



# LEITFADEN FÜR SELBSTBEDIENUNGLÄDEN & CONTAINERSHOPS

Landesgremium des Lebensmittelhandels Oberösterreich

August 2024

## LEITFADEN FÜR SELBSTBEDIENUNGSLÄDEN & CONTAINERSHOPS

1.	Vorwort.....	3
2.	Gewerberechtliche Grundlagen.....	4
3.	Anlagenrecht.....	5
	3.1 Flächenwidmung.....	5
	3.2 Baugenehmigung.....	6
	3.3 Betriebsanlagengenehmigung.....	6
4.	Öffnungszeiten.....	7
5.	Jugendschutz.....	8
6.	Videoüberwachung und Datenschutz.....	8
7.	Registrierkasse und Belegerteilungspflicht.....	9
8.	Lebensmittelrechtliche Bestimmungen.....	10
	8.1 Bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen.....	10
	8.2 Transport von Waren.....	11
	8.3 Warencustand und Umgang mit Waren.....	11
	8.4 Umsetzung Hygiene und Schulung.....	11
	8.5 Dokumentation.....	12
9.	Sonstige Bestimmugen.....	12

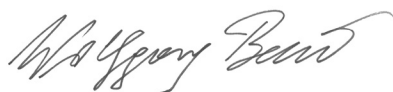
## 1. Vorwort

Unsere Wirtschaft befindet sich im Wandel. Auch der Lebensmittelhandel steht durch demographische und gesellschaftliche Veränderungen vor neuen Herausforderungen.

Besonders innovativen Nahversorgungskonzepten kommt hierbei wachsende Bedeutung zu. Vor allem in dünner besiedelten Regionen versorgen immer mehr Containershops und Selbstbedienungsläden die Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln und regionalen Spezialitäten.

Für Gründer und Lebensmittelhändler ist es mitunter schwierig, sich innerhalb der umfangreichen Rechtsmaterie zurechtzufinden.

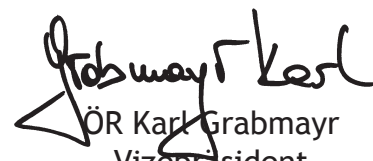
Ziel dieses Leitfadens ist eine verbindliche Orientierungshilfe für den Betrieb von Containershops und Selbstbedienungsläden zu bieten und Ihnen einen Überblick über Gesetze und Verordnungen zu geben, die bei Gründung und Betrieb beachtet werden müssen.



KommR Wolfgang Benischko  
Obmann des OÖ Landes-  
gremiums Lebensmittelhandel



Markus Achleitner  
Landesrat



ÖR Karl Grabmayr  
Vizepräsident  
Landwirtschaftskammer OÖ

## 2. Gewerberechtliche Grundlagen

Voraussetzung für den gewerblichen Betrieb eines Containershops oder Selbstbedienungsladens ist eine aufrechte Gewerbeberechtigung.

Der Lebensmittelhandel ist ein freies Gewerbe. Mit der Anmeldung des Gewerbes für den Handel ist man bereits ausübungsberechtigt. Wir empfehlen Ihnen den Gewerbewortlaut:

„Handelsgewerbe mit Ausnahme der reglementierten Handelsgewerbe und Handelsagent“

Zuständige Gewerbebehörde ist die Bezirksverwaltungsbehörde des Gewerbestandortes. Wenden Sie sich daher - je nach Standort - an die Bezirkshauptmannschaft oder den Magistrat der Stadt.

Ratsam ist vor der Gewerbebeanmeldung Ihre zuständige Wirtschaftskammer (Gründerservice) aufzusuchen - diese unterstützt und berät Sie bei Neugründungen bzw. Betriebsübergaben. Oft kann von dort aus auch die Gewerbebeanmeldung elektronisch erfolgen.

Auch wenn ein Containershop bzw. Selbstbedienungsladen von einem Verein betrieben wird, stellt diese Tätigkeit in der Regel eine gewerbliche Tätigkeit dar, sodass eine Gewerbeberechtigung notwendig ist.

### Ausnahmen von der Gewerbeordnung:

Ausgenommen von der Gewerbeordnung ist die bäuerliche Direktvermarktung. Land- und Forstwirte dürfen eigene Naturprodukte und Produkte des Bearbeitungs- und Verarbeitungsnebgewerbes verkaufen, ohne dass sie an die gewerberechtlichen Vorschriften gebunden sind. Auch die Herstellung und der Verkauf von Produkten im Rahmen der häuslichen Nebenbeschäftigung sind von der Gewerbeordnung ausgenommen. Der Verkauf muss jedoch „im Weichbild des Hauses“ (= im oder unmittelbar beim Haus/der Hofstelle) erfolgen.

Sobald Produkte Dritter mit angeboten werden, gelten grundsätzlich die Regelungen der Gewerbeordnung. Ein Zukauf pflanzlicher Erzeugnisse des jeweiligen Betriebszweigs ist allerdings zulässig, wenn der Einkaufswert nicht mehr als 25 vH des Verkaufswerts aller Erzeugnisse des jeweiligen Betriebszweiges (insbesondere Obstbau, Gemüsebau, Getreidebau, Gartenbau, Forst) beträgt, ebenso zulässig ist der Zukauf im ernteaussfallbedingten Umfang von aus dem EWR stammenden Erzeugnissen.

Teilen sich mehrere bäuerliche Direktvermarkter eine gemeinsame Verkaufsstätte (z.B. Bauernladen), muss jeder Umsatz klar einem Vermarkter zuordenbar sein. Der Verkauf hat im Namen und auf Rechnung des jeweiligen Produzenten zu erfolgen. Siehe dazu auch den Hinweis zur steuerlichen Zurechnung der Umsätze in Punkt 7.

Das bloße Vermieten von Räumlichkeiten, in denen ein oder mehrere Land- und Forstwirte und/oder Gewerbetreibende ihre Waren zum Verkauf anbieten, stellt beim Vermieter eine „bloße“ Vermietungstätigkeit dar, die nicht der Gewerbeordnung 1994 unterliegt. Werden jedoch vom Vermieter auch Dienstleistungen erbracht z.B. Regaleinräumen, Befüllen von Automaten, Kassaentleeren und dergleichen, liegt eine gewerbliche Tätigkeit vor.

### 3. Anlagenrecht

Für den Erfolg jedes Bauvorhabens sind Standortauswahl und gute Planung von grundlegender Bedeutung. Erst mit Vorliegen der erforderlichen Genehmigungen (Baugenehmigung, Betriebsanlagengenehmigung, etc.) dürfen Betriebsanlagen errichtet und betrieben werden. Beachten Sie bitte unbedingt, dass dies auch für die Errichtung von Selbstbedienungsläden und Containershops gilt!

#### 3.1. Flächenwidmung

Erkundigen Sie sich rechtzeitig beim zuständigen Gemeindeamt nach der Widmung des Grundstücks, das Sie betrieblich nutzen wollen, und klären Sie mit der Baubehörde ab, ob Ihr Vorhaben mit dieser Widmung vereinbar ist. Sollte eine Umwidmung erforderlich sein, beachten Sie den dafür erforderlichen Zeitaufwand und stimmen Sie Ihre betrieblichen Planungen rechtzeitig damit ab. Fragen Sie bei der Gemeinde auch nach, ob es für das Grundstück gegebenenfalls einen Bebauungsplan gibt und Ihr Vorhaben mit einem solchen Plan vereinbar ist.

Im Grünland ist die Errichtung einer Verkaufsstelle bis 300 m<sup>2</sup> Bruttogrundfläche für Land- und Forstwirte zur Vermarktung Ihrer Produkte auch im Rahmen eines Gewerbes jedenfalls zulässig, wenn diese zweckmäßigerweise nicht in bestehenden Gebäuden untergebracht werden kann und ein Urprodukteanteil von zumindest 25 % eingehalten wird (Oö. Landwirtschaftsverordnung - Raumordnung 2021).



## 3.2. Baugenehmigung

Bei der Errichtung von gewerblich zu nutzenden Gebäuden prüft die Baubehörde (Bürgermeister bzw. wenn übertragen - gemäß der Oö. Bau-Übertragungsverordnung - die Bezirksverwaltungsbehörde; in den Statutarstädten der Magistrat gem. § 55 Abs. 2 Oö. Bauordnung 1994) die Zulässigkeit des Vorhabens in baurechtlicher Hinsicht und im Hinblick auf den örtlichen Bebauungsplan auch die im Flächenwidmungsplan festgelegte Widmung.

Sie reichen Ihr Bauvorhaben bei der zuständigen Gemeinde beziehungsweise dem Magistrat ein. Die meisten Gemeinden haben einen zuständigen Ansprechpartner oder halten Bausprechtag ab, um Detailfragen klären zu können.

Bei fehlender Baugenehmigung kann die Behörde einen Baustopp verhängen und es drohen hohe Verwaltungsstrafen. Aus diesem Grund ist es unabdingbar, dass die Baugenehmigung vorliegt, bevor Sie Ihr Bauvorhaben beginnen.

Auch ein Anhänger auf Rädern wird meist als Gebäude zu werten sein (insbesondere dann, wenn dieser nicht den Anforderungen des Kraftfahrzeuggesetzes und der Kraftfahrzeug-Durchführungsverordnung entspricht und nicht ohne größeren Aufwand fortbewegt werden kann) und ist infolgedessen bewilligungspflichtig. Zudem ist das Aufstellen von Fahrzeugen im Grünland auch nach dem Oö. Natur- und Landschaftsschutzgesetz 2001, sofern nicht ausdrücklich genehmigt, unzulässig.

## 3.3. Betriebsanlagengenehmigung

Sobald Sie ein gewerbliches Verkaufslokal übernehmen oder errichten, unterliegen Sie grundsätzlich dem Betriebsanlagenrecht.

Besteht die Möglichkeit, dass Ihre Betriebsanlage Kunden, Nachbarn, Arbeitnehmer oder die Umwelt durch einen oder mehrere der folgenden Punkte beeinträchtigt, benötigen Sie eine Betriebsanlagengenehmigung:

- Lärm (z.B. Maschinen, Gäste, Zu- und Abfahrten, Be- und Entladung)
- Geruch (z.B. Küche, Produktionsvorgänge, Abfälle)
- Abluft (z.B. Heizung, Absaugungen)
- Staub (z.B. Lagerungen, Fahrzeugbewegungen, Produktion)
- Abwasser (z.B. Öle, Waschwässer, brennbare Flüssigkeiten, Fahrzeuge)
- Licht (z.B. Lichtwerbung, Außenbeleuchtung)

Die Betriebsanlagengenehmigung wird aufgrund der bei der Bezirksverwaltungsbehörde abgegebenen Unterlagen (Pläne und Beschreibungen) erteilt. Zuständig für die Abgabe der nötigen Unterlagen vor Errichtung und Betrieb ist der Anlagenbetreiber!

Für Einzelhandelsbetriebe mit einer Betriebsfläche von bis zu 600 m<sup>2</sup> ist in der Regel keine Betriebsanlagengenehmigung notwendig, wenn außerhalb der Gebäudehülle keine mechanischen Anlagenteile zur Be- oder Entlüftung oder zur Wärmeübertragung gelegen sind und angeführte Öffnungszeiten eingehalten werden:

- an Werktagen von Montag bis Freitag zwischen 6 und 22 Uhr, Lieferverkehr zwischen 6 und 19 Uhr
- an Werktagen am Samstag zwischen 6 und 19 Uhr, Lieferverkehr zwischen 6 und 18 Uhr

Dies ist in der 2. Genehmigungsfreistellungsverordnung geregelt.

Bei Fragen zu Genehmigungen hilft Ihnen das Umweltservice der Wirtschaftskammer Oberösterreich gerne weiter!

### **Kontaktdaten des Umweltservice:**

Umweltservice des WKO Oberösterreich

Hessenplatz 3

4020 Linz

T +43 (0)5-90909-3634

E [sc.umweltservice@wkoee.at](mailto:sc.umweltservice@wkoee.at)

W [wko.at/ooe/service](http://wko.at/ooe/service)

## **4. Öffnungszeiten**

Sofern es sich bei Containershops und Selbstbedienungsläden um gewerblich betriebene Verkaufsstellen handelt, kommt das Öffnungszeitengesetz zur Anwendung, auch wenn kein Verkaufspersonal (Unternehmer oder Mitarbeiter) zum Einsatz kommt.

Das Öffnungszeitengesetz gibt von **Montag bis Freitag** einen Rahmen **von 06:00 - 21:00 Uhr**, an **Samstagen von 06:00 - 18:00 Uhr** vor. Die wöchentliche **Gesamtoffenhaltezeit von 72 Stunden** darf nicht überschritten werden.

In Tourismusgemeinden können an Sonntagen von 08:00 - 12:00 Uhr Reise- und Ausflugsbedarfsartikel verkauft werden, sofern keine Dienstnehmerbeschäftigung gegeben ist. An Sonn- u. Feiertagen dürfen in Gemeinden unter 3.500 Einwohnern Waren des täglichen Bedarfs in der Zeit von 08:00 - 12:00 Uhr verkauft werden, jedoch dürfen auch hier keine Dienstnehmer beschäftigt werden.

Für Verkaufstätigkeiten, die unter die bäuerliche Direktvermarktung fallen, gelten die Öffnungsvorschriften nach dem Öffnungszeitengesetz nicht; ebenso gilt die Sonn- und Feiertagsruhe nicht.

Ein Containershop oder Selbstbedienungsladen ist gewerberechtlich nicht mit einem Automaten gleichzusetzen.

Ein Automat ist vielmehr eine durch den Kunden auszulösende technische Einrichtung, die die betreffende Ware nach Knopfdruck, nach Münzeinwurf oder Ähnlichem zur Entnahme freigibt. Das Wesen eines Automaten ist, dass der Kunde im Voraus zahlt, der Automat die Ware erst nach der Zahlung freigibt und diese erst dann vom Kunden geprüft werden kann. Die Warenabgabe durch Automaten unterliegt nicht dem Öffnungszeitengesetz.

Bei einem Containershop oder Selbstbedienungsladen ist das Prozedere genau umgekehrt: Der Kunde nimmt die Ware, prüft diese und - wenn er sie für gut befindet - bezahlt er sie. Ausgehend davon handelt es sich beim Containershop oder Selbstbedienungsladen nicht um einen Automaten, sodass das Öffnungszeitengesetz zur Anwendung kommt.

## 5. Jugendschutz

Laut § 8 Oö. Jugendschutzgesetz 2001 ist die Abgabe von gebranntem Alkohol oder Mischgetränken, die solchen gebrannten Alkohol enthalten, nur an Personen ab 18 Jahren erlaubt. Alkoholische Getränke ohne gebrannten Alkohol wie Wein oder Bier dürfen an Personen ab 16 Jahren abgegeben werden. Bei Verstößen können hohe Verwaltungsstrafen verhängt werden.

Gemäß § 114 Gewerbeordnung 1994 muss der Gewerbetreibende oder eine im Betrieb beschäftigte Person die Vorlage eines amtlichen Lichtbildausweises oder einer speziellen Jugendkarte (mit Lichtbild) verlangen, um das Alter der Jugendlichen festzustellen. **Die Abgabe von Alkohol an Verkaufsstellen, an denen keine Person zur Altersüberprüfung mittels Ausweiskontrolle anwesend ist, (z.B. Automaten, Selbstbedienungsläden) ist somit unzulässig!**

Elektronische Systeme, die einen Kauf von Alkohol nur unter Prüfung des Alters zulassen (etwa Altersabfrage mittels Bankomatkarte), bieten nach derzeitiger Rechtslage keinen ausreichenden Ersatz für die Ausweiskontrolle durch eine Person. (Vgl. Oö. Jugendschutzgesetz 2001 § 11 Altersnachweis)

## 6. Videoüberwachung und Datenschutz

Eine Videoüberwachung muss in das Verzeichnis von Verarbeitungstätigkeiten aufgenommen werden.

Damit eine Videoüberwachung datenschutzrechtlich zulässig ist, muss zumindest ein besonderes Gefährdungspotential im Hinblick auf Diebstahl oder Sachbeschädigung bestehen. Diese Voraussetzung wird bei Selbstbedienungsläden und Containershops in der Regel gegeben sein.

Folgende Punkte sind zu beachten:

- Es darf kein öffentlicher Bereich von der Videoüberwachung erfasst werden.
- Der Zugang zur Bildaufnahme und eine nachträgliche Veränderung durch Unbefugte müssen ausgeschlossen sein.
- Jeder Verarbeitungsvorgang ist zu protokollieren (außer bei Echtzeitüberwachung).



- Die Aufnahmen sind spätestens nach 72 Stunden zu löschen. Eine länger andauernde Aufbewahrung muss verhältnismäßig sein und ist gesondert zu protokollieren und zu begründen.
- Die Videoüberwachung ist zu kennzeichnen, z.B. durch ein Bildsymbol einer Kamera. Der Verantwortliche muss eindeutig hervorgehen und die Informationspflichten über die Videoüberwachung (Zweck, Rechtsgrundlage, Speicherdauer usw.) sind zu erfüllen.

## 7. Registrierkasse und Belegerteilungspflicht

In Selbstbedienungsgeschäften, bei denen die Warenentnahme und Bezahlung ausschließlich bzw. selbständig durch den Kunden durch Geldeinwurf in eine Kassabox erfolgt, ist - wie bei Warenausgabe- und Dienstleistungsautomaten (Inbetriebnahme nach dem 31. Dezember 2015) - eine vereinfachte Losungsermittlung durch Auszählung und Aufzeichnung des Inhaltes der Kassabox („Kassasturz“) möglich, sofern der jeweilige Einzelumsatz € 20,- (brutto) nicht übersteigt. Sind die genannten Voraussetzungen erfüllt, gilt daher weder eine Registrierkassenpflicht noch eine Belegerteilungspflicht. Sollten die Voraussetzungen im Einzelfall nicht erfüllt sein (z.B. Einzelumsatz über € 20,- brutto), besteht Belegerteilungspflicht. Darüber hinaus ist zur Einzelerfassung der Barumsätze zwingend ein elektronisches Aufzeichnungssystem (Registrierkasse) zu verwenden, wenn

- der Jahresumsatz je Betrieb netto € 15.000,- und
- die Barumsätze dieses Betriebes netto € 7.500,- im Jahr überschreiten.

Der Begriff „Barumsätze“ umfasst auch die Zahlung mit Bankomat- oder Kreditkarte vor Ort, die Hingabe von Barschecks oder ausgegebenen Gutscheinen, Bons, etc.

Unternehmer haben die Verpflichtung bei Barzahlung einen Beleg zu erstellen und dem Käufer zur Verfügung zu stellen. Dieser muss den Beleg entgegennehmen und bis außerhalb der Geschäftsräumlichkeiten für Zwecke der Kontrolle durch die Finanzverwaltung mitnehmen.

Der Beleg kann auch elektronisch erstellt werden, z.B. mittels E-Mail oder Web-Download. Voraussetzung ist allerdings, dass der Beleg unmittelbar im Zusammenhang mit der Barzahlung durch die Registrierkasse erstellt und signiert wird. Weiters muss der Beleg tatsächlich in den Verfügungsbereich des Belegempfängers gelangen.

Bei gemeinsamen Verkaufsstätten von bäuerlichen Direktvermarktern müssen für die steuerliche Zurechnung der Umsätze zum einzelnen bäuerlichen Direktvermarkter gewisse Voraussetzungen vorliegen: Jedes Produkt muss erkennbar einem bestimmten Landwirt zuordenbar sein und der Verkauf muss erkennbar im Namen und auf Rechnung des einzelnen Landwirtes erfolgen (Beschilderung, Etikett und eigene Kassaboxen für jeden einzelnen Direktvermarkter). Wird die Zuordnung des einzelnen Umsatzes zum jeweiligen Landwirt durch ein elektronisches System (Scan-System) erreicht, kann auf eine Mehrzahl von Kassaboxen verzichtet werden.

## 8. Lebensmittelrechtliche Bestimmungen

Jedes Einzelhandelsunternehmen (Verkaufsgeschäfte, Supermärkte, Großhandelsverkaufsstellen, etc.) ist für eine angemessene Hygiene im Betrieb verantwortlich. Dies trifft auch auf Selbstbedienungsläden und Containershops zu. Als Betreiber müssen Sie jederzeit gewährleisten können, dass sämtliche Hygienevorschriften eingehalten werden.

Die detaillierten Lebensmittelhygienebestimmungen sind im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nachzulesen. Die folgenden Seiten geben einen Überblick, was beim Betrieb von Containershops und Selbstbedienungsläden zu beachten ist. In Rot finden Sie jeweils den Verweis zum entsprechenden Kapitel der Verordnung für weiterführende Informationen. Wir empfehlen dazu die „Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen“. Sie stellt ein Modell für die praktische Umsetzung der grundlegenden Verpflichtungen dar und soll vom anwendenden Betrieb an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden. Zudem wurde die spezifische „Leitlinie für eine gute Hygienepaxis für ortsveränderliche Betriebsstätten zur Abgabe von Lebensmitteln in Selbstbedienung“ veröffentlicht.

Folgende Bereiche (8.1.-8.5.) sind zu berücksichtigen und werden durch die Aufsichtsorgane überprüft:

### 8.1. Bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (also auch Lager-, Kühl- und Tiefkühlräume) müssen so gebaut und bemessen sein, dass Lebensmittel vor Kontaminationen geschützt sind, eine angemessene Instandhaltung und Reinigung möglich und der Schutz vor Schädlingen gewährleistet ist.

- Böden und Wände sind in einem einwandfreien Zustand zu halten, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. **Anhang 11, Kap. 11, 1 a), b)**
- Decken und Deckenkonstruktionen dürfen keine Schmutzansammlungen ermöglichen und sind in einem einwandfreien Zustand zu halten. **Anhang 11, Kap. 11, 1 c)**
- Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Insektengitter müssen angebracht sein. **Anhang 11, Kap. 11, 1 d)**
- Für eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung und Belüftung muss gesorgt werden. **Anhang 11, Kap. 1, 5 u. 7.** Beleuchtungskörper müssen mit Splitterschutz ausgestattet sein.
- Flächen, insbesondere jene, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen. **Anhang 11, Kap. 11, 1 f)**
- Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserversorgung verfügen. **Anhang 11, Kap. 11, 2**
- Gegenstände, Armaturen sowie Ausrüstungen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen gründlich gereinigt und so gebaut, beschaffen und instandgehalten sein, dass keine Kontamination erfolgt. **Anhang 11, Kap. V, 1**
- Zum Aufbewahren von Abfällen (z.B. Verpackungsmaterial, Gemüseabfälle) sind verschließbare Behältnisse, bevorzugt mit Fußbedienung zum Öffnen des Deckels, zu verwenden. **Anhang 11, Kap.V1, 2**

- Toiletten und Handwaschbecken sind lediglich unter gewissen Voraussetzungen vorgeschrieben. Hier ist zu unterscheiden, ob es sich um Verkaufsmöglichkeiten handelt, die:
  - a) nur für kurze Zeit vom Verantwortlichen zum Einschlichten der Ware, für Reinigungszwecke oder zur Nachschau (z.B. Schädlinge) betreten werden. In diesem Fall besteht keine Verpflichtung zur Bereitstellung von Sanitäreinrichtungen.
  - b) über längere Zeit einen Aufenthalt des Verantwortlichen erforderlich machen, beispielsweise zum Vorbereiten von Lebensmitteln (Reinigung und Zuputzen von Gemüse) oder zum Umpacken in kleinere Einheiten. In diesem Fall ist jedenfalls eine Möglichkeit zur hygienischen Händereinigung, mit Kalt- und Warmwasserzufuhr ([Anhang 11, Kap. 1, 4](#)) sowie eine Toilette ([Anhang II, Kap. 1, 3](#)) vorzusehen.

## 8.2. Transport von Waren

- Transportbehälter und/oder Container von Lebensmitteln müssen sauber- und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind. Erforderlichenfalls müssen sie so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist. [Anhang 11, Kap. 1V, 1](#)

## 8.3. Warezzustand und Umgang mit Waren

- Lebensmittel sind vor Kontamination zu schützen. [Anhang 11, Kap. 1X, 3](#)
- Die Lagertemperaturen müssen den verschiedenen Lebensmitteln angepasst sein und die angegebene Lagertemperatur am Etikett ist einzuhalten.
- Entsprechende Vorrichtungen zur Entnahme von offen gelagerten Lebensmittel (z.B. Gebäckspender) sind so gebaut, dass eine Kontamination der Lebensmittel vermieden wird.
- Die Allergenkennzeichnung hat bei offener Ware direkt beim Produkt zu erfolgen.
- Tiere dürfen nicht in Bereiche, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden. [Anhang 11, Kap. 1X, 4](#)
- Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern. [Anhang 11, Kap. 1X, 8](#)

## 8.4. Umsetzung Hygiene und Schulung

- Putzutensilien, Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird ([Anhang II, Kap. 1, 10](#)). Im Falle von Selbstbedienungsläden und Containershops sind diese unbedingt versperrt zu lagern!
- Der Betrieb muss sauber gehalten sein. [Anhang 11, Kap. 11, 1](#)
- Der Betrieb muss frei von Schädlingen sein. [Anhang 11, Kap. 1X, 4](#) (Keine toxischen Mittel; Mottenfallen verwenden; elektrische Fliegenfallen über Nacht laufen lassen; Schlagfallen für Nager bevorzugen; Köderboxen im Außenbereich sinnvoll)
- Eine entsprechende Personalhygiene muss auch gewährleistet sein, wenn es keinen direkten Kundenkontakt gibt (etwa bei der Vorbereitung und dem Einschichten der Ware).
- Der Unternehmer, oder ein für diesen Bereich abgestellter Mitarbeiter muss, im Intervall von 3 - 5 Jahren eine Hygieneschulung absolvieren. Diese Schulung können Mitgliedsbetriebe des OÖ Lebensmittelhandels auch online unter [www.hygieneschulung.at](http://www.hygieneschulung.at) durchführen.
- Die Mitarbeiter müssen jährlich intern durch die Person geschult werden, die den Hygienekurs absolviert hat oder selbst einen Kurs besuchen.

## 8.5. Dokumentation

- Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan muss aufliegen.
- Ein Schädlingsbekämpfungsplan, erforderlichenfalls mit einem Schädlingsmonitoring, muss aufliegen.
- Eine Abweichungs- und Maßnahmendokumentation für den Wareneingang (z.B. Temperatur- und Frischekontrolle, Lagertemperaturen, usw.) muss geführt werden.
- Eine Dokumentation über die jährliche Mitarbeiter-Hygieneschulung ist zu führen.
- Die Rückverfolgbarkeit aller Waren muss gewährleistet sein.

Bringen Sie im Bereich der Verkaufsstelle eine Kontaktnummer an, unter der Kontrollorgane und Kunden einen Ansprechpartner erreichen können.

Für die Kontrolle der Einhaltung von Hygienerichtlinien ist die Lebensmittelkontrolle Oberösterreich zuständig. Bei Fragen zu den Themen Hygiene und Lebensmittelsicherheit können Sie sich direkt an die zuständige Außenstelle der Lebensmittelkontrolle Oberösterreich wenden.

## 9. Sonstige Bestimmungen

Jeder Lebensmittelhändler hat zudem eine Vielzahl an weiteren Bestimmungen zu beachten, u.a.:

- Lebensmittelkennzeichnung
- Allergenkennzeichnung
- Nährwertkennzeichnung
- Vermarktungsnormen Obst und Gemüse
- Preis- bzw. Grundpreisauszeichnung, u.ä.

Informationen und Merkblätter zu diesen Themen finden Sie unter [wko.at/ooe/lebensmittelhandel](http://wko.at/ooe/lebensmittelhandel).



### **Kontaktdaten der Lebensmittelkontrolle:**

Zentrale Dienststelle Linz  
Amt der Oö. Landesregierung  
Direktion Soziales und Gesundheit  
Abteilung Ernährungssicherheit und Veterinärwesen  
Bahnhofplatz 1, 4021 Linz  
T +43 (0)732 7720 14272  
E la.esv.post@ooe.gv.at

### **Kontaktdaten der AGES:**

AGES  
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Wieningerstraße 8, 4020 Linz  
T +43 (0)5 0555-41701  
F +43 (0)5 0555-41709  
E lebensmittel.linz@ages.at

**Dieser Leitfaden wurde erstellt mit freundlicher Unterstützung von:**

Wirtschaftskammer Niederösterreich, Landesgremium Lebensmittelhandel,  
Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten  
Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Rechtsabteilung, Abteilung Bildung und  
Beratung, Referat Lebensmittel und Erwerbsskombinationen, Auf der Gugl 3, 4021 Linz  
Amt der Oö. Landesregierung, Direktion für Landesplanung, wirtschaftliche und  
ländliche Entwicklung (LWLD), Abteilung Wirtschaft und Forschung, Bahnhofplatz 1,  
4021 Linz

**WKO Oberösterreich**  
**Landesgremium Lebensmittelhandel**  
Hessenplatz 3, 4020 Linz  
T +43 (0)5-90909-4312  
E lebensmittelhandel@wkoee.at  
W wko.at/ooe/lebensmittelhandel

**Das Landesgremium des Lebensmittelhandels Oberösterreich steht Ihnen  
für Rückfragen zur Verfügung!**

Weiterführende Informationen:

Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in  
Einzelhandelsunternehmen: [https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/  
buch/hygieneleitlinien](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/2009-04-20>



## Impressum:

Herausgeber: Landesgremium des Lebensmittelhandels | Hessenplatz 3 | 4020 Linz T +43 (0)5-90909-4312  
E lebensmittelhandel@wkoee.at | W wko.at/ooe/lebensmittelhandel

Für den Inhalt verantwortlich: Geschäftsführer Mag. Christoph Redl | Verlagsort: Linz

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: [wko.at/branchen/ooe/handel/lebensmittelhandel/Offenlegung.html](http://wko.at/branchen/ooe/handel/lebensmittelhandel/Offenlegung.html)

Haftungsausschluss: Diese Zusammenstellung dient ausschließlich der Information. Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr. Soweit im Inhalt personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise.

Datenschutz ist uns ein Anliegen: Informationen finden Sie unter: [wko.at/service/datenschutzerklaerung.html](http://wko.at/service/datenschutzerklaerung.html)

Fotoquellen: Adobe Stock

**WKO Oberösterreich**  
**Landesgremium Lebensmittelhandel**  
Hessenplatz 3, 4020 Linz  
T +43 (0)5-90909-4312  
F +43 (0)5-90909-4319  
E lebensmittelhandel@wkoee.at  
W [wko.at/ooe/lebensmittelhandel](http://wko.at/ooe/lebensmittelhandel)

