



LAND
TIROL

Lebensmittel- hygiene

bei Märkten und
mobilen Verkaufsfahrzeugen

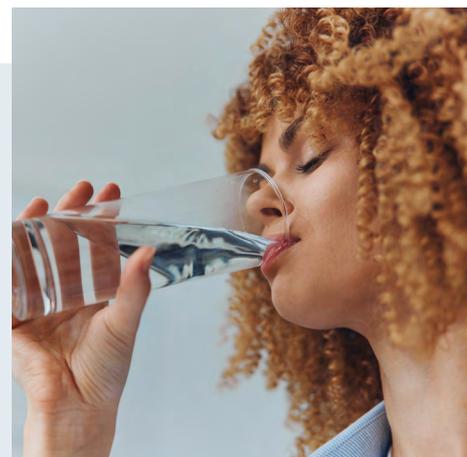


Inhaltsverzeichnis

Bauliche Anforderungen an die Verkaufsstände	3
Lebensmittelhygiene – Umgang mit Lebensmitteln	4
Reinigung und Desinfektion	5
Personalhygiene – Hygieneschulung	6
Allergeninformation	7
Hinweise	8
Gesetzliche Grundlagen	8
Kontaktdaten	8
Anhang 1 – Dokumentation der Personalschulung	9
Anhang 2 – Dokumentation der Allergeninformation	10

Bauliche Anforderungen an die Betriebsstätten

Für **Trink- und Reinigungszwecke** darf nur einwandfreies Trinkwasser gemäß Trinkwasserverordnung (BGBI. II Nr. 57/2004) verwendet werden. Dies ist bei der Verwendung von Wasser aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgung gegeben, andernfalls hat die/der VeranstalterIn einen Wasseruntersuchungsbefund einer autorisierten Untersuchungsanstalt während der Veranstaltung bereitzuhalten und bei einer Kontrolle vorzuweisen.



Bei Märkten und bei sonstigen **nicht ortsfesten Veranstaltungen** wird die **Versorgung mit Trinkwasser** oft durch Leitungsprovisorien oder durch transportable Behälter (z. B. Kanister) sichergestellt. Die Übergabestelle der öffentlichen Wasserversorgungsanlage an die nicht ortsfeste Verteileranlage ist mit einer Sicherungseinrichtung auszustatten. Es darf kein Rückfluss ins Leitungsnetz möglich sein bzw. es ist sicherzustellen, dass keine negativen Auswirkungen auf das Leitungsnetz gegeben sind.

Verwendung von Trinkwasserschläuchen

Werden **mobile Schlauchleitungen** verwendet, müssen diese aus undurchsichtigen und für die Verwendung im Trinkwasserbereich zugelassenen Materialien bestehen. Die für die Trinkwasserversorgung verwendeten Schläuche dürfen ausschließlich für den Transport von Trinkwasser verwendet werden. Zudem ist sicherzustellen, dass sie nicht mit anderen Schläuchen (z. B. für die Abwasserentsorgung) verwechselt werden können. Vor jedem Neuanschluss sind Schlauch, Dichtungen, Anschlusssysteme und Armaturen auf Beschädigungen und Hygienezustand zu kontrollieren. Die Schlauchleitung ist vor dem betriebsseitigen Anschluss jedenfalls einer gründlichen Spülung mit Trinkwasser zu unterziehen (Empfehlung: mindestens zehn Minuten). Nach der Verwendung sind die Schläuche gänzlich zu entleeren und zu verschließen.

Die **Verkaufsstände** sind witterungssicher einzurichten (vor Regen, Schnee, Staub, Sonneneinstrahlung, ... schützen).

Ein entsprechend **ausgestattetes Handwaschbecken** (Warm- und Kaltwasseranschluss, Seifenspender, hygienische Handtrockenmöglichkeit, Abfallbehälter) ist direkt im Verarbeitungs- bzw. Zubereitungsbereich erforderlich (z.B. mobiles Handwaschbecken). Ein Handwaschbecken wird beim Hantieren mit offenen Waren, zusätzlich zu den notwendigen Wasserauslässen benötigt.

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen sauber, glatt und leicht reinigbar und erforderlichenfalls desinfizierbar sein.

Lebensmittelhygiene – Umgang mit Lebensmitteln



- Die **Anlieferung von unverpackten Waren** hat in sauberen Transportmitteln und Behältern, die eine leichte Reinigung und Desinfektion ermöglichen, zu erfolgen. Nachteilige Beeinflussung durch Staub, Schmutz, Fremdgerüche oder Wärme ist zu vermeiden. Kartonagen oder Holzgebinde sind für unverpackte Lebensmittel (ausgenommen: Obst und Gemüse) unzulässig.
- Die **Lebensmittel** sind vor dem Zugriff durch Dritte geschützt (manipulationssicher) abzustellen.
- **Unverpackte Lebensmittel** (z. B. Brote, Käse etc.) sind vor hygienisch nachteiliger Beeinflussung zu schützen (z. B. Spuckschutz).
- Bei **Abgabe von unverpackten Lebensmitteln** für den unmittelbaren Verzehr sind Gabeln, Zangen oder Schaufeln zu verwenden.
- Das **Abstellen von Lebensmitteln** direkt am Boden ist nicht gestattet. Die Lagerung hat in einem Abstand von mindestens 50 cm über dem Boden zu erfolgen.
- Es sind ausreichend **Kühl- und Tiefkühlleinrichtungen** bereitzuhalten, um die erforderlichen Temperaturen einzuhalten:

Fisch	maximal +2 °C (Schmelzeistemperatur)
Frischfleisch, Geflügel, rohe Bratwürste	maximal +4 °C
Rohmilch	maximal +6 °C
Milchprodukte, Wurstwaren, Salate, Cremetorten etc.	maximal +9 °C bzw. die auf der Verpackung deklarierte niedrigere Temperatur
Speise-Eis	mindestens -5 °C bei der Abgabe
Tiefkühlware	mindestens -18 °C, kurzzeitig -15 °C

- Das **Auftauen von Gefriergut** muss gekühlt und in hygienisch einwandfreien Behältern erfolgen. Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel sind die Fleischstücke auf ein Gitter über einer Auffangschale für die Auftauflüssigkeit (Abtropfsaft) zu legen.
- **Verzehrfertige Speisen**, die heiß zum Verkauf angeboten werden, sind nach dem Erhitzen bei einer Temperatur von mindestens 70 °C zu halten und müssen innerhalb von drei Stunden verbraucht werden.
- Zur **Überwachung der Kühl- und Heißhaltetemperaturen** ist ein Handthermometer erforderlich.
- Bei der **Lagerung der Lebensmittel** ist die Trennung von reiner und unreiner Ware einzuhalten. Geflügel, Wild und Fische sind voneinander wie auch von anderen Fleischwaren, Milch bzw. Milchprodukten, sowie Brot und Backwaren getrennt anzubieten. Ebenso sind Obst und Gemüse von anderen Produkten zu trennen.
- **Schmierkontaminationen sind zu vermeiden:** Salmonellen und sonstige Bakterien können z. B. über nicht gewechselte oder nicht ordnungsgemäß gereinigte Schneidebretter, Messer, Hände, Putzlappen usw. von rohem Geflügel auf andere nicht erhitzte Lebensmittel übertragen werden (z. B. beim Salat-schneiden).

Reinigung und Desinfektion

Es müssen erforderlichenfalls geeignete **Waschbecken (mit Warm- und Kaltwasserversorgung)** zum Reinigen und Desinfizieren von Oberflächen/Einrichtungen und zum Reinigen von Lebensmitteln vorhanden sein.

Für die **Reinigung der Gläser bzw. des Geschirrs** ist eine Gläserspülmaschine bzw. eine Geschirrspülmaschine mit Heißwasser und entsprechenden Reinigungs- und Desinfektionsmitteln vorzusehen. Die Funktionstüchtigkeit ist bei der Übernahme der Geräte zu überprüfen. Ist dies nicht möglich, so sind Einwegbecher oder -tassen zu verwenden.

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

Zur Aufnahme der **Abfälle** sind verschließbare Behälter in ausreichender Anzahl aufzustellen. Die Behältnisse müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Behälter sind tunlichst geschlossen zu halten. Eine Anhäufung der Abfälle ist zu vermeiden; die Behälter sind zumindest nach Arbeitsschluss zu entleeren. Die Sammelcontainer müssen in ausreichender Entfernung aufgestellt werden.

Geschirr, Besteck und Gebrauchsgegenstände müssen in einwandfreiem und sauberem Zustand sein.

Die **Schankanlagen** sind stets sauber und instand zu halten.



Personalhygiene – Hygieneschulung

- Einrichtungen für eine angemessene **Personalhygiene** müssen zumindest in unmittelbarer Nähe sein. Diese Einrichtungen umfassen eine geeignete Toilette mit Handwaschbecken, fließendem Warm- und Kaltwasser, Seifenspender, hygienischer Handtrockenmöglichkeit und Abfallbehältnis.
- Beim **Verkauf von offenen Lebensmitteln** sind eine saubere, helle und kochfeste Arbeitskleidung (Mantel, Schürze) sowie eine Kopfbedeckung zu tragen.
- **Schmuck** ist bei der Zubereitung der Speisen abzulegen. Lackierte und/oder **künstliche Fingernägel** sind beim Umgang mit offenen Waren unzulässig.
- Die mit der **Herstellung oder Ausgabe von Speisen und Getränken beschäftigten Personen** müssen frei von Durchfallerkrankungen oder ansteckenden Krankheiten sowie infizierten Wunden sein (dokumentierte Unterweisung der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln).
- Eine **Verunreinigung von Lebensmitteln** durch Anhusten, Niesen usw. ist zu vermeiden. Rauchen ist nicht erlaubt.
- Das **Kochen oder ein Weiterverarbeiten von auf den Boden gefallenem Lebensmitteln** ist unzulässig.
- Das **Händewaschen** darf nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken erfolgen.
- Das **Personal, welches für das Zubereiten oder das Verabreichen von Speisen** zuständig ist, ist im Umgang mit Lebensmitteln und den Grundlagen der Lebensmittelhygiene zu schulen. Der Nachweis darüber ist am Veranstaltungsort zur Einsichtnahme der Kontrollorgane bereitzuhalten.
- Ein Muster für die Dokumentation der Personalschulung ist auf der Seite 10 beigelegt.



Allergeninformation

Die **Allergeninformationsverordnung** ist einzuhalten. Die Informationen über die allergenen Stoffe in den Speisen und Lebensmitteln sind den VerbraucherInnen leicht zugänglich und unaufgefordert zur Verfügung zu stellen.

Bei **verpackter Ware** sind die Allergene in der Zutatenliste hervorzuheben.

Bei **offener Ware** ist entweder ein Hinweis am Verkaufsstand anzubringen, auf welchem sinngemäß steht, dass bei Fragen zu den Allergenen Auskunft erteilt wird, oder es sind die Informationen schriftlich an die VerbraucherInnen weiterzugeben. So sind entweder in der Speise- und Getränkekarte oder auf einem Schild direkt neben dem Lebensmittel die Informationen zur Verfügung zu stellen (z. B. "Wiener Schnitzel enthält Weizen und Eier" oder "Wiener Schnitzel A, C"). Sollten die Buchstaben angegeben werden, ist die Erklärung hierzu anhand einer Legende zu notieren. Die Informationen können auch in geeigneter elektronischer Weise bereitgestellt werden.

Die **Auskünfte über die Allergene** müssen auf einer schriftlichen Dokumentation beruhen.

Bei **verpackter Ware** können die Informationen vom Etikett übernommen werden.

Bei **selbst produzierter Ware** sind die Informationen aufgrund der verwendeten Zutaten (Rezept) zu erstellen.

Ein **Musterblatt** für diese Dokumentation ist auf der Seite 9 beigelegt.

Die **Dokumentation** ist für die Kontrollen bereitzuhalten.

Bei **verpackter Ware** ist eine entsprechende Kennzeichnung gem. VO (EU) 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) anzubringen.



Hinweise

Dieser **Leitfaden** wurde zu Informationszwecken erstellt und soll der Unterstützung von Personen und Vereinen dienen, die auf Veranstaltungen Lebensmittel zur Konsumation anbieten.



BenutzerInnen des Leitfadens handeln in eigener Verantwortung und haben entsprechende Vorkehrungen zu treffen, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten, die durch sie zur Konsumation angeboten werden.

Gesetzliche Grundlagen, wie auch die „Gute Hygienepraxis“ unterliegen laufenden Veränderungen und sind in diesem Leitfaden zum Erstelldatum berücksichtigt worden.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass sich diese Anforderungen ausschließlich auf die **Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen** beziehen.

Ebenso wird darauf aufmerksam gemacht, dass die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen von den **Lebensmittelaufsichtsorganen überprüft** wird.

Gesetzliche Grundlagen

- Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Trinkwasserverordnung (BGBl. II Nr. 122/2024 idF)
- Allergeninformationsverordnung (BGBl. II 175/2014 idF)
- Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) 1169/2011)
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (BGBl. Nr. 13/2006)

Kontaktdaten

Gerne können Sie vorab mit der Lebensmittelaufsicht Kontakt aufnehmen!

Kontakt für Beratungen:
Amt der Tiroler Landesregierung
Abt. Öffentliche Gesundheit, Fachbereich Lebensmittelaufsicht
Wilhelm-Greil-Straße 5, 6020 Innsbruck
+43 512 508 2852
lebensmittelaufsicht@tirol.gv.at

Impressum

Amt der Tiroler Landesregierung
Abteilung Öffentliche Gesundheit
Fachbereich Lebensmittelaufsicht
Wilhelm-Greil-Straße 5
6020 Innsbruck
+43 512 508 2852
lebensmittelaufsicht@tirol.gv.at

Lebensmittelhygiene

bei Märkten und mobilen Verkaufsfahrzeugen

Version 2

Stand: Dezember 2024

Gestaltung: Rebecca Spendlingwimmer, Land Tirol