



Hygiene- und sonstige rechtliche Anforderungen
(Transportable Verkaufsstände & Gastrostände)

1. Ausstattung

- Die Betriebsstätten müssen so konzipiert, gebaut, sauber und in Stand gehalten sein, dass das Risiko einer hygienisch nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.
- Arbeitsflächen und Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (z.B. Regale, Schneidbretter und Schüsseln), sind in einwandfreiem Zustand zu halten (glatte, leicht zu reinigende Oberflächen). Für Kühleinrichtungen, sonstige Lagerräume und –flächen gelten dieselben Anforderungen.
- Es sind Vorrichtungen zum Reinigen der Arbeitsgeräte und Ausrüstungen einzurichten. Diese müssen über Warmwasser verfügen. Abfließendes Wasser ist in einem Auffangbehälter zu sammeln.
- Es ist eine Möglichkeit zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände einzurichten (Warmwasser, Flüssigseife und Einweghandtücher).

2. Abfallbeseitigung, Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln

- Angemessene Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen sind zu verwenden. Abfälle von Lebensmitteln sind in verschließbaren Behältern zu sammeln oder unverzüglich entsprechend zu entsorgen. Das Öffnen der Behälter hat vorzugsweise mit Fußbedienung zu erfolgen.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

3. Warenhygiene/ sicherer Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel sind so zu lagern, dass eine nachteilige Beeinflussung der Waren vermieden wird:
- Vorkehrungen gegen Anniesen, Anhusten Angreifen von Waren durch Kunden, (z.B.: mittels Spuckschutzvorrichtung)
- keine direkte Bodenlagerung
- Schutz vor Witterungseinflüssen (z.B.: direkte Sonneneinstrahlung), Staub, Schädlingen
- kein Einführen von Preissteckern in Lebensmittel
- Bei der Lagerung von original verpackten Waren sind die auf der Verpackung angegebenen Lagerbedingungen einzuhalten.
- sensible bzw. leicht verderbliche Lebensmittel (rohes Fleisch, roher Fisch, Meeresfrüchte, rohe Eier) - Lagerung getrennt von anderen Lebensmitteln und entsprechend geschützt vor Kontamination (abgedeckt bzw. verpackt)
- Einhaltung entsprechender Lagertemperaturen (rohes Fleisch/ Geflügel +2 °C bis +4 °C, Frischfisch 0 °C bis +2 °C)
- kein Kontakt von rohem Fleisch, Geflügel, Fisch, rohen Eiern mit essfertigen Lebensmitteln!
- Werkzeuge (z.B. Schneidbretter, Messer), die für die Bearbeitung verwendet wurden, werden unverzüglich gründlich gereinigt, erforderlichenfalls desinfiziert und keinesfalls ohne vorherige Zwischenreinigung / Desinfektion für andere Tätigkeiten verwendet.
- Nach dem Umgang mit rohem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, rohen Eiern sind die Hände gründlich zu reinigen!

- Verwendung von pasteurisiertem Ei bei der Zubereitung von Erzeugnissen, bei denen Eier verwendet und die vor dem Verzehr nicht durcherhitzt werden (z.B. Tiramisu, Cremen, Carbonara-Sauce, Eisparfait etc.).
- Beim Verkauf von rohem Fleisch, Fisch und Geflügel ist für Kunden gut sichtbar der Hinweis „Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!“ in der Nähe der Waren anzubringen.
- Auf kaltem Wege hergestellte Speisen werden unmittelbar nach Fertigstellung gekühlt aufbewahrt (z.B.: vorbereitete Wurstsemmeln).
- Speisen, die zum Verzehr in warmem Zustand bestimmt sind, sind nach dem Erhitzen oder Kochen bei Temperaturen über 70°C bereit zu halten.
- Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln erfolgt in einer Kühleinrichtung, einem Mikrowellenherd oder durch Verarbeitung Zug um Zug. An- oder aufgetaute Tiefkühlwaren Werden nicht neuerlich eingefroren.
- Verpackungsmaterialien und Transportbehälter müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein (kein Zeitungspapier für offene Lebensmittel!) und sind entsprechend geschützt aufzubewahren.
- Bei gleichzeitigem Umgang mit offenen Lebensmitteln (z.B. Mehlspeisen, Obst und Gemüse) und sensiblen Rohwaren (z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel und rohe Eier) sind zur Vermeidung von Kontaminationen geeignete Vorkehrungen zu treffen (z.B. die Verwendung von Gabeln und Zangen).
- Frittierfett

Es wird darauf geachtet, dass Frittierfett (-öl) nicht über 175 ° C erhitzt wird. In Verwendung stehendes Fett (Öl) wird mindestens 1x an jedem Verwendungstag auf einwandfreie Beschaffenheit geprüft (Geruchsprüben; nach Möglichkeit das kalte Fett auch kosten). Bei Auftreten von Geruchs-, Geschmacks- oder optischen Abweichungen ist das gesamte Fett (Öl) auszutauschen. Ebenso, wenn an den frittierten Produkten Geruchs- oder Geschmacksabweichungen auftreten.
- Kebab

Kebab-Spieße sind grundsätzlich gekühlt oder tiefgekühlt zu lagern. Bei der Verabreichung an den Konsumenten ist darauf zu achten, dass nur gut durcherhitzte Stücke abgegeben werden
- Zubereitete Salate

Es wird darauf geachtet, dass Kartoffelsalat bei der Herstellung entsprechend gesäuert und nach Möglichkeit am Tag der Herstellung verbraucht, oder unmittelbar nach der Herstellung gekühlt (maximal +8°C) gelagert wird.

4. Personalhygiene

- Unter Berücksichtigung der örtlichen Verhältnisse sind Toiletten für das Personal einzurichten oder sind in unmittelbarer Nähe vorhanden und müssen benutzbar sein. Diese müssen mit einer Handwaschgelegenheit ausgestattet sein.
- Personen mit Erkältungskrankheiten in akutem Zustand, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen sowie Personen, die an Durchfall leiden, ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmittel Umgegangen wird, generell verboten.

Die/Der Lebensmittelunternehmerin/Lebensmittelunternehmer trägt hierfür die Verantwortung.

- Es ist geeignete, saubere Arbeitskleidung zu verwenden.
- Eine Kopfbedeckung, die die Haare umhüllt, ist in Bereichen, in denen Lebensmittel be- und/oder verarbeitet werden, notwendig.
- Es gilt Rauchverbot in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Händewaschen vor Arbeitsbeginn, nach WC-Benützung, nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände, zwischen verschiedenen Arbeitsgängen (z.B.: Fleisch schneiden, danach Salatzubereitung).
- Abnehmbaren Schmuck ablegen.
- Fingernägel kurz und sauber halten.

5. Eigenkontrolle

- Die Temperaturen der Kühleinrichtungen sind zu überwachen. Etwaige Abweichungen und die daraus resultierenden Maßnahmen sind schriftlich zu dokumentieren.
- Das Personal ist in Hygienefragen (Umgang mit sensiblen Lebensmitteln, Lagertemperaturen, Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen und in Angelegenheiten der Personalhygiene) qualifiziert zu schulen. Die Durchführung der Schulung (Schulungsinhalt, Vortragender und Schulungsdatum) ist schriftlich zu dokumentieren und mitzuführen.

6. Allergenkennzeichnung bzw. Information

- der 14 Hauptallergene (Gluten-Getreide, Krebstiere und Erzeugnisse, Ei, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere)
- Mündliche Information: An gutschichtbarer und lesbarer Stelle muss der Hinweis, dass die Allergeninformationen auf Nachfrage mündlich erhältlich sind, angebracht sein (Beispiel: „Überallergieauslösende Zutaten informiert Sie unser Personal“).
- Jederzeit muss eine hinsichtlich der Allergenverordnung geschulte Person anwesend sein und fachkundig Auskunft erteilen können.

ODER

- Schriftliche Information: Auf einem Schild auf dem Lebensmittel (inkl. Getränke!), in dessen Nähe oder in Speise- und Getränkekarten sind die Allergeninformationen bereitzustellen.
Auch Abkürzungen und Symbole können verwendet werden, wenn diese in unmittelbarer Nähe erläutert/erklärt werden.

Auf die Bestimmungen der VO (EG) 852 / 2004 i.d.g.F. über Lebensmittelhygiene wird hingewiesen.

Weiterführende Informationen zum Thema Hygiene und Lebensmittelsicherheit (Leitlinien, Merkblätter, etc.) sind auf der Homepage www.verbrauchergesundheit.gv.at abrufbar!

- Äußere Geschäftsbezeichnung

Namensschild – vollständiger Name oder Firmenwortlaut (Wortlaut des Gewerbescheins)

Gemäß § 66 Abs 1 der Gewerbeordnung 1994 i.d.g.F sind die Gewerbetreibenden verpflichtet, ihre Betriebsstätten mit einer äußeren Geschäftsbezeichnung zu versehen. Diese Verpflichtung gilt auch für Betriebsstätten, die einer nur vorübergehenden Ausübung eines Gewerbes dienen [...]

(2) Die äußere Geschäftsbezeichnung hat zumindest den Namen des Gewerbetreibenden (§ 63) und einen im Rahmen der Gewerbeberechtigung gehaltenen unmissverständlichen Hinweis auf den Gegenstand des Gewerbes in gut sichtbarer Schrift zu enthalten.

- Preisauszeichnung

Die Waren sind ordentlich und leserlich auszuweisen. (Getränke mit Mengenangaben)

Preisstecker, die in die angebotene Ware hineingesteckt werden, sind aus hygienischen Gründen nicht erlaubt.

Bundesgesetz über die Auszeichnung von Preisen (Preisauszeichnungsgesetz – PrAG): BGBl. Nr. 146/1992 i.d.g.F.

§ 4. (1) Die Preise sichtbar ausgestellter Sachgüter sind so auszuzeichnen, dass ein durchschnittlich aufmerksamer Betrachter sie leicht lesen und zuordnen kann. Dies gilt auch für Sachgüter, die durch Automaten vertrieben werden.

§ 9. (1) Die Preise sind einschließlich der Umsatzsteuer sowie aller sonstigen Abgaben und Zuschläge auszuzeichnen (Bruttopreise).

(2) Die Preise sind in österreichischer Währung auszuzeichnen.

§ 10. (1) Bei Sachgütern ist der Preis für die Verkaufseinheit eines Sachgutes unter Angabe der handelsüblichen Gütebezeichnung und Verkaufseinheit auszuzeichnen (Verkaufspreis). Bei vorverpackten und bei vorportionierten Sachgütern ist der Preis der Packung auszuzeichnen.

(2) Wird bei Selbstbedienung der Verkaufspreis nicht auf dem Sachgut oder seiner Umhüllung (Behälter) ersichtlich gemacht und wird zur Erstellung der Rechnung ein automatisches Ablesesystem verwendet, so ist in der Rechnung beim Verkaufspreis des jeweiligen Sachgutes auch dessen handelsübliche Bezeichnung oder deren allgemein verständliche Abkürzung anzuführen.

- Jugendgetränke

2 verschiedene alkoholfreie Getränke billiger (bzw. maximal gleich teuer) als das billigste alkoholische Getränk (auf dieselbe Menge gerechnet!) – extra kennzeichnen!

Gemäß § 112 Abs. 4 GewO 1994 i.d.g.F. sind Gastgewerbetreibende, die alkoholische Getränke ausschenken, verpflichtet mindestens zwei Sorten kalter

nichtalkoholischer Getränke zu einem nicht höheren Preis auszuschenken als das am billigsten angebotene kalte alkoholische Getränk (...) und diese besonders zu kennzeichnen.

- Aushangpflichtige Gesetze (beide Aushänge gut sichtbar im Stand anbringen)

Verbot des Ausschanks von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren - § 112

GewO

Gem. § 114 GewO 1994 dürfen „Gewerbetreibende, die alkoholische Getränke ausschenken, weder selbst noch durch die im Betrieb beschäftigten Personen alkoholische Getränke an Jugendliche ausschenken oder ausschenken lassen, wenn diesen Jugendlichen nach den landesrechtlichen Jugendschutzbestimmungen (WrJSchG 2002, LGBl. Nr. 17) der Genuss von Alkohol verboten ist. In diesen Fällen haben die Gewerbetreibenden an einer geeigneten Stelle der Betriebsräume einen Anschlag anzubringen, auf dem deutlich auf dieses Verbot hingewiesen wird.“

(Auszug) Wiener Jugendschutzgesetz 2002

Gemäß dem Wiener Jugendschutzgesetz 2002 § 6 Abs. 2 haben „Unternehmer und Veranstalter auf die Beschränkungen, die für den Betrieb oder die Veranstaltung nach diesem Gesetz oder nach diesem Gesetz erlassenen Verordnungen und Bescheide gelten, deutlich sichtbar hinzuweisen.“