

Stadtmagistrat Innsbruck, Abteilung V
Lebensmittelaufsicht – Marktwesen, Anichstraße 5a/4. Stock,
6020 Innsbruck; Tel.Nr.: 0512/5360-4540

www.innsbruck.at, E-mail: lebensmittelaufsicht.marktwesen@magibk.at

Lebensmittelrechtliche Vorschriften bei Marktständen, Verkaufszelten,
Events im Freien, auf Zeltfesten, Messeveranstaltungen und auch mobile

Verkaufsfahrzeuge:

Verankert bzw. geregelt ist diese Betriebsform i. d. EG VO 852/2004
Anhang II Kapitel III:

Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten
(wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge),
vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen
jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet
werden, sowie Verkaufsautomaten

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch
durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein, sauber und instand gehalten
werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere
und Schädlinge, vermieden wird.

2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:

a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum
hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie
sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen,
damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;

b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem
Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls
zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem,
korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei
denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde
nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;

c) es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls
Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;

d) soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens
gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass

die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;

e) die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmen und/oder kalten Trinkwasser muss gewährleistet sein;

f) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen u. festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;

g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;

h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.

Hygienerichtlinien und Auflagen:

(Adäquate Umsetzung des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG) 2006, der Hygieneverordnung EG 852/2004, des Preisauszeichnungsgesetzes 1992, des Maß- und Eichgesetzes 1950 und der Schankgefäßverordnung 1991.)

1) Die Wasserversorgung ist durch einen Anschluss an das öffentliche Trinkwassernetz sicherzustellen, ebenso die ordnungsgemäße Ableitung der Abwässer in den Kanal.

2) Im Bereich der Lebensmittelzubereitung ist neben den notwendigen Wasserauslässen und Waschbecken ein eigenes Handwaschbecken mit Einhebelmischbatterie, Kalt- und Warmwasserbeschickung, Flüssigseifenspender und Einweghandtüchern zu installieren. Für die Aufnahme der gebrauchten Einwegtücher ist ein zweckentsprechendes Behältnis aufzustellen. Hygienisch einwandfreies Arbeiten in sauberem Umfeld ist obligatorisch.

3) Für die Reinigung der Gläser und des Geschirrs sind ausreichend Spülmaschinen bereitzustellen. Die einwandfreie Funktion der Geräte ist zu gewährleisten und zu überwachen.

Bei allen Veranstaltungen auf öffentlichen Grundstücksflächen der Stadtgemeinde Innsbruck sind gemäß Stadtsenatsbeschluss vom 12.6.2013 Mehrwegbecher zu verwenden.

4) Die mit der Herstellung oder Ausgabe von Speisen und Getränken beschäftigten Personen müssen frei von Erkältungskrankheiten, Durchfällen und ansteckenden oder ekelerregenden Krankheiten sein und saubere helle Arbeitskleidung tragen. Weiters ist das Tragen einer Kopfbedeckung (ausreichender Haarschutz) in Küchen-, Grill-, Buffet- und Feinkostbereichen verpflichtend. Die Beschäftigten haben beim Umgang mit Lebensmitteln auf eine gute persönliche Hygiene (Hände und

Fingernägel, Schmuck) zu achten und sind über die hygienischen und fachlichen Anforderungen für das Lagern, Zubereiten und Verabreichen von Speisen und Getränken zu unterweisen (Einhaltung des HACCP-Konzeptes).

5) Lagerung von Lebensmitteln: Leicht verderbliche Lebensmittel, wie Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Fisch, Milchprodukte, Feinkostsalate, sind in geeigneten Kühl- oder Tiefkühlvorrichtungen aufzubewahren. Feinbackwaren mit Creme- oder Obersfüllungen, oder frisch gepresste Fruchtsäfte, sind jedenfalls auch gekühlt zu lagern. Die erforderlichen Temperaturen sind mittels Thermometern zu überwachen (HACCP Konzept). Lagertemperaturen: gekühlte Lagerung + 4° C, Tiefkühlung – 18° C, oder tiefer; Frischfisch bei Temperaturen von schmelzendem Eis (0° bis + 2° C). Trennung von reiner und unreiner Ware!

6) Lebensmittel, speziell unverpackte Produkte, wie Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte, Fisch, Back- und Feinbackwaren, aber auch gastronomische Zubereitungen, sind (abgesehen von der Temperaturregelung) so zu lagern und zum Verkauf anzubieten, dass eine hygienisch nachteilige Beeinflussung durch Sonne, Regen, Staubverfrachtung etc. vermieden wird. Auch ist kundenseitig zwingend Vorsorge mittels Hygieneschutz (Glas, Plexi, oder andere adäquate Abdeckungen) zu treffen und für die Lebensmittellagerung mindestens ein Bodenabstand von 50 cm einzuhalten. Bodenlagerung ist verboten.

7) Bei Verkauf/Portionierung offener Lebensmittel und gleichzeitigem Inkasso sind geeignete Hilfsmittel (Gabeln, Zangen, Spateln etc.) zur Vermeidung einer hygienisch nachteiligen Beeinflussung zu verwenden.

8) Oberflächen (insbesondere Oberflächen von Einrichtungen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen), sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Dies erfordert die Verwendung von glatten, waschbaren, nichttoxischen Materialien. Marktstände und Ausgabestände müssen zumindest sauber und hygienisch mit Kunststoffolie ausgelegt sein.

9) Bei Marktständen sind zur Vermeidung hygienisch nachteiliger Beeinflussung (Kontamination) Transport- und Lagerbehältnisse mit Lebensmitteln stets so zu verwahren, dass ein unbemerkter Zugriff durch betriebsfremde Personen unmöglich gemacht wird.

Offene Verkaufsstände sind diesbezüglich (je nach Stellvariante) mit einer Plane o.ä. nach hinten gegen fremde Zugriffe zu sichern.

10) Für die Zubereitung von rohem Geflügel ist ein eigener, getrennter Arbeitsbereich mit eigenen Arbeitsgeräten bereitzustellen. Sollte dies nicht möglich sein, so hat die Zubereitung streng zeitversetzt mit anschließender Reinigung und Desinfektion zu erfolgen. Rohes Geflügel ist getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern. Personen, die mit der Zubereitung von rohem Geflügel beschäftigt sind, haben jeden weiteren unnötigen Kontakt mit anderen Lebensmitteln, Geschirr, Geräten oder Gläsern zu vermeiden und dürfen andere Tätigkeiten erst nach sorgfältiger Reinigung und Desinfektion der Hände aufnehmen. Diese Maßgabe ist mit der Gefahr einer möglichen Salmonella-Kontamination begründet.

11) Verpackte Lebensmittel sind grundsätzlich nach der EU-Verbraucherinformations-Verordnung 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV, in Kraft seit 13.12.2014) zu kennzeichnen.

12) Bei allen auszugebenden Speisen und Getränken ist die Allergenkennzeichnung vorzunehmen bzw. anzubringen.

13) An den Verkaufsbereichen, Schanken etc. ist der Preisauszeichnungspflicht gemäß PrAG mit Mengenangaben (Füll-, Abgabemenge, Preis) in entsprechender Schriftgröße - mit dem geforderten notwendigen Informationswert für die Kunden - nachzukommen. Bei Lebensmitteln ist die Verwendung von Einsteck-Preisschildern aus hygienischen Gründen untersagt.

14) Die Bestimmungen des Maß- und Eichgesetzes bei Warenverkauf nach Gewicht (gültig geeichte Waagen) sind einzuhalten. Schankgefäße haben der Schankgefäßverordnung zu entsprechen. Dies bedeutet, dass sie einen Füllstrich mit Angabe des Nenninhaltes aufweisen müssen.

15) Für die Aufnahme von Lebensmittelabfällen sind verschließbare Behälter in ausreichender Anzahl bereitzustellen. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Beseitigung und Lagerung von Lebensmittelabfällen und sonstigen Abfällen zu treffen. Abfalllager müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und frei von Ungeziefer gehalten werden können und Kontaminationen von Lebensmitteln, Ausrüstungen und Betriebsstätten vermieden werden.

Personalhygiene:

1. Auf Grund der sensiblen Tätigkeit haben die im Verkauf beschäftigten Personen auf eine gute Hygiene (Haare, Fingernägel usw.) zu achten.

2. Die Personen müssen geeignete, saubere Arbeitsbekleidung und erforderlichenfalls eine Kopfbedeckung tragen.

3. Das Händewaschen darf nur beim dafür vorgesehenen Waschbecken erfolgen: Gründliche Händereinigung mit Seife vor Arbeitsbeginn, nach jeder Toilettenbenützung, nach jeder Arbeitsunterbrechung und nach Verrichtung von Schmutzarbeiten. Zum Trocknen der Hände sind Einmalhandtücher zu verwenden.

4. Bei den Waschbecken sind die Seifenspende sowie Einmalhandtuchbehälter regelmäßig nachzufüllen.

5. Schlechte Angewohnheiten, wie Kosten mit bloßen Fingern, Rauchen am Verkaufsstand bzw. im Laden oder Weiterverarbeiten von auf den Boden gefallenem Lebensmitteln, deren Verunreinigung nicht mehr entfernt werden konnte, müssen unterbleiben.

6. Die Personen müssen frei von ansteckenden und ekelerregenden Krankheiten, Wunden und dergleichen (Träger von Ansteckungsstoffen, Hautinfektionen, Geschwüren oder Durchfall) sein.

7. Schnittwunden oder kleinere Verletzungen sind mit einem wasserdichten festsitzenden Verband vollständig abzudecken.

8. Durch Reinigungstätigkeiten dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (z.B. Sprühen von Reinigungsmitteln erst nach dem Leeren der Vitrine).

9. Schmierkontamination:

Eine Schmierkontamination bedeutet, dass Keime von Gegenständen, Lebensmittel oder durch den Menschen auf andere Lebensmittel übertragen werden. Salmonellen z.B. können über nicht gewechselte oder nicht ordnungsgemäß gereinigte Schneidebretter, Messer, Hände, Spüllappen, Einweghandschuhe usw. von rohem Geflügel und Eier auf andere nicht erhitzte Lebensmittel übertragen werden (z.B. beim Salatschneiden).

Solche Schmierkontaminationen sind die häufigste Ursache für Salmonellen-Erkrankungen.

10. Zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene müssen geeignete Einrichtungen (Toiletten) in unmittelbarer Nähe vorhanden sein.

Für die Einhaltung der vorgenannten Auflagen ist eine verantwortliche Person vom Veranstalter namhaft zu machen. Mit einer allfälligen Kontrolle durch die Lebensmittelaufsicht auf Erfüllung der Auflagen ist zu rechnen. Für etwaige Unklarheiten und Fragen steht das Referat Lebensmittelaufsicht-Marktwesen gerne beratend zur Verfügung.

A.N./LEBENSMITTELAUFSICHT/Innsbruck, am 01.07.2017