

MERKBLATT FÜR MÄRKTE

Stände

Allgemeine Anforderung

Betriebsstätten (Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufsfahrzeuge) müssen sauber und instand gehalten werden. Das Risiko einer Kontamination, vor allem durch Tiere 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. „Platzgeber“ zu sorgen. Diese Einrichtung umfasst ein geeignetes WC mit Handwaschbecken, Fließwasser, Seifenspende, 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 zu 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 Einrichtung 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 vorgeschrieben oder angegebenen Lagertemperatur zu legen:

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

z.B. Fisch bei „Temperatur des schmelzenden Eises“, Faschiertes bei 2c (bis 4c im innerösterreichischen Verkehr), Fleisch/-erzeugnisse meist 4c bis 6c, Milch/-erzeugnisse meist 6c bis 8c, usw.; etwaige vom Lieferanten vorgegebene 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.

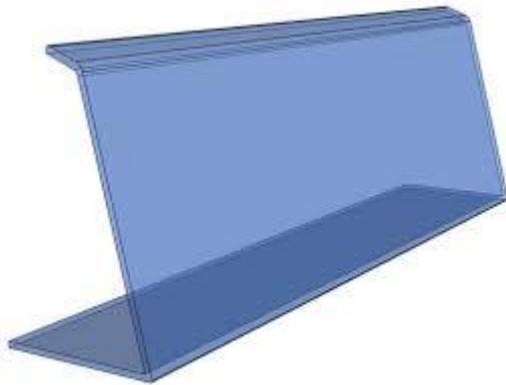
Umgang mit Lebensmitteln

Eckpunkte

- Strikte Trennung von 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 Verabreichungsbereich mit angemessener Warmwasserzufuhr, Seifenspender und Papierhandtücher ist bei folgenden Tätigkeiten notwendig:

- 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 Eigenschaft muss die Ware aufweisen: ganz; gesund und frei von Schädlingen und Schäden durch Schädlinge; frei von fremdem Geruch und müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden 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 Halterungsform (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 auch 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

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!

