



# Merkblatt für Märkte

und ähnliche, wiederkehrende Veranstaltungen

## Amt der NÖ Landesregierung ▶

Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle, LF5 ▶

3109 St.Pölten, Landhausplatz 1, 02742/9005-15518



„Wr. Neustadt, Markt“, von Karl LANGER

## Dienststellen der NÖ Lebensmittelaufsicht - Kontakt

Aufteilung nach Bezirken/Magistraten

- **I - Baden, Mödling, Neunkirchen, Wiener-Neustadt Land** 02252/9025-11662  
2500 Baden, Schwartzstraße 50, E-Mail: post.LF5-bn@noel.gv.at
- **II - St.Pölten-Land, Krems, Magistrat Krems, Lilienfeld, Tulln** 02742/9005-15597  
3100 St.Pölten, Landhausplatz 1, E-Mail: post.LF5-pl@noel.gv.at
- **III - Gmünd, Horn, Waidhofen an der Thaya, Zwettl** 02852/9025-11345  
3950 Gmünd, Schremser Straße 8, E-Mail: post.LF5-gd@noel.gv.at
- **IV - Korneuburg, Bruck/Leitha, Gänserndorf, Hollabrunn, Mistelbach, Wien-Umgebung** 02262/9025-11710  
2100 Korneuburg, Kreuzensteinerstraße 20, E-Mail: post.LF5-ko@noel.gv.at
- **V - Melk, Amstetten, Scheibbs, Waidhofen an der Ybbs** 02752/9025-11573  
3390 Melk, Abt Karl-Straße 25a, E-Mail: post.LF5-me@noel.gv.at
- **Magistrat St.Pölten** 02742/333-3301  
3100 St.Pölten, Roßmarkt 6, E-Mail: marktamt@st-poelten.gv.at
- **Magistrat Wiener Neustadt** 02622/373-510  
2700 Wiener Neustadt, Hauptplatz 1-3, E-Mail: marktamt@wiener-neustadt.gv.at

# Stände

## Allgemeine Anforderung

Betriebsstätten (Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufsfahrzeuge) müssen sauber und instand gehalten werden. Das Risiko einer Kontamination, vor allem durch Tiere und Schädlinge, ist zu vermeiden. Der Boden (Untergrund) ist befestigt und sauber zu halten.

## Persönliche Hygiene

Einrichtungen für eine angemessene Personalhygiene müssen, zumindest in unmittelbarer Nähe, vorhanden sein. Für diese Einrichtung hat üblicherweise der Marktbetreiber bzw. „Platzvergeber“ zu sorgen (sie ist nicht von der Größe und Häufigkeit des Marktes abhängig). Diese Einrichtung umfasst ein geeignetes WC mit Handwaschbecken, Fließwasser, Seifenspendler, Einweghandtücher und Abfallbehälter.

## Arbeits- und Abstellflächen ...

... die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, müssen leicht zu reinigen, in einwandfreiem Zustand und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

## Arbeitsgeräte, Ausrüstung

Eine geeignete Vorrichtung zum Reinigen der Gerätschaften bzw. der Ausrüstung muss vorhanden sein.

Zum Abtrocknen der Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen sind **Einwegtücher** zu verwenden.

## Abfälle

Eine angemessene Vorrichtung und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung der Abfälle müssen vorhanden sein.

## Lagertemperaturen von Lebensmittel

Mit entsprechenden Vorrichtungen und/oder Einrichtungen ist die Einhaltung der nötigen Temperaturen für die angebotenen und vorrätig gehaltenen Lebensmittel zu gewährleisten. **Thermometer** ist/sind an gut sichtbarer Stelle einsehbar anzubringen/aufzulegen.

Besonderes Augenmerk ist auf die Einhaltung der

vorgeschriebenen oder angegebenen Lagertemperaturen zu legen:

**Gekühlt lagern → 0°C bis +9°C** (lt. Österr. Codex)

z.B. Fisch bei „Temperatur des schmelzenden Eises“, Faschiertes bei 2°C (bis 4°C im innerösterreichischen Verkehr), Fleisch/-erzeugnisse meist 4°C bis 6°C, Milch/-erzeugnisse meist 6°C bis 8°C, usw. ; etwaige vom Lieferanten vorgegebene Temperaturbereiche sind aber jedenfalls einzuhalten (z.B. auch „trocken lagern“, „lichtgeschützt lagern“, „vor Wärme schützen“ etc.)

Auf die Einhaltung der Kühlkette ist zu achten!

**Tiefgekühlt lagern → unter -18°C**

## Aufbewahrung der Lebensmittel

Das Risiko einer Kontamination (*hygienisch nachteilige Beeinflussung*) ist, soweit praktisch durchführbar, zu vermeiden (Beispiel: Schutz vor Staubbelastung durch Wind im unbefestigten Gelände)

# Gerätschaften

**Geschirre, Gerätschaften, Transportbehälter**, usw. müssen aus glattem, abwaschbarem und leicht zu reinigendem Material bestehen, das für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist („*lebensmittelecht*“). Sie dürfen keine Absplitterungen oder Rostspuren aufweisen und sind stets sauber zu halten.

# Umgang mit Lebensmitteln

## Eckpunkte

- Strikte Trennung Rohware – fertige Ware
- Keine direkte Lagerung am Boden (auch nicht in Behältnissen)
- Preisschilder nicht ins Produkt stecken
- Keine Lagerung unverpackter Lebensmittel (z.B. Gebäck, Salat) in Südfrüchtekartons
- Schutz vor Insekten (Wespen, Fliegen, ...) vorsehen

## Verabreichung von unverpackten Lebensmitteln sowie dafür notwendige Einrichtungen

Unverpackte Waren müssen zum Konsumenten hin geschützt sein (durch Verpacken oder **Hauch- und Spuckschutz**).



Sensible Lebensmittel sind gekühlt zu lagern und unter zu Hilfenahme von Schaufeln, Zangen, Gabeln, etc. abzugeben.

Im Sinne einer **guten Hygienepraxis** (GHP) ist eine Handwaschgelegenheit direkt im Verarbeitungsbereich mit angemessener Warmwasserzufuhr, Seifenspender und Papierhandtücher bei folgenden Tätigkeiten vorzusehen:

- bei Küchenarbeiten (Panieren, Braten, Backen, Frittieren, Abmischen, Anrühren, ...)

sowie

- bei gleichzeitigem Hantieren mit offener Rohware und fertigen Speisen (rohes Fleisch/Speck, Gemüse/Fleischwaren, Käse/Eier, etc.)

Für die Reinigung der Gläser bei der Ausschank von Getränken ist ein Gläserspüler mit Heißwasser und entsprechender Reinigungs- und Desinfektionswirkung

oder eine gleichwertige Abwaschmöglichkeit (Doppelspülbecken mit fließendem heißem Wasser und Reinigungsmitteln) vorzusehen. Diese Regelung gilt auch für Mehrweggeschirr (Teller, Besteck, ...)

**Alternative:** Eine zentrale Abwaschmöglichkeit für den Markt.

Werden diese Voraussetzungen nicht erfüllt, so darf nur einmal benutzbares Einweggeschirr (Kunststoff, Pappe, ...) verwendet werden.

## Kennzeichnung

### Verabreichung von verpackten und vorverpackten Lebensmitteln

Vorverpackte Ware ist bei den vorgeschriebenen Lagertemperaturen und hygienisch zu lagern. Ein Handwaschbecken kann in diesem Fall entfallen. Auf eine vorschriftsgemäße Lebensmittelkennzeichnung ist zu achten, insbesondere auch auf die Angabe **Allergien auslösender Stoffe** (glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, Weichtiere, Krebstiere, Schwefeldioxid und Sulfite) gegenüber dem Kunden.

### Vermarktungsnormen

Folgende Produkte unterliegen Kennzeichnungsbestimmungen aufgrund der Vermarktungsnormen:

- **Obst** (spezielle Vorschriften gibt es zusätzlich für Apfel, Birnen, Erdbeeren, Kiwi, Pfirsich, Nektarinen, Tafeltrauben, Zitrusfrüchte)
- **Gemüse** (spezielle Vorschriften gibt es zusätzlich für Gemüsepaprika, Paradeiser/Tomaten, Salat, Endivien, Eskario, Speisekartoffel)

Für **alle** gilt: die unbedingte Angabe des **Herkunftslandes**/Ursprungslandes (z.B. *Inland, Italien, Spanien, ...*)

Folgende Eigenschaften muss die Ware aufweisen: *ganz; gesund und frei von Schädlingen und Schäden durch Schädlinge; frei von fremdem Geruch; genügend entwickelt; ausreichender Reifegrad*

**Eier** - ungestempelte Eier dürfen am Markt nicht verkauft werden; sie müssen jedenfalls mit dem Erzeugercode, der durch die Behörde zugewiesen wird, gestempelt sein (Quelle: Vermarktungsnormen für Eier)

Der Erzeugercode weist in der ersten Zahl auf die Haltungsform (*1-Freiland, 2-Bodenhaltung, 3-Käfighaltung, 0-biologisch*) hin, danach folgt der Code für das Herkunftsland („AT“ für Österreich) und daran anschließend die landwirtschaftliche Betriebsnummer. (z.B. *1 AT 1234567*)

## Personalhygiene

**Schnittwunden oder kleinere Verletzungen** sind mit einem wasserdichten, festsitzenden Verband zu schützen (eventuell *Einmalhandschuhe* verwenden).

Personen **mit Hautausschlägen, offenen Wunden, Durchfall, usw.** dürfen nicht in der Lebensmittelzubereitung und direkten Ausgabe beschäftigt sein. Das Personal muss nachweislich eine für den Bereich geeignete Schulung vorweisen.

Es gilt im Bereich der Lagerung, Herstellung und Abgabe **Rauchverbot**.

Beim Verkauf von offenen Lebensmitteln ist möglichst eine helle, kochfeste und saubere Arbeitskleidung (Mantel, Schürze) zu tragen. Bei der **Zubereitung** von Lebensmitteln ist auch ein ausreichender Haarschutz (*Kopfbedeckung*) notwendig.

## Reinigung

### Arbeitsflächen, Wandflächen

Die Arbeitsflächen einschließlich angrenzender Wandflächen sind sauber zu halten, nach Bedarf zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind so einzusetzen, dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.

## Waagen

### Maß- und Eichgesetz

Beim Verkauf von Waren im rechtsgeschäftlichen Verkehr sind **geeichte Waagen** zu verwenden, welche im zweijährigen Abstand nachzueichen sind.

Um ein aktuelles Verzeichnis der Eichstellen zu bekommen ist folgende E-Mail-Adresse hilfreich: [eichstellen@bev.gv.at](mailto:eichstellen@bev.gv.at)

## weitere Hinweise

### Preisauszeichnung und Namensschild

- Die Verpflichtung zur Preisauszeichnung („Verkaufspreis“) erfasst alle Erzeugnisse, die Verbrauchern angeboten werden (Preisauszeichnungsgesetz 1992).
- Die Gewerbeordnung 1994 schreibt im § 63 vor, dass die Namensführung, also die Kenntlichmachung des Namens an der Betriebsstätte erforderlich ist. Auch einzelne Marktordnungen können dies vorschreiben!

**!! Damit das nicht passiert:**

