



## Hygieneanforderungen (Marktstände und sonstige Transportable Verkaufsstände)

### 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 originalverpackten Waren sind die auf der Verpackung angegebenen Lagerbedingungen einzuhalten.
- sensible bzw. leicht verderblichen 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. Schneidebretter, Messer), die für die Bearbeitung verwendet wurden, werden unverzüglich gründlich gereinigt, erforderlichenfalls desinfiziert und keinesfalls ohne vorherige Zwischenreinigung / Desinfektion für andere Tätigkeiten verwendet.
- Nach Umgang dem Umgang rohen 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 im warmen Zustand bestimmt sind, sind nach dem Erhitzen oder Kochen bei Temperaturen über 70°C 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, 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 (Geruchsprüfung; 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. Der 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.
- Rauchverbot in Bereichen, in denen mit Lebensmittel 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 gut sichtbarer und lesbarer Stelle muss der Hinweis, dass die Allergeninformationen auf Nachfrage mündlich erhältlich sind, angebracht sein (Beispiel: „Über allergieauslösende 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 aufgeschlüsselt 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](http://www.verbrauchergesundheit.gv.at) abrufbar!