



## Rechtliche Anforderungen – Donauinsselfest (Gastro-Stände)

### • Äußere Geschäftsbezeichnung

Namensschild – vollständiger Name oder Firmenwortlaut (Wortlaut des Gewerbescheins)

*Gemäß § 66 Abs 1 der Gewerbeordnung 1994 i.d.g.F sind die Gewerbetreibenden verpflichtet, ihre Betriebsstätten mit einer äußeren Geschäftsbezeichnung zu versehen. Diese Verpflichtung gilt auch für Betriebsstätten, die einer nur vorübergehenden Ausübung eines Gewerbes dienen, ferner für Magazine und dgl., für Gewinnungsstätten und für Baustellen.*

*(2) Die äußere Geschäftsbezeichnung hat zumindest den Namen des Gewerbetreibenden (§ 63) und einen im Rahmen der Gewerbeberechtigung gehaltenen unmissverständlichen Hinweis auf den Gegenstand des Gewerbes in gut sichtbarer Schrift zu enthalten.*

### • Preisauszeichnung

Die Waren sind ordentlich und leserlich auszuweisen. **(Getränke mit Mengenangaben)**

Preisstecker, die in die angebotene Ware hineingesteckt werden, sind aus hygienischen Gründen nicht erlaubt.

*Bundesgesetz über die Auszeichnung von Preisen (Preisauszeichnungsgesetz – PrAG): BGBl. Nr. 146/1992 i.d.g.F.*

*§ 4. (1) Die Preise sichtbar ausgestellter Sachgüter sind so auszuzeichnen, dass ein durchschnittlich aufmerksamer Betrachter sie leicht lesen und zuordnen kann. Dies gilt auch für Sachgüter, die durch Automaten vertrieben werden.*

*(2) Die Preise anderer als im Abs. 1 genannter Sachgüter und von Leistungen sind durch Verzeichnisse auszuzeichnen. Die Preisverzeichnisse für Leistungen sind im Geschäftslokal deutlich sichtbar anzubringen. Die Preisverzeichnisse für Sachgüter können auch im Geschäftslokal aufgelegt oder dem Kunden zur Einsicht zur Verfügung gestellt werden.*

*§ 9. (1) Die Preise sind einschließlich der Umsatzsteuer sowie aller sonstigen Abgaben und Zuschläge auszuzeichnen (Bruttopreise).*

*(2) Die Preise sind in österreichischer Währung auszuzeichnen.*

*§ 10. (1) Bei Sachgütern ist der Preis für die Verkaufseinheit eines Sachgutes unter Angabe der handelsüblichen Gütebezeichnung und Verkaufseinheit auszuzeichnen (Verkaufspreis). Bei vorverpackten und bei vorportionierten Sachgütern ist der Preis der Packung auszuzeichnen.*

*(2) Wird bei Selbstbedienung der Verkaufspreis nicht auf dem Sachgut oder seiner Umhüllung (Behältnis) ersichtlich gemacht und wird zur Erstellung der Rechnung ein automatisches Ablesesystem verwendet, so ist in der Rechnung beim Verkaufspreis des jeweiligen Sachgutes auch dessen handelsübliche Bezeichnung oder deren allgemein verständliche Abkürzung anzuführen.*

### • Jugendgetränke

2 verschiedene alkoholfreie Getränke billiger (bzw. maximal gleich teuer) als das billigste alkoholische Getränk (auf dieselbe Menge gerechnet!) – extra kennzeichnen!

*Gemäß § 112 Abs. 4 GewO 1994 i.d.g.F. sind Gastgewerbetreibende, die alkoholische Getränke ausschenken, verpflichtet mindestens zwei Sorten kalter nichtalkoholischer Getränke zu einem nicht höheren Preis auszuschenken als das am billigsten angebotene kalte alkoholische Getränk (...) und diese besonders zu kennzeichnen.*

### • Aushangpflichtige Gesetze (beide Aushänge gut sichtbar im Stand anbringen)

Verbot des Ausschanks von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren - § 112 GewO

*Gem. § 114 GewO 1994 dürfen „Gewerbetreibende, die alkoholische Getränke ausschenken, weder selbst noch durch die im Betrieb beschäftigten Personen alkoholische Getränke an Jugendliche ausschenken oder ausschenken lassen, wenn diesen Jugendlichen nach den landesrechtlichen Jugendschutzbestimmungen (WrJSchG 2002, LGBl. Nr. 17) der Genuss von Alkohol verboten ist. In diesen Fällen haben die Gewerbetreibenden an einer geeigneten Stelle der Betriebsräume einen Anschlag anzubringen, auf dem deutlich auf dieses Verbot hingewiesen wird.“*

(Auszug) Wiener Jugendschutzgesetz 2002

*Gemäß dem Wiener Jugendschutzgesetz 2002 § 6 Abs. 2 haben „Unternehmer und Veranstalter auf die Beschränkungen, die für den Betrieb oder die Veranstaltung nach diesem Gesetz oder nach diesem Gesetz erlassenen Verordnungen und Bescheide gelten, deutlich sichtbar hinzuweisen.“*

## • Hygieneanforderungen

Lebensmittel dürfen in Verkaufsständen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer hygienischen nachteiligen Beeinflussung (= eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung von Lebensmitteln durch z.B. Staub, Verunreinigung, Witterungseinflüsse, Gerüche, Gase, Temperaturen, Dämpfe, Rauch, tierische Schädlinge) vermieden wird.

### 1. Ausstattung

- 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.
- **Der Stand muss mit einer Handwaschgelegenheit (jederzeit und leicht zugänglich) mit fließendem warmen sauberen Wasser, befüllten Einweghandtuchspender und Seifenspender ausgestattet sein.** Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben. Handdesinfektionsmittel (z.B. Gel, Tücher etc.) sind als Ergänzung sinnvoll! (z.B. nach dem Toilettenbesuch) Es muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein. (Anmerkung: Einweghandschuhe sind **kein** Ersatz für hygienisches Händewaschen!!)
- Für die Reinigung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, muss eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist. (eigene Spüle)

### 2. Abfallbeseitigung, Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln

- Für hygienische Abfallaufbewahrung und –beseitigung ist Sorge zu tragen; die Abfallbehälter müssen Deckel haben, regelmäßig geleert und gereinigt werden. 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

- Lebensmittel sind so zu lagern, dass eine nachteilige Beeinflussung der Waren durch Anhusten, Anniesen und Angreifen der Kunden bzw. durch Vogelkot, Staub, Insekten und Witterungseinflüsse vermieden wird (z.B. Verwendung eines Spuckschutzes, keine Waren direkt am Boden lagern).
- Es müssen geeignete Temperaturen für hygienisch einwandfreies Behandeln und Inverkehrbringen (z.B. Kühlung und Heißhaltung (>70°C) von Lebensmitteln herrschen.
- Für die Lagerung müssen ausreichend und geeignete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Die vorgeschriebenen Lagertemperaturen (z.B. Frischfleisch +4°C) sind einzuhalten!
- Frittierfett (-öl) darf nicht über +175 °C erhitzt werden und ist bei Bedarf zu wechseln.
- Verpackungsmaterialien und Transportbehälter müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein. (kein Zeitungspapier für offene Lebensmittel!) Die Verpackungsmaterialien sind geschützt (z.B. vor Schmutz) aufzubewahren.

### 4. Personalhygiene

- Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung tragen. Eine Kopfbedeckung, die die Haare umhüllt, ist in Bereichen, in denen Lebensmittel be- und/oder verarbeitet werden, notwendig
- Das Personal muss gesund sein, das heißt frei von ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren.
- Rauchverbot in Bereichen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird.

*Auf die Bestimmungen der VO (EG) 852 /2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene wird hingewiesen.*