

# M A R K T O R D N U N G

der Marktgemeinde Mauterndorf für den "Bartholomäus-Krämermarkt", beschlossen von der Gemeindevertretung in ihrer Sitzung vom 23. März 1988.

Durch die nachstehende Marktordnung werden die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes, der Lebensmittelhygieneverordnung, der Maß- und Gewichtsverordnung, der Gewerbeordnung und sonstiger einschlägiger Vorschriften nicht berührt.

## § 1 Marktplatz bzw. Marktgebiet:

Der Mauterndorfer "Bartholomäus-Markt" als Krämermarkt wird im Marktzentrum, das ist rund um die Pfarrkirche, die Liftstraße bis zur Engstelle des oberen Altenwohnheim-Parkplatzes, die Schloßstraße bis zur Engstelle Gasthof Neuwirt ausgehend von der Engstelle Schmiedbühel abgehalten.

## § 2 Zeit und Dauer des Marktes:

Markttag sind der "Patroziniums-Sonntag" des Hl. Bartholomäus von 7.00 - 18.00 Uhr und der darauffolgende Montag von 7.00 - 12.00 Uhr.

Patroziniums-Sonntag ist der 24. August als Sonntag, fällt dieser auf einen Wochentag, so sind der nächstfolgende Sonntag und Montag Markttag.

Die Standplatzvergabe erfolgt jeweils am Samstag von 16.00 - 20.00 Uhr und am Sonntag von 5.00 - 7.00 Uhr. Anmeldungen im Gemeindeamt.

## § 3 Gegenstände des Marktverkehrs:

1. Gegenstände des Marktverkehrs sind alle im freien Verkehr gestatteten Waren laut Gewerbeordnung. Davon ausgeschlossen sind daher solche Waren, deren Verkauf an eine Konzession gebunden oder den Apothekern vorbehalten ist.
2. Lebende Tiere dürfen auf dem Krämermarkt nicht feilgehalten werden.
3. Das Schaustellen von Kraftfahrzeugen ist innerhalb des Marktgebietes nicht gestattet.
4. Die Verabreichung von Speisen und der Ausschank von Getränken ist nur auf Grund der Bestimmungen der Gewerbeordnung gestattet.
5. Die Veranstaltung öffentlicher Belustigungen, wie Ringelspiele, Schaukeln udgl., Produktionen und überhaupt alle Erwerbstätigkeiten, die den Markt in irgendeiner Weise behindern oder erschweren, sind im Marktgebiet nicht zugelassen.
6. Ebenso ist auf dem Marktgebiet der Verkauf von Waren im Wege von Glücksspielen verboten.

## § 4 Marktbezieher und Marktbesucher:

1. Jedermann ist berechtigt, den Markt mit allen dieser Marktordnung zum Verkauf zugelassenen Waren zu beziehen, soweit nicht Bestimmungen der Gewerbeordnung entgegenstehen.  
Waren, deren Verkauf an eine Konzession gebunden ist, dürfen jedoch nur von den Inhabern einer entsprechenden Konzession feilgeboten werden.

2. Alle Marktparteien (Käufer, Verkäufer und deren Hilfspersonal) haben sich untereinander und gegenüber den Organen der Marktaufsicht, deren Anordnungen unbedingt zu befolgen sind, anständig zu verhalten.
3. Jeder Marktbezieher hat sich mit dem Original-Gewerbeschein und einem gültigen Personalausweis sowie der Markttafel auszuweisen.

#### § 5 Standplätze:

1. Bei der Vergabe der Standplätze an die Marktfieranten durch die Gemeinde ist neben der Bedachtnahme auf den auf dem Markt zur Verfügung stehenden Raum darauf zu achten, daß jede auf dem Markt zugelassene Warengruppe, die einen Hauptgegenstand des Marktverkehrs bildet, in entsprechender Qualität durch eine genügende Zahl von Marktfieranten feilgehalten wird.
2. Jeder Marktbezieher hat nur Anspruch auf die Zuweisung eines Standplatzes bis zum Höchstausmaß von 20 Metern; die Standtiefe wird nach den örtlichen Gegebenheiten festgelegt.
3. Die Marktbezieher haben die Stände selbst beizustellen; sie sind so aufzustellen, daß das zugewiesene Standmaß nicht überschritten wird.
4. Ein zugewiesener Standplatz darf nur mit Genehmigung der Aufsichtsorgane ganz oder teilweise einer Dritten überlassen werden. Bei eigenmächtiger Überlassung eines Standplatzes an Dritte ist die Marktbehörde zur Entziehung des Standplatzes berechtigt.
5. Die Aufsichtsorgane können einen zugewiesenen Standplatz aus wichtigen Gründen, insbesondere bei einer Verletzung der öffentlichen Ordnung, bei ungerechtfertigter Nichtbefolgung von Anweisungen der Aufsichtsorgane oder bei einer Übertretung dieser Marktordnung, entziehen. Hauszugänge bzw. Hauseingänge sind freizuhalten.
6. Durch die Zuweisung bzw. Reservierung von Standplätzen wird ein Bestandsverhältnis zwischen Gemeinde und Marktbezieher nicht begründet.
7. Die Mindesthöhe der Standbedeckungen (Dächer oder Schirme) muß 2,20 m betragen.
8. Außerhalb der zugewiesenen Standplätze dürfen nur an solchen Plätzen, die von den Marktaufsichtsorganen im Einzelfalle bestimmt werden, Waren abgeladen, ausgeräumt oder aufgestellt werden.
9. Das Anbieten von Waren über Mikrofon- bzw. Verstärkeranlagen ist nicht gestattet.  
Für Marktfieranten, die Tonträger anbieten, wird eine höchstzulässige Lautstärke von 70 Phon vorgeschrieben.
10. Feste oder andere div. Veranstaltungen, die an den Markttagen abgehalten werden, dürfen nicht zu einer Einschränkung des Marktbetriebes führen.
11. Für Spezialisten und für Marktfieranten, die Tonträger anbieten, wird zum effektiven Standplatz eine sogenannte Zuhörerzone von 2 Metern dazugerechnet, um einen störungsfreien Marktverlauf zu gewährleisten.

#### § 6 Marktgebühren:

Für die Benützung des Standplatzes und für die mit der Abhaltung des Marktes verbundenen Auslagen ist die von der Gemeindevertretung für das laufende Jahr beschlossene Standgebühr zu entrichten.

## § 7 Marktbehörde:

Marktbehörde im Sinne dieser Marktordnung ist der Bürgermeister. Ihm stehen die gesetzlichen Rechte und Pflichten der Marktaufsicht zu.

## § 8 Marktaufsicht:

Die Marktbehörde übt die Marktaufsicht durch die Marktaufsichtsorgane aus und regelt durch sie den Marktverkehr. Unter Marktaufsichtsorganen sind die vom Bürgermeister beauftragten Organe (Marktkommissäre) zu verstehen. Die Kontrollbefugnisse der Aufsichtsorgane im Sinne des § 2 des Lebensmittelgesetzes werden hiedurch nicht berührt. Die Organe der Marktaufsicht haben den Marktverkehr zu beaufsichtigen, die Einhaltung dieser Marktordnung zu überwachen, Mißstände abzustellen und Zuwiderhandlungen zur Anzeige zu bringen.

## § 9 Warenbehandlung:

1. Die auf dem Markt feilgebotenen Lebensmittel müssen den gesetzlichen Vorschriften und der angegebenen Bezeichnung entsprechen. Lebensmittel, die ohne weitere Zubereitung genossen werden können, dürfen von den Käufern vor dem Kauf nicht betastet werden.
2. Nahrungs- und Genußmittel dürfen nur auf Unterlagen ausgelegt werden, die sich mindestens einen halben Meter über dem Erdboden befinden. Genußfertige Lebensmittel sind vor Beschmutzung sowie vor Fliegen zu schützen. Back- und Zuckerwaren sollen nicht frei herumliegen, sondern sind gegen Staub und Schmutz sowie gegen das Betasten durch Hüllen aus durchsichtigem Material zu schützen.
3. Die Hygiene-Richtlinien für Marktwägen und Marktstände (Anhang A) sind von den Beziehern des Marktes verbindlich zu beachten.

## § 10 Reinlichkeit:

Jede Verunreinigung der Marktstände, ihrer unmittelbaren Umgebung und des ganzen Marktplatzes ist zu unterlassen. Jeder Standinhaber hat für die Reinlichkeit zu sorgen. Abfall-Container werden von der Gemeinde in ausreichender Zahl an geeigneten Punkten aufgestellt.

## § 11 Hygiene der Marktfieranten und ihres Personals:

Die Marktfieranten und ihre Hilfskräfte müssen von ansteckenden oder ekel-erregenden Krankheiten frei sein und haben auf Reinlichkeit ihrer Person zu achten. Soweit sie mit der Erzeugung, Herstellung oder Abgabe von Nahrungs- und Genußmitteln befaßt sind, müssen sie im Sinne des Bazillenausscheidergesetzes durch ein amtsärztliches Zeugnis nachweisen, daß sie in ihrer Tätigkeit verwendet werden dürfen.

## § 12 Verweisung vom Markt:

1. Personen, welche die Ordnung stören, Unfug treiben oder den Anordnungen der Marktbehörde (Marktkommissäre) nicht Folge leisten, können vom Markt verwiesen werden.
2. Eine Ausschließung vom Marktbesuch für immer kann die Marktbehörde durch einen schriftlichen Bescheid aussprechen, der dem Rechtszuge im Sinne des Allgemeinen Verwaltungsverfahrensgesetzes unterliegt.

§ 13 Strafbestimmungen:

Übertretungen dieser Marktordnung werden, soweit sie nicht nach dem Strafgesetz oder nach anderen Vorschriften zu ahnden sind, von der Bezirksverwaltungsbehörde gem. § 368 Abs. 16 der Gewerbeordnung mit einer Geldstrafe bis zu S 10.000,- bestraft.

§ 14 Rechtswirksamkeit:

Die vorstehende Marktordnung, durch welche alle älteren, mit ihr in Widerspruch stehenden Marktordnungen aufgehoben werden, tritt am 1. Juni 1988 in Kraft.

Mauterndorf, am 26. April 1988



Der Bürgermeister:

*[Handwritten signature]*  
(Biem)

## ANHANG A - HYGIENE-RICHTLINIEN FÜR MARKTWÄGEN UND MARKTSTÄNDE

### A. Hygiene-Richtlinien für Würstelstände:

1. An Würstelwägen und Würstelständen sind Würste, Brot und Kleingebäck so zu lagern, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung durch Verstaubung, Anhusten, Berührung usw. vermieden wird. Als praktikable Lösung wird ein Schutz durch Glas- oder Plexiglas-Vitrinen empfohlen.
2. Unverpacktes Kleingebäck darf nicht frei für die Kundschaft zugänglich am Verkaufspult angeboten werden. (Verbot der Selbstbedienung)

### B. Hygiene-Richtlinien für Verkaufsstände von Milch- und Milcherzeugnissen:

1. Das Inverkehrbringen von offenen bzw. unverpackten Erzeugnissen ist nur an solchen Verkaufswägen und -ständen gestattet, die auf den für die Kundschaft zugänglichen Seiten eine feststehende Abdeckung und einen Schutz der Ware gegen Anhusten, Berührung, Verstaubung etc. aufweisen.  
Ein derartiger Schutz ist durch eine annähernd senkrechte und eine in der Nähe der Oberkante dieser senkrecht angebrachten Abschirmung z.B. durch Plexiglas oder Glas zu erzielen.
2. Außerhalb eines Verkaufswagens oder eines feststehenden Verkaufstandes dürfen Milch und Milcherzeugnisse nur vorverpackt verkauft werden, wobei zu beachten ist, daß auch die vorverpackte Ware weder durch Tiere noch durch hygienisch bedenkliche Mißstände (z.B. Kanalschächte, nahe vorbeiführender Marktverkehr, Witterungseinflüsse, Lagerung am Boden usw.) nachteilig beeinflußt werden darf.
3. Die Abgabe von offenen, d.h. unverpackten Milcherzeugnissen ist nur in von der Kunde mitgebrachten Behältnissen oder in hygienisch einwandfreien, durch den Marktbesucher bzw. -verkäufer zur Verfügung gestellten Behältnissen gestattet. Hingegen dürfen durch die Marktbesucher und Marktverkäufer häuslich gereinigte Glasflaschen und andere Behälter keine Verwendung finden.
4. Das Verkaufspersonal hat stets auf saubere Arbeitskleidung zu achten.

### C. Hygiene-Richtlinien für Fleisch-, Wurst- und Fischstände:

1. Wie Punkt 1 der Hygiene-Richtlinien für Milch und Milcherzeugnisse.
2. Außerhalb eines Verkaufswagens oder Verkaufstandes dürfen Fleisch- und Wurstwaren, Fische und Fischerzeugnisse nur hygienisch vorverpackt verkauft oder feilgehalten werden. Dies kann z.B. durch Verwendung einer ungebrauchten Dehnfolie oder durchlöcherter Plastiksäcke ohne Aufdruck und mit Clips verschlossen - damit die Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung unbeachtet bleiben können - bewerkstelligt werden.
3. Alle Behältnisse, Gerätschaften, Hackstöcke und Arbeitstische, die der Verarbeitung und dem Verkauf dienen, haben eine saubere, rillen- und fugenfreie Beschaffenheit aufzuweisen.
4. Gebinde, insbesondere Plastikbehälter mit Gitterböden sind am Boden innen mit einem wasserabweisenden Material auszulegen.
5. Die Verwendung von alten Kartons (wie z.B. Bananenschachteln etc.) Obststeigen und ähnlichem Material ist für den Transport von unverpackten Fleisch-, Räucher-, Wurst- und Fischwaren verboten.

6. Stellagen und Fächer in den Liefer- und Verkaufswagen sind leicht pflegbar auszustatten und sauber zu halten. Die verwendeten Materialien haben den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu entsprechen.
7. Die außerhalb von Verkaufswägen oder -ständen hygienisch vorverpackten Waren sind mindestens einen halben Meter über dem Bodenniveau zu lagern.
8. Die im Verkauf beschäftigten Personen haben saubere, weiße Mäntel zu tragen.
9. Unverpacktes Geflügel ist sichtbar getrennt von Fleisch- und Wurstwaren zu lagern.  
Der Verkauf von unverpacktem Geflügel darf nur von Personen durchgeführt werden, die nicht gleichzeitig auch im anderen Fleisch- und Wurstwaren-Verkauf tätig sind.
10. Die zur Bearbeitung von Wild- und Geflügelfleisch verwendeten Geräte, Werkzeuge, Schneidunterlagen udgl. dürfen nicht zur Bearbeitung von anderem Fleisch oder Würsten verwendet werden.
11. Geflügel und Wild im Federnkleid, Wild im Balg oder in der Decke ist getrennt von anderen Nahrungsmitteln zu lagern.
12. Sollten Wurstwaren aufgeschnitten abgegeben werden, sind beim Aufschneidevorgang Wurstzangen zu verwenden, sofern nicht in einer anderen Weise vorgesorgt ist, daß eine Berührung der aufgeschnittenen Wurst- oder Fleischware mit der bloßen Hand vermieden wird.

#### D. Hygiene-Richtlinien für Bäckerei-Erzeugnisse, Feingebäck, Konditor- und Zuckerwaren:

Es gelten die in den Punkten 1 - 8 der Hygiene-Richtlinien für Fleisch-, Wurst- und Fischstände aufgelisteten Forderungen.

9. Die Abgabe von Feinback- oder Konditoreiwaren hat mittels Mehlspeis- zangen oder sonstigem geeigneten Gerät zu erfolgen, sodaß eine Berührung der Ware mit der bloßen Hand beim Verkauf vermieden wird.
10. Zur Zeit des Insektenfluges (speziell der Wespen und Bienen) sind alle Feinback-, Zucker- und Konditorwaren so zu verpacken, daß Insekten für die Dauer des Verkaufes keine Kontaktflächen an den zu verkaufenden Produkten vorfinden.

#### E. Hygiene-Richtlinien für Obst- und Gemüsestände:

1. Sämtliche Erzeugnisse sind mindestens einen halben Meter über dem Bodenniveau zu lagern.
2. Dörrobst bzw. Erzeugnisse, die nicht mehr gekocht, gewaschen, geschält oder entblättert werden und dem unmittelbaren Genuß dienen, sind entweder vorverpackt anzubieten oder so zu lagern, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung durch die Kunden nicht erfolgen kann. Diesem Zweck dient beispielsweise die Lagerung im hinteren, dem Kunden nicht zugänglichen Teil eines Standes.
3. Das Inverkehrbringen von offenem Sauerkraut hat durch Abschirmung vor der Kundschaft so zu erfolgen, daß eine Kontamination mit Krankheits- erregern durch Sprechen, Husten oder Niesen nicht stattfinden kann. Eine Aufstellung der Krautfässer im hinteren Teil des Verkaufsstandes oder in einem Abstand von mehr als 1 Meter von der Kundschaft mit teil- weiser Abdeckung der Faßöffnung würde diesen Anforderungen entsprechen.

Abschließend wird festgestellt, daß gem. § 20 des Lebensmittelgesetzes 1975 jederzeit Maßnahmen zur Behebung hier nicht aufgezeigter und erfaßter Mängel durch Organe des Marktamtes bzw. der Lebensmittelpolizei vorgeschrieben werden können.