

# LEBENSMITTELORDNUNG

Diese Lebensmittelordnung richtet sich an alle Standbetreibenden, Gastronomiebetriebe und sonstigen Anbieterinnen und Anbieter von Speisen und Getränken auf dem Veranstaltungsgelände. Sie basiert auf den geltenden österreichischen und europäischen Rechtsvorschriften und ist verbindlich einzuhalten. Verstöße können zum sofortigen Ausschluss vom Veranstaltungsbetrieb sowie zu behördlichen Konsequenzen führen.

## 1. GEWERBLICHE ZULASSUNG UND MELDEPFLICHT

Jeder Lebensmittelbetrieb – auch im Rahmen einer Veranstaltung – unterliegt der behördlichen Registrierungspflicht gemäß der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie dem österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG). Standbetreibende sind verpflichtet:

- einen aufrechten Gewerbeschein oder eine entsprechende Ausnahmegenehmigung mitzuführen und auf Verlangen vorzuweisen
- den Betrieb bei der zuständigen Bezirksverwaltungsbehörde als Lebensmittelunternehmen registriert zu haben
- auf Anfrage des Veranstalters oder der Behörde alle relevanten Genehmigungen und Nachweise unverzüglich vorzulegen

## 2. LEBENSMITTELHYGIENE

Alle Betriebe sind verpflichtet, die Anforderungen der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene einzuhalten. Im Einzelnen gilt:

- Lebensmittel sind so zu lagern, zu transportieren und zu verarbeiten, dass eine Kontamination ausgeschlossen wird
- Die Kühlkette für leicht verderbliche Lebensmittel (unter +4 °C) ist lückenlos einzuhalten
- Rohes Fleisch, Geflügel und Fisch sind strikt von anderen Lebensmitteln getrennt zu halten (Kreuzkontamination vermeiden)
- Arbeitsflächen, Geräte und Behälter sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren
- Abfälle sind in geeigneten, verschlossenen Behältern zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen
- Stehendes Wasser und offene Lebensmittel ohne Abdeckung sind zu vermeiden

## 3. PERSÖNLICHE HYGIENE DES PERSONALS

Alle Personen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, haben folgende Hygieneregeln einzuhalten:

- regelmäßiges Händewaschen, insbesondere nach dem Umgang mit Rohwaren, Geld oder nach dem Toilettenbesuch
- Tragen von sauberer Schutzkleidung (Schürze, Kopfbedeckung bei offenen Speisen)
- keine Tätigkeit bei ansteckenden Erkrankungen, insbesondere bei Magen-Darm-Erkrankungen, infizierten Wunden oder Hauterkrankungen
- Nachweis einer gültigen Gesundheitsunterweisung gemäß § 49 LMSVG ist auf Verlangen vorzuweisen

## 4. ALLERGENKENNZEICHNUNG

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie der österreichischen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) besteht für alle nicht vorverpackten Speisen und Getränke eine Informationspflicht über die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene:

- Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulphite (über 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Die Allergeninformation ist schriftlich (Aushang, Speisekarte, Tafel) oder auf Nachfrage mündlich bereitzustellen.

Eine mündliche Auskunft ist nur zulässig, wenn gleichzeitig ein schriftlicher Hinweis auf die Möglichkeit zur Nachfrage angebracht ist.

## **5. KENNZEICHNUNG UND PREISAUSZEICHNUNG**

Für alle angebotenen Speisen und Getränke gilt:

- Preise sind gemäß der österreichischen Preisauszeichnungsverordnung (PrAG) gut lesbar und eindeutig auszuweisen
- Herkunftsangaben (z. B. bei Fleisch) sind korrekt und nachvollziehbar anzugeben
- Irreführende Bezeichnungen oder Beschreibungen sind untersagt (§ 5 LMSVG)
- Bio-Kennzeichnungen dürfen nur bei zertifizierten Produkten verwendet werden

## **6. WASSERVERSORGUNG UND ABWASSER**

Für die Zubereitung von Speisen und Getränken sowie für Reinigungszwecke ist ausschließlich Trinkwasser gemäß der österreichischen Trinkwasserverordnung (TWV) zu verwenden. Der Veranstalter stellt Trinkwasseranschlüsse am Gelände bereit. Eigene Wasserversorgung (z. B. Tanks) ist vorab mit dem Veranstalter abzustimmen und muss den hygienischen Anforderungen entsprechen. Abwasser ist ausschließlich über die vorgesehenen Entsorgungspunkte zu entsorgen. Das Einleiten von Abwasser ins Erdreich oder in Oberflächengewässer ist verboten.

## **7. SCHÄDLINGSPRÄVENTION**

Standbetreibende sind verpflichtet, wirksame Maßnahmen gegen Schädlingsbefall zu treffen:

- Lebensmittel sind abgedeckt oder in geschlossenen Behältern aufzubewahren
- Abfälle sind täglich zu entsorgen und dürfen nicht offen gelagert werden
- Bei Schädlingsbefall ist der Veranstalter unverzüglich zu informieren

## **8. BEHÖRDLICHE KONTROLLEN**

Die zuständige Lebensmittelaufsichtsbehörde (Bezirkshauptmannschaft bzw. Magistrat) ist berechtigt, jederzeit unangemeldete Kontrollen auf dem Veranstaltungsgelände durchzuführen. Standbetreibende sind verpflichtet, Kontrollorganen Zutritt zu gewähren und alle erforderlichen Unterlagen vorzulegen. Der Veranstalter wird bei behördlichen Beanstandungen umgehend informiert und ist berechtigt, den betreffenden Stand vorübergehend oder dauerhaft zu schließen.

## **9. HAFTUNG**

Standbetreibende haften eigenverantwortlich für die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften an ihrem Stand. Der Veranstalter übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften entstehen. Standbetreibende sind verpflichtet, eine ausreichende Betriebshaftpflichtversicherung nachzuweisen.

## **10. RECHTLICHE GRUNDLAGEN**

Diese Lebensmittelordnung basiert auf folgenden Rechtsvorschriften:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006 idgF
- EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- EU-Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)
- Österreichische Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV-DV)
- Trinkwasserverordnung (TWV), BGBl. II Nr. 304/2001 idgF
- Preisauszeichnungsgesetz (PrAG), BGBl. Nr. 146/1992 idgF
- Gewerbeordnung 1994 (GewO), BGBl. Nr. 194/1994 idgF

## **11. VERANSTALTER**

Tourismusverband Hallein/Bad Dürrnberg  
Mauttorpromenade 6  
5400 Hallein/Austria