

Infoblatt für Gründer

Bei der Anmeldung des **freien (Lebensmittel)Gewerbes "Erzeugung von Lebensmitteln mit Ausnahme der reglementierten Nahrungsmittelerzeugung"** sind die folgenden Informationen für Sie interessant.

Das **freie Nahrungs- und Genussmittelgewerbe** beinhaltet mehrere Tätigkeitsbereiche (diese können auch als Klammerzusatz dem Gewerbewortlaut hinzugefügt werden):

- Erzeugung alkoholfreier Getränke inklusive Mineral- und Tafelwassererzeugung
- Verarbeiter von Obst und Gemüse inklusive Obst- und Gemüsekonservierer
- Erzeuger von Sekt und Spirituosen einschließlich Essig, Essenzen
- Erzeuger von Teigwaren
- Erzeuger von Fisch- und Feinkostprodukten

Zur **reglementierten Nahrungsmittelerzeugung** gehören das Bäcker-, Konditor-, Fleischer, Müller- und Molkergerwerbe. Um diese Tätigkeiten anbieten zu dürfen ist ein **Befähigungsnachweis** zu erfüllen!

Bei der Herstellung und beim Verkauf von Lebensmitteln sind **Hygienebestimmungen** und **Kennzeichnungsvorschriften** einzuhalten.

Auf unserer Homepage www.lebensmittelgewerbe.at finden Sie unter der Rubrik „Rechtliches“ wichtige Informationen zum Lebensmittelrecht (Kennzeichnung, Hygiene etc.). Grundlage für die verpflichtenden Angaben über Lebensmittel ist die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (**Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV**), die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht wurde.

Das **Österreichische Lebensmittelbuch** (Codex Alimentarius Austriacus) dient zur Verlautbarung von Bezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden und Beurteilungsgrundsätzen sowie von Richtlinien für das Inverkehrbringen von Waren. Die Kodexkapitel des Österreichischen Lebensmittelbuches, finden Sie unter www.lebensmittelbuch.at

Alle Lebensmittelunternehmer müssen eine verpflichtende **Eigenkontrolluntersuchung** ihres sensibelsten Produkts nachweisen können. Diese dient auch zu Ihrer eigenen Sicherheit (Produktüberprüfung) und zur Absicherung gegenüber der Behörde. In der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind Eigenkontrollen durch

Lebensmittelunternehmer vorgesehen. Die Lebensmittelunternehmer sollen im Rahmen ihrer auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren und anderer Hygienekontrollverfahren selbst über die erforderliche Probenahme- und Untersuchungshäufigkeit entscheiden.

→ **Tipp:** Lassen Sie Ihr sensibelstes Endprodukt von einem Labor auf pathogene Keime (z.B. Listerien, Salmonellen) untersuchen. Damit erfüllen Sie Ihre Pflicht zur Eigenkontrolle.

Auf unserer Homepage finden Sie eine Liste der akkreditierten sowie nicht akkreditierten Labors, bei denen diese Untersuchung beauftragt werden kann.

Eine **Vorabbesprechung** Ihrer baulichen Pläne mit Ihrem örtlich zuständigen **Lebensmittelinspektor** auf der Bezirksverwaltungsbehörde ist jedenfalls empfehlenswert.

Bevor Sie sich selbstständig machen empfehlen wir Ihnen eine **kostenlose Gründungsberatung** der Wirtschaftskammer in Anspruch zu nehmen. Dort bekommen Sie nach vorheriger Terminvereinbarung viele hilfreiche Informationen auf dem Weg in die Selbstständigkeit und erfahren mehr über Fördermöglichkeiten für Neugründer! Weitere Informationen sowie die Kontaktdaten dazu finden Sie unter www.gruenderservice.at

Für unsere Mitgliedsbetriebe bieten wir laufend Seminare, Schulungen und Beratungen zu den Themen Kennzeichnung, Hygiene uvm. über die **Lebensmittelakademie** des österreichischen Gewerbes der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe (www.lmakademie.at) an.

IMPRESSUM | Medieninhaber und Herausgeber

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE
Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
Stand: Februar 2016

Diese Zusammenstellung dient ausschließlich der Information. Es wird darauf hingewiesen, dass nicht alle anzuwendenden Rechtsvorschriften aufgeführt wurden und diese Information lediglich auszugsweise einzelne Beispiele umfasst. Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen. Sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

*Um eine leichtere Lesbarkeit des Textes zu gewährleisten,
wurde auf die explizit geschlechtsspezifische Schreibweise verzichtet.*