Der Lebensmittelhandel
STEIERMARK

© Westend61 / NOVELLIMAGE - stock.adobe.com

Leitfaden für Selbstbedienungsläden & Containershops

Landesgremium des Lebensmittelhandels Steiermark

Verfasser: Mag. (FH) Wolfgang Hoffer
Adaption: Steirisches Landesgremium des Lebensmittelhandels

Erscheinungsdatum: September 2022

Aktualisiert: September 2026

Der Lebensmittelhandel
STEIERMARK

LEITFADEN FÜR SELBSTBEDIENUNGSLÄDEN & CONTAINERSHOPS

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort 3
2. Gewerberechtliche Grundlagen 4
2.1. Ausnahmen von der Gewerbeordnung: 4
3. Äußere Geschäftsbezeichnung 5
4. Anlagenrecht 6
4.1. Flächenwidmung und Baugenehmigung 6
4.2. Betriebsanlagengenehmigung 6
5. Öffnungszeiten 7
6. Jugendschutz 8
7. Videoüberwachung und Datenschutz 8
8. Registrierkasse und Belegerteilungspflicht 9
9. Lebensmittelrechtliche Bestimmungen 10
9.1. Bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen 10
9.2. Transport von Waren 11
9.3. Warenzustand und Umgang mit Waren 11
9.4. Umsetzung Hygiene und Schulung 11
9.5. Dokumentation 12
10. Sonstige Bestimmungen 12

Der Lebensmittelhandel
STEIERMARK

1. 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

Manuela Klammler-Almer
Obfrau

Mag. Günther Knittelfelder
Geschäftsführer

2. 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 mit Ausnahme der reglementierten Handelsgewerbe und Handelsagent“
Zuständige Gewerbehörde ist die Bezirksverwaltungsbehörde des Gewerbestandortes. Wenden Sie sich daher – je nach Standort – an die Bezirkshauptmannschaft oder den Magistrat der Stadt Graz.
Ratsam ist vor der Gewerbeanmeldung Ihre zuständige Wirtschaftskammer (Gründerservice) aufzusuchen – diese unterstützt und berät Sie 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, kann es sich um eine gewerbliche Tätigkeit iSd Gewerbeordnung handeln, sodass eine Gewerbeberechtigung notwendig ist. Eine Tätigkeit wird gewerbsmäßig ausgeübt, wenn sie selbständig, regelmäßig und in Ertragserzielungsabsicht betrieben wird. Das Gründerservice und die Regionalstellen der WKO beraten Sie gerne.

Kontakt Gründerservice Steiermark
Körblergasse 111-113
8010 Graz, Österreich
Telefon: +43 316 601 600
Fax: +43 316 601 1202
E-Mail: gs@wkstmk.at
Web: www.wko.at/gruendung

2.1. Ausnahmen von der Gewerbeordnung:

Ausgenommen von der Gewerbeordnung ist die bäuerliche Direktvermarktung. Land- und Forstwirte dürfen eigene Naturprodukte und Produkte des Bearbeitungs- und Verarbeitungsnebengewerbes verkaufen, ohne dass sie an die gewerberechtlichen Vorschriften gebunden sind. Auch die Herstellung und der Verkauf von Produkten im Rahmen der häuslichen Nebenbeschäftigung sind von der Gewerbeordnung ausgenommen.
Land- und Forstwirte sind nicht auf den Ab-Hof-Verkauf beschränkt. Sie können im gesamten Bundesgebiet Verkaufsstellen für ihre eigenen Produkte einrichten, ohne dadurch der Gewerbeordnung zu unterliegen. Werden dort aber z.B. Produkte anderer Landwirte mit angeboten, dann liegt ein Handel vor, der als Gewerbe anzumelden ist.

Hinweis
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 (insbesondere Obstbau, Gemüsebau, Getreidebau, Gartenbau, Forst) beträgt, ebenso zulässig ist der Zukauf im ernteausfallbedingten Umfang von aus dem EWR stammenden Erzeugnissen.

Hinweis
Teilen sich mehrere bäuerliche Direktvermarkter eine gemeinsame Verkaufsstätte (z.B. Bauernladen), muss jeder Umsatz klar einem Direktvermarkter zuordenbar sein. Der Verkauf hat im Namen und auf Rechnung des jeweiligen Produzenten zu erfolgen. Siehe dazu auch den Hinweis zur steuerlichen Zurechnung der Umsätze auf Seite 9.

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. Werden jedoch vom Vermieter auch Dienstleistungen erbracht z.B. Regaleinräumen, Befüllen von Automaten, Kassaentleeren und dergleichen, liegt eine gewerbliche Tätigkeit vor.

3. Äußere Geschäftsbezeichnung

Die Verpflichtung zur äußeren Kennzeichnung der Betriebsstätte trifft jeden Gewerbetreibenden. Dies gilt auch für Betriebsstätten, in welchen nur eine vorübergehende Gewerbeausübung erfolgt, weiters für Magazine, Baustellen und dergleichen.

In gut sichtbarer Schrift ist bei einer äußeren Geschäftsbezeichnung jedenfalls folgendes anzuführen:

- der Namen des Gewerbetreibenden und
- ein unmissverständlicher Hinweis auf den Gegenstand des Gewerbes.

Einzelunternehmer müssen ihren Vor- und Zunamen oder ihren im Firmenbuch eingetragenen Namen anführen. Juristische Personen, welche im Firmenbuch eingetragen sind, trifft die Pflicht ihren Firmenwortlaut zu verwenden. Sind sie nicht im Firmenbuch eingetragen, müssen sie sich des gesetzlichen oder des in den Statuten festgelegten Namens bedienen.

Vor dem Betreten der Betriebsstätte muss die äußere Geschäftsbezeichnung bereits erkennbar sein. Bei Automaten, welche nicht in örtlichem Zusammenhang mit einer Betriebsstätte betrieben werden, ist noch, zusätzlich zum Namen des Gewerbetreibenden und dem unmissverständlichen Hinweis auf den Gegenstand des Gewerbes, der Gewerbestandort anzuführen.

© bernardbodo - stock.adobe.com

4. 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 Selbstbedienungsläden und Containershops gilt. TIPP: Die meisten Gemeinden haben einen zuständigen Ansprechpartner oder halten Bausprechtage ab, um Detailfragen klären zu können.

4.1. Flächenwidmung und Baugenehmigung

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 Flächenwidmungsplanes Ihres Betriebsgrundstückes erhalten Sie bei der Gemeinde, in der das Grundstück liegt. Bei der Auswahl des Grundstückes sollte auch eine zu einem späteren Zeitpunkt mögliche Betriebsvergrößerung berücksichtigt werden.

Bei der Errichtung von gewerblich zu nutzenden Gebäuden prüft die Baubehörde die Zulässigkeit des Vorhabens in baurechtlicher Hinsicht und im Hinblick auf den örtlichen Bebauungsplan auch die im Flächenwidmungsplan festgelegte Widmung. Sie reichen Ihr Bauvorhaben bei der zuständigen Gemeinde beziehungsweise dem Magistrat Graz ein.

Hinweis
Auch Container sind „Gebäude“(§ 4 Z 29 Stmk. BauG „überdeckte, allseits oder überwiegend umschlossene Bauwerke“) im Sinne des Steiermärkischen Baugesetzes und damit bewilligungspflichtig bei der Baubehörde I. Instanz.
Auch ein Anhänger auf Rädern wird meist als Gebäude zu werten sein (insbesondere dann, wenn dieser nicht den Anforderungen des Kraftfahrgesetzes und der Kraftfahrgesetz- Durchführungsverordnung entspricht und nicht ohne größeren Aufwand fortbewegt werden kann) und ist infolgedessen bewilligungspflichtig.

4.2. 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. Maschinen, Gäste, Zu- und Abfahrten, Be- und Entladung)
- Geruch (z.B. 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!

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

Bei Fragen zu Genehmigungen hilft Ihnen das Rechtsservice der WKO Steiermark gerne weiter!

Kontakt Rechtsservice
Körblergasse 111-113
8010 Graz, Österreich
Telefon: +43 316 601 601
Fax: +43 316 601 505
E-Mail: rechtsservice@wkstmk.at
Web: www.wko.at/stmk/unternehmen/rechtsservice-wko-steiermark

5. 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 06:00 – 21:00 Uhr, an Samstagen von 06:00 – 18:00 Uhr vor. Die wöchentliche Gesamtoffenhaltezeit von 72 Stunden darf hierbei nicht überschritten werden.
Sonderregelungen finden sich in der steiermärkischen Öffnungszeitenverordnung. Diese ermöglicht für bestimmte Waren oder bestimmte Regionen (Tourismusgebiete) erweiterte Öffnungszeiten.

Hinweis
Für Verkaufstätigkeiten, die unter die bäuerliche Direktvermarktung fallen, gelten die Öffnungsvorschriften nach dem Öffnungszeitengesetz nicht; ebenso gilt die Sonn- und Feiertagsruhe nicht.

Hinweis
Ein Containershop oder Selbstbedienungsladen ist gewerberechtlich nicht mit einem Automaten gleichzusetzen.
Ein Automat ist vielmehr eine durch den Kunden auszulösende technische Einrichtung, die die betreffende Ware nach Knopfdruck, nach Münzeinwurf oder Ähnlichem zur Entnahme freigibt. Das Wesen eines Automaten ist, dass der Kunde im Voraus zahlt, der Automat die Ware erst nach der Zahlung freigibt und diese erst dann vom Kunden geprüft werden kann. Die Warenabgabe durch Automaten unterliegt nicht dem Öffnungszeitengesetz.
Bei einem Containershop oder Selbstbedienungsladen ist das Prozedere genau umgekehrt: Der Kunde nimmt die Ware, prüft diese 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.

6. Jugendschutz

Gemäß § 18 Steiermärkisches Jugendgesetz ist die Abgabe von Getränken mit gebranntem Alkohol sowie von spirituosenhältigen Mischgetränken nur an Personen ab 18 Jahren erlaubt. Alkoholische Getränke ohne gebrannten Alkohol wie Wein oder Bier dürfen an Personen ab 16 Jahren abgegeben werden. Bei Verstößen können hohe Verwaltungsstrafen verhängt werden. Gemäß § 114 Gewerbeordnung 1994 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!

Hinweis
Elektronische Systeme, die einen Kauf von Alkohol nur unter Prüfung des Alters zulassen (etwa Altersabfrage mittels Bankomatkarte oder ID Austria), bieten nach derzeitiger Rechtslage keinen ausreichenden Ersatz für die Ausweiskontrolle durch eine Person.

7. Videoüberwachung und Datenschutz

Durch Videoüberwachungen wird in die Grundrechte auf Datenschutz und die Privatsphäre eingegriffen. Bevor Sie eine Videoüberwachung, von der Mitarbeiter und Kunden betroffen sind, im Betrieb einführen, müssen Sie prüfen, ob die Videoüberwachung überhaupt rechtlich zulässig ist. Bitte informieren Sie sich über die aktuellen Bestimmungen auf der Website der Datenschutzbehörde (https://www.dsb.gv.at/) oder der Website der WKO (www.wko.at/datenschutz/eu-dsgvo-bildverarbeitung).

Als Rechtsgrundlage für die Verarbeitung personenbezogener Bilddaten kommt insbesondere das berechtigte Interesse des Verantwortlichen in Betracht. Damit eine Videoüberwachung datenschutzrechtlich zulässig ist, muss zumindest ein besonderes Gefährdungspotential im Hinblick auf Diebstahl oder Sachbeschädigung bestehen. Diese Voraussetzung wird bei Selbstbedienungsläden und Containershops in der Regel gegeben sein.

Folgende Punkte sind zu beachten:

- Videoüberwachung sichtbar kennzeichnen, z. B. durch Hinweisschilder oder Aufkleber, um die datenschutzrechtlichen Informationspflichten zu erfüllen.
- Überwachung auf das notwendige Maß beschränken, sowohl zeitlich als auch örtlich.
- Öffentliche Bereiche grundsätzlich nicht erfassen; eine Mitüberwachung von Straßen oder Gehsteigen ist nur in begründeten Ausnahmefällen zulässig.Die Aufnahmen sind spätestens nach 72 Stunden zu löschen. Eine länger andauernde Aufbewahrung muss verhältnismäßig sein und ist gesondert zu protokollieren und zu begründen.
- Geeignete Datensicherheitsmaßnahmen umsetzen, um unbefugten Zugriff auf die Aufnahmen zu verhindern und sicherstellen, dass Bildaufnahmen nicht von Unbefugten verändert werden können.x
- Personenbezogene Aufnahmen löschen, sobald sie für den ursprünglichen Zweck nicht mehr benötigt werden und keine gesetzlichen Aufbewahrungspflichten bestehen.
- Speicherdauer möglichst kurz halten; eine Aufbewahrung von bis zu 72 Stunden wird von der Datenschutzbehörde in der Regel als zulässig angesehen.

8. Registrierkasse und Belegerteilungspflicht

In Selbstbedienungsgeschäften, bei denen die Warenentnahme und Bezahlung ausschließlich bzw. selbständig durch den Kunden durch Geldeinwurf in eine Kassabox erfolgt, ist - wie bei Warenausgabe- und Dienstleistungsautomaten (Inbetriebnahme nach dem 31. Dezember 2015) - eine vereinfachte Losungsermittlung durch Auszählung und Aufzeichnung des Inhaltes der Kassabox („Kassasturz“) möglich, sofern der jeweilige Einzelumsatz € 20,- (brutto) nicht übersteigt. Sind die genannten Voraussetzungen erfüllt, gilt daher weder eine Registrierkassenpflicht noch eine Belegerteilungspflicht. Sollten die Voraussetzungen im Einzelfall nicht erfüllt sein (z.B. Einzelumsatz über € 20,- brutto), besteht Belegerteilungspflicht. Darüber hinaus ist zur Einzelerfassung der Barumsätze zwingend ein elektronisches Aufzeichnungssystem (Registrierkasse) zu verwenden, wenn

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

Der Begriff „Barumsätze“ umfasst auch die Zahlung mit Bankomat- oder Kreditkarte vor Ort, die Hingabe von Barschecks oder ausgegebenen Gutscheinen, Bons, etc. Unternehmer haben 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.

Hinweis
Der Beleg kann auch elektronisch erstellt werden, z.B. mittels E-Mail oder Web-Download. Voraussetzung ist allerdings, dass der Beleg unmittelbar im Zusammenhang mit der Barzahlung durch die Registrierkasse erstellt und signiert wird. Weiters muss der Beleg tatsächlich in den Verfügungsbereich des Belegempfängers gelangen.

Hinweis
Bei gemeinsamen Verkaufsstätten von bäuerlichen Direktvermarktern müssen für die steuerliche Zurechnung der Umsätze zum einzelnen bäuerlichen Direktvermarkter gewisse Voraussetzungen vorliegen: Jedes Produkt muss erkennbar einem bestimmten Landwirt zuordenbar sein und der Verkauf muss erkennbar im Namen und auf Rechnung des einzelnen Landwirtes erfolgen (Beschilderung, Etikett und eigene Kassaboxen für jeden einzelnen Direktvermarkter). Wird die Zuordnung des einzelnen Umsatzes zum jeweiligen Landwirt durch ein elektronisches System (Scan-System) erreicht, kann auf eine Mehrzahl von Kassaboxen verzichtet werden.

© bernardbodo - stock.adobe.com

9. Lebensmittelrechtliche Bestimmungen

Jedes Einzelhandelsunternehmen (Verkaufsgeschäfte, Supermärkte, Großhandelsverkaufsstellen, 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.

Hinweis
Die detaillierten Lebensmittelhygienebestimmungen sind im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nachzulesen. Die folgenden Seiten geben einen Überblick, was beim Betrieb von Containershops und Selbstbedienungsläden zu beachten ist. In Rot finden Sie jeweils den Verweis zum entsprechenden Kapitel der Verordnung für weiterführende Informationen.

Wir empfehlen dazu die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen“. Sie stellt ein Modell für die praktische Umsetzung der grundlegenden Verpflichtungen dar und soll vom anwendenden Betrieb an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden.
Folgende Bereiche (9.1.-9.5.) sind zu berücksichtigen und werden durch die Aufsichtsorgane überprüft:

9.1. 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 nichttoxischem Material bestehen. *Anhang II, Kap. II, 1 f)*
- Geeignete Vorrichtungen 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 sowie Ausrüstungen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen gründlich gereinigt 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 Einschlichten 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*) vorzusehen.

9.2. Transport von Waren

Transportbehälter und/oder Container von Lebensmitteln müssen sauber- und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind.
Erforderlichenfalls müssen sie so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist. *Anhang II, Kap. IV, 1*

9.3. Warenzustand 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 Lebensmitteln (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 ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern. *Anhang II, Kap. IX, 8*

9.4. 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; Mottenfallen verwenden; elektrische Fliegenfallen über Nacht laufen lassen; Schlagfallen 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 Einschlichten der Ware).
- Der Unternehmer kann sich selbst die erforderlichen Kenntnisse aneignen oder eine Schulung besuchen. Er hat dann die dafür im Betrieb abgestellten Mitarbeiter zu schulen bzw falls dies nicht im Betrieb erfolgt, hat ein für diesen Bereich abgestellter Mitarbeiter im Intervall von 3 – 5 Jahren eine Hygieneschulung zu absolvieren.
- Die Mitarbeiter müssen jährlich intern durch den Unternehmer oder die Person geschult werden, die den Hygienekurs absolviert hat oder selbst einen Kurs besuchen.

9.5. Dokumentation

- Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan muss aufliegen.
- 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.

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

Für die Kontrolle der Einhaltung von Hygienerichtlinien ist die Lebensmittelkontrolle Steiermark zuständig. Bei Fragen zu den Themen Hygiene und Lebensmittelsicherheit können Sie sich direkt an die zuständige Lebensmittelaufsicht des Amtes der steirischen Landesregierung bzw. das Referat für Lebensmittelangelegenheiten des Magistrates Graz wenden.

10. Sonstige Bestimmungen

Jeder Lebensmittelhändler hat zudem eine Vielzahl an weiteren Bestimmungen zu beachten, u.a.:

- Lebensmittelkennzeichnung
- Allergenkennzeichnung
- Nährwertkennzeichnung
- Hygieneleitlinien
- Vermarktungsnormen Obst und Gemüse
- Preis- bzw. Grundpreisauszeichnung, u.ä.

Informationen und Merkblätter zu diesen Themen finden Sie unter
www.wko.at/stmk/lebensmittelhandel

© bernardbodo - stock.adobe.com

Landesgremium Lebensmittelhandel
WKO Steiermark
Körblergasse 111-113, 8010 Graz
Telefon: 0316 601 - 581
E-Mail: lebensmittelhandel@wkstmk.at
Web: www.wko.at/stmk/lebensmittelhandel

Der Lebensmittelhandel
STEIERMARK

Das Landesgremium des Lebensmittelhandels Steiermark steht Ihnen für Rückfragen zur Verfügung!

Dieser Leitfaden wurde erstellt mit freundlicher Unterstützung von:
Wirtschaftskammer Niederösterreich, Landesgremium Lebensmittelhandel
Mag. (FH) Wolfgang Hoffer, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten.
Adaptiert von Mag. Birgit Huber-Plauder

Impressum:
Herausgeber: Landesgremium des Lebensmittelhandels | Körblergasse 111-113 | 8010 Graz
T: 0316 601 DW 581 | E: lebensmittelhandel@wkstmk.at
W: www.wko.at/stmk/lebensmittelhandel
Für den Inhalt verantwortlich: Geschäftsführer Mag. Günther Knittelfelder
Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: www.wko.at/offenlegung-steiermark

Haftungsausschluss: Diese Zusammenstellung dient ausschließlich der Information. Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr. Soweit im Inhalt personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise.
Datenschutz ist uns ein Anliegen: Informationen finden Sie unter:
www.wko.at/datenschutzerklaerung