstabencodes veröffentlicht (siehe unten). Eine Kennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die betreffende Zutat bezieht oder die Präsentation des Lebensmittels auf das Vorhandensein dieser Zutat schließen lässt (z.B. Krabbencocktail, Milchshake, Selleriesalat, etc.). Informationen über Tagesgerichte können auch nur mündlich gegeben werden. Generell reicht eine auf Anfrage ausgegebene Allergikerkarte und müssen nicht mehr alle Speisekarten mit Buchstabencodes versehen werden.

Wird die Allergeninformation in mündlicher Form auf Anfrage des Gastes weitergegeben, hat der Lebensmittelunternehmer sicher zu stellen, dass während der Öffnungszeiten diese Auskunft im Sinne der Allergeninformationsverordnung zu den im Betrieb angebotenen Lebensmitteln und den ihnen zugefügten allergenen Stoffen durch

eine oder mehrere von ihm beauftragte Personen, die geschult sein müssen, gegeben werden kann. Bei mündlicher Information ist an einer gut sichtbaren Stelle im Lokal deutlich und gut lesbar darauf hinzuweisen, dass die Allergeninformationen auf Nachfrage erhältlich sind z. B. Hinweis mittels Aushang oder in der Speisekarte „Unsere Verkaufsmitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten“. Die beauftragte Person muss einmal geschult werden. Auffrischungsschulungen sind ab 1.10.2017 nicht mehr notwendig. Die Schulungen können durch interne oder externe Personen, die über entsprechendes Fachwissen (Schulungsinhalt gemäß Punkt 2 der Leitlinie Personalschulung über die Allergeninformation - siehe unten) verfügen, erfolgen. Über die erfolgte Schulung sind Nachweise auszustellen, die 3 Jahre lang im Betrieb aufliegen müssen. Die Schulungsnachweise und die Unterlagen, auf die sich die mündliche Allergeninformation stützt, werden durch die Lebensmittelinspektion überprüft.

Weitere Informationen siehe Gesundheitsministerium: <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/allergene/allergene.html>

Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (enthält Hinweise über notwendige innerbetriebliche Vorkehrungen)

Empfehlung für die schriftliche Information (Verwendung von Kurzbezeichnungen und Buchstabencodes)

Leitlinie für die Personalschulung über die Allergeninformation (regelt die Kompetenz von Personen, die mündliche Auskünfte geben)



VII) BEHÖRDEN/INFORMATION

W www.wien.gv.at/mba/projekt.html

Betriebsanlagenzentrum für die Bezirke 1, 3, 4, 5, 6, 7 und 8

angesiedelt im MBA 1/8
1010 Wien, Wipplinger Straße 8
Telefon: 4000 – 01000
E-Mail: post@mba01.wien.gv.at

Betriebsanlagenzentrum für die Bezirke 2, 10, 11 und 23

angesiedelt im MBA 10
1100 Wien, Laxenburger Straße 43-45
Telefon: 4000 – 10000
E-Mail: post@mba10.wien.gv.at

Betriebsanlagenzentrum für die Bezirke 12, 13, 14, 15, 16 und 17

angesiedelt im MBA 12
1120 Wien, Schönbrunner Straße 259
Telefon: 4000 – 12000
E-Mail: post@mba12.wien.gv.at

Betriebsanlagenzentrum für die Bezirke 9, 18, 19, 20, 21 und 22

angesiedelt im MBA 21
1210 Wien, Am Spitz 1
Telefon: 4000 – 21000
E-Mail: post@mba21.wien.gv.at

Magistratsabteilungen

Magistratsabteilung 15

Gesundheitswesen
Thomas-Klestil-Platz 8, 1030 Wien
T 01/4000-8015, F 01/4000-99 87 960
E post@ma15.wien.gv.at

Magistratsabteilung 19

Architektur und Stadtgestaltung
Niederhofstraße 23, 1120 Wien
T 01/81114-88 911
F 01/81114-99 88 910
E post@ma19.wien.gv.at

Magistratsabteilung 21

Stadtteilplanung und Flächennutzung
Rathausstraße 14-16, 1010 Wien
T 01 / 4000-88111, F 01 / 4000-9988116
E post@ma21.wien.gv.at

Magistratsabteilung 22

Umweltschutz
Dresdner Straße 45, 1200 Wien
T 01/4000-73 440
F 01/4000-99 73 415
E post@ma22.wien.gv.at

Wien Kanal (WKN)

Modecenterstraße 14, Block C
1030 Wien
T 01/4000-8030, F 01/4000-99 30 030
E post@wkn.wien.gv.at

Magistratsabteilung 36 | Zentrale

Technische Gewerbeangelegenheiten, behördliche Elektro- und Gasangelegenheiten, Feuerpolizei und Veranstaltungswesen
Dresdner Straße 73-75, 1200 Wien
T 4000-36 110
F 4000-99 36 110
E post@ma36.wien.gv.at
www.wien.gv.at/wirtschaft/gewerbe/technik/

BETRIEBSANLAGENZENTREN

MA 36, Gewerbetchnik Nord-Ost

Bezirke 9, 18, 19, 20, 21 und 22
Am Spitz 1, 1210 Wien
T 01/40 00- 36 172
F 40 00-99 36 110
E post@ma36.wien.gv.at
W www.wien.at/wirtschaft/gewerbe/technik/

MA 36, Gewerbetchnik Zentrum

Bezirke 1, 3, 4, 5, 6, 7 und 8
Wipplinger Straße 6-8, 1010 Wien
T 01/4000-36 168
F 01/4000-99 36 110
E post@ma36.wien.gv.at
W www.wien.at/wirtschaft/gewerbe/technik/

MA 36, Gewerbetchnik Süd

Bezirke 2, 10, 11 und 23
Laxenburger Straße 43-45, 1100 Wien
T 01/40 00-36 169
F 01/40 00-99 36 110
E post@ma36.wien.gv.at
W www.wien.at/wirtschaft/gewerbe/technik/

MA 36, Gewerbetchnik West

Bezirke 12, 13, 14, 15, 16 und 17
Schönbrunner Straße 259, 1120 Wien
T 01/40 00-36 171
F 01/40 00-99 36 110
E post@ma36.wien.gv.at
W www.wien.at/wirtschaft/gewerbe/technik/

MA 36, Dezernat B:

Elektro- und gastechnische Angelegenheiten
T 01/40 00- 36 210

**MA 36, Eventcenter
(Veranstaltungen):**

T 01/40 00- 36 336

Magistratsabteilung 37

Baupolizei
Dresdner Straße 73 - 75, 1200 Wien
T 01/4000-8037, F 01/4000-99 37 010
E post@ma37.wien.gv.at,
W www.wien.gv.at/wohnen/baupolizei

FACHGRUPPEN:

A (Aufzüge und Kesselanlagen, DW 37140), B (KSB, DW 37200), BB (Bauvorhaben besonderer Art, DW 37160), S (Statik, DW 37180) und U (bautechnische Bahnangelegenheiten, DW 37190)
Dresdner Straße 73 - 75, 4. Stock, 1200 Wien
T 01/4000-37 100, F 01/4000-99 37 100
E Fachgruppen@ma37.wien.gv.at

Magistratsabteilung 45

Wiener Gewässer,
Wilhelminenstraße 93, 1160 Wien
T 01/4000-96 519
F 01/4000-99 96 519
E post@ma45.wien.gv.at

Magistratsabteilung 46G

Gebrauchserlaubnis
Niederhofstraße 21-23, 1120 Wien
T 01/811 14-92127
F 01/811 14-99 92110
E post@ma46.wien.gv.at

Gebrauchserlaubnis für Schanigärten
> Zuständiges Betriebsanlagenzentrum

Magistratsabteilung 48

Abfallwirtschaft
Einsiedlergasse 2, 1050 Wien
T 01/588 17-0
F 01/588 17-99 480 037
E post@ma48.wien.gv.at

Magistratsabteilung 50

Wohnbauförderung, Referat Geschäftslokale
Muthgasse 62, 1190 Wien
T 01/4000-74 840
F 01/4000-99 748 40
E post@ma50.wien.gv.at

Magistratsabteilung 58

Wasserrecht
Dresdner Straße 73-75, 1200 Wien
T 01/4000-96815
F 01/4000-9996810
E post@ma58.wien.gv.at

Magistratsabteilung 59

Marktservice & Lebensmittelsicherheit
Spittelauer Lände 45, 4. u 5. Stock, 1090 Wien
T 01/4000-59 210
F 01/4000-99 592 10
E post@ma59.wien.gv.at
W www.marktsicherheit.wien.at

Magistratsabteilung 63

Gewerbewesen
Wipplingerstraße 8, 1010 Wien
T 01/4000-97117
F 01/4000-99 97 115
E post@ma63.wien.gv.at



© Agpa - Fotolia

Arbeitsinspektorate

W www.arbeitsinspektion.gv.at

Arbeitsinspektorat für den 1., 2., 3., 8., 9., 16., 17., 18., 19. und 20. Bezirk

Fichtegasse 11, 1010 Wien
T 01/714 04 50
F 01/714 04 50-99

Arbeitsinspektorat für den 4., 5., 6., 10. und 11. Bezirk

Marinellgasse 8, 1020 Wien
T 01/212 77 95
F 01/212 77 95-99

Arbeitsinspektorat für den 7., 12., 13., 14. und 15. Bezirk

Marinellgasse 8, 1020 Wien
T 01/214 95 25
F 01/214 95 25-99

Arbeitsinspektorat für den 23. Bezirk

Belvederegasse 32, 1040 Wien
T 01/505 17 95
F 01/505 17 95-99

Arbeitsinspektorat für den 21. und 22. Bezirk

Fichtegasse 11, 1010 Wien
T 01/714 04 62
F 01/714 04 62-99

Evaluierung

W www.eval.at

Allgemeine Unfallversicherungs- anstalt (AUVA)

Adalbert-Stifter-Straße 65
1200 Wien
T 01/059393, F 01/059393-20606
E HUB@auva.at

Landesstelle Wien

Webergasse 4
1203 Wien
T 01/059393, F 01/059393-31192
E WVR@auva.at

Wirtschaftskammer Wien

W wko.at/wien

Gründung

Gründerservice

W wko.at/wien/gruenden bzw. wko.at/wien/nachfolgen

Standort

Betriebsanlagenservice

W wko.at/wien/betriebsanlagen

Freie Lokale Service

W freielokale.at

Schanigarten

W wko.at/wien/schanigarten

Förderung

Geförderte Unternehmensberatung

W wko.at/wien/unternehmensberatung

Förderungen

W wko.at/wien/foerderung

Recht

Rechtsservice (Arbeits- und Sozialrecht, Steuern sowie Wirtschafts- und Gewerberecht)

W wko.at/wien/rechtsberatung

TIPP: sachbezogene Broschüren bzw. Informationen finden Sie jederzeit auf wko.at/wien!



ANHANG 1

GEWENDELTE STIEGEN ALS VERKEHRSWEGE (§ 2, § 4 ASTV)

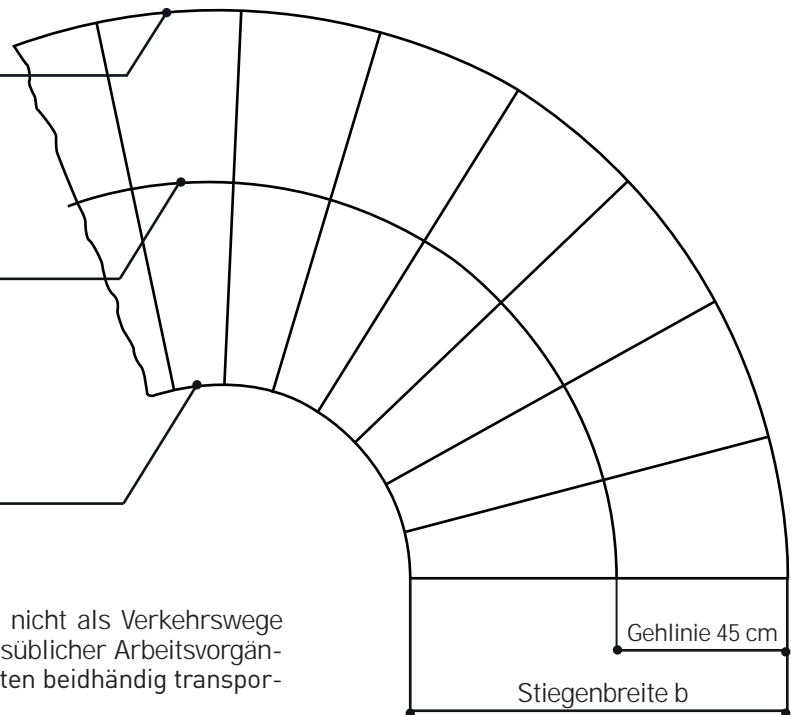
Stufenhöhe max 18 cm
Auftrittsbreite außen max. 40 cm

Auftrittsbreite der Stufen in
der Gehlinie mind. 26 cm

Auftrittsbreite innen mind. 13 cm

Stiegen mit gewendelten Laufteilen dürfen nicht als Verkehrswege vorgesehen werden, wenn aufgrund betriebsüblicher Arbeitsvorgänge darauf häufig schwere oder sperrige Lasten beidhändig transportiert werden müssen. § 4 (6) AStV

Erforderliche Stiegenbreite $b = 1\text{m}$, unabhängig von der Personenanzahl. § 2 (1) AStV



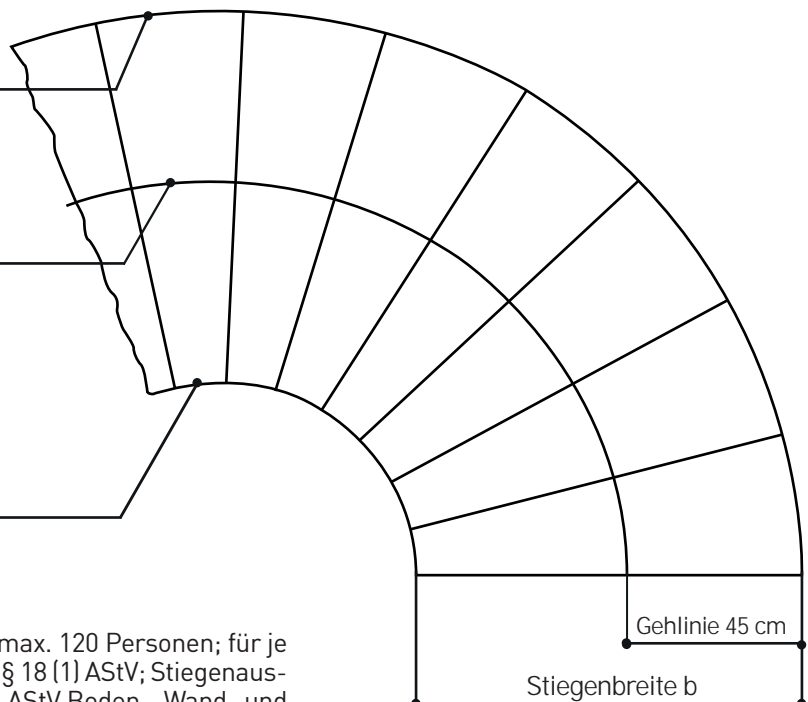
GEWENDELTE STIEGEN ALS FLUCHTWEGE (§ 18, § 19 ASTV)

Stufenhöhe max 18 cm
Auftrittsbreite außen max. 40 cm

Auftrittsbreite der Stufen in
der Gehlinie mind. 26 cm

Auftrittsbreite innen
mind. 13 cm bis 60 Personen
mind. 20 cm bis 61 Personen

Erforderliche Stiegenbreite
 $b = 1\text{ m}$ für max. 20 Personen; $b = 1,2\text{ m}$ für max. 120 Personen; für je weitere 10 Personen erhöht sich b um 10cm § 18 (1) AStV; Stiegenausführung mind. brandhemmend F30. § 19 (3) AStV Boden-, Wand- und Deckenoberflächen aus schwer brennbaren (B1) und schwach qualmenden (Q1) Materialien. § 19 (1) 5 AStV



ANHANG 2

VERKEHRSWEG / FLUCHTWEG / FLUCHTBEREICH (§ 17 ASTV)

beliebiger Punkt der Arbeitsstätte

Ausgestaltung gemäß §§ 2, 3, 4 AStV

- Mindestbreite 1 m (ohne Fahrzeugverkehr) unabhängig von Personenanzahl
- Mindesthöhe 2 m
- Nicht vermeidbare Einzelstufen, Vertiefungen und andere Hindernisse sind zur Abwendung von Gefährdungen entsprechend zu sichern oder zu kennzeichnen
- Bei jeder Witterung gefahrlos benutzbar

Ausgestaltung gemäß §§ 2, 3, 4, 18, 19 (22) AStV

- Mindestbreite entsprechend der Personanzahl siehe 5.3.3
- Jederzeitige Benützung während der vorgesehenen Betriebszeiten
- Fluchtwegskennzeichnung
- Keine Einengung durch Lagerungen, keine Beeinträchtigungen durch gefährliche Stoffe oder nicht atembare Gase
- Keine instabilen, leicht umstoßbaren Gegenstände/Einrichtungen
- Stiegen in mind. brandhemmender Auführung (EI30)
- Gewendelte Stiegen siehe 5.3.3
- Oberflächenbeläge aus mind. schwer brennbaren und schwach qualmenden Materialien
- Sicherheitsbeleuchtung (Orientierungshilfen) bei mangelnden Sichtverhältnissen

Ausgestaltung gemäß §§ 2, 3, 4, 18, 19, 21, (22) AStV

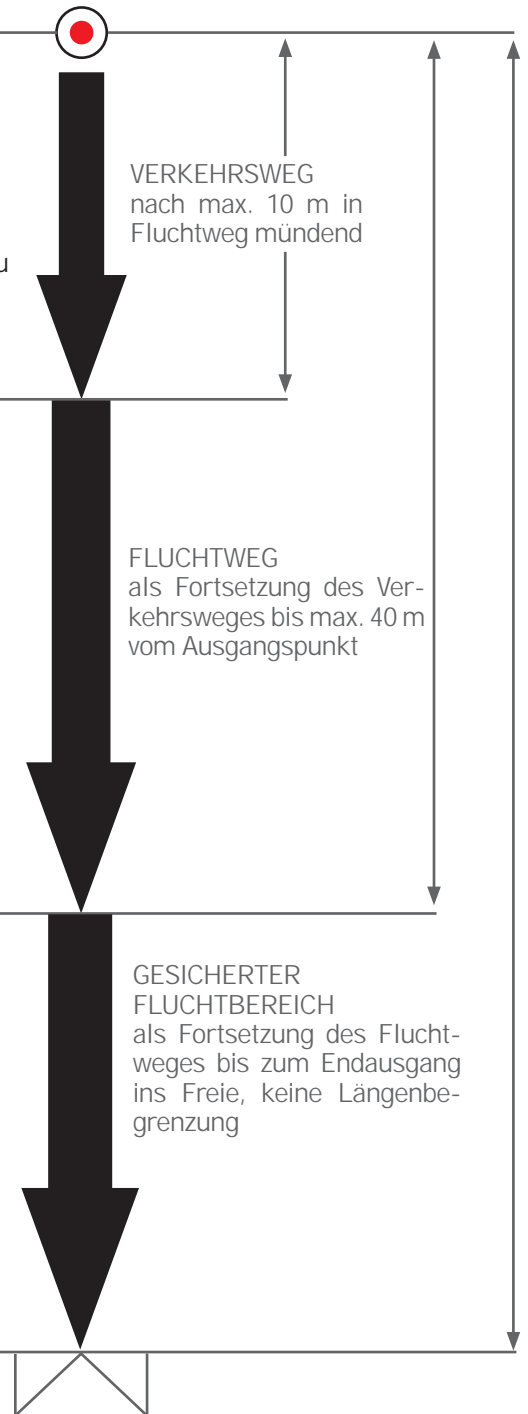
- Wände, Decken, Fußböden und Stiegen müssen mind. hochbrandhemmend (EI60) ausgeführt sein
- Oberflächenbeläge aus mind. schwer brennbaren und schwach qualmenden Materialien
- Rauchabzugsöffnungen gegen Verqualmung im Brandfall
- Einmündende Türen EI₂30C

Wird nach max. Fluchtweglänge von 40 m kein Brandabschnitt vorgesehen, wirken die strengeren Brandestimmungen des anschließenden Fluchtbereiches in den Fluchtweg zurück

- Stiegenhäuser in brandbeständiger Ausführung
- Fußboden-, Wand- und Deckenoberflächen aus nicht brennbaren Materialien

Endausgang/Notausgang § 20 AStV

in einen sicheren, öffentlich zugänglichen Bereich im Freien. Mindestbreiten entsprechend Personenanzahl siehe 5.3.4





Für mich ist alles drinnen.

Jetzt zugreifen! Damit UnternehmerInnen die täglichen Herausforderungen selbst und ständig meistern können, unterstützt die Wirtschaftskammer Wien ihre Mitglieder mit zahlreichen Services:

- **Know How, Beratung und Support** – Servicethemen von A bis Z
- **Informationsvorsprung** – alles Wichtige im wöchentlichen Newsletter
- **Impulse und Inspiration** – Informationsveranstaltungen und Workshops
- **Branchenwissen** – Services meiner Fachorganisation
- **Austausch unter Profis** – Österreichs größtes UnternehmerInnen-Netzwerk

Einfach informieren, Kontakt aufnehmen, vorbeikommen!

wko.at/wien

Rund um die Uhr Service

01/514 50-1010

Mo-Do 8.00-17.00, Fr 8.00-14.00

Haus der Wiener Wirtschaft

Straße der Wiener Wirtschaft 1, 1020 Wien