



Richtiger Umgang mit Lebensmitteln

Tipps vom Wiener Marktamt



Stadt  Wien
Wien ist anders.

Vorwort und allgemeine Informationen

FOTO: SPPO-31118



Sandra Frauenberger
*Stadträtin für
KonsumentInnen-
schutz*

Liebe Konsumentin, lieber Konsument!

Die Wiener Märkte haben sich in den Herzen der Wienerinnen und Wiener einen festen Platz gesichert. Auch für viele Touristen sind die Wiener Märkte ein beliebtes Ausflugsziel. Frische Waren, Vielfalt und hohe Qualität sowie erstklassige Beratung und eine lebendige, bunte

2 Atmosphäre – das ist es, was die Wiener Märkte auszeichnet. Das hohe Niveau, das in den vergangenen Jahren erreicht werden konnte, ist das Ergebnis großer Bemühungen von allen Seiten. Die MarktstandlerInnen leisten durch ihre tägliche Arbeit einen wichtigen Beitrag für die Stadt Wien.

Als KonsumentInnenstadträtin ist es mir ein Anliegen, für die BürgerInnen dieser Stadt einen hohen Qualitätsstandard zu sichern. Das Wiener Marktamt mit seinen gut geschulten und engagierten MitarbeiterInnen sorgt dafür, dass die KonsumentInnen einwandfreie Lebensmittel bekommen.

Das Wiener Marktamt bewältigt über zahlreiche Lebensmittelkontrollen noch viele Aufgaben und Serviceleistungen für die BürgerInnen Wiens. Dieser Folder bietet hier eine übersichtliche Zusammenfassung über die zahlreichen Aktivitäten des Wiener Marktamtes mit vielen nützlichen Tipps.

FOTO: STADT WIEN MA 59



Maga Adelheid Sagmeister
*Direktorin des
Marktamtes*

Seit rund 160 Jahren ist das Wiener Marktamt eine beliebte Anlaufstelle der Bürgerinnen und Bürger für Fragen und Beschwerden hinsichtlich der Qualität von Lebensmitteln oder der Genießbarkeit von Pilzen. Tatsächlich handelt es sich hier um ganz wesentliche

Kernaufgaben des Marktamtes, gehören doch sichere und gesunde Lebensmittel sowie eine intakte Nahversorgung in einem attraktiven Umfeld zu den wichtigsten Grundlagen für das Funktionieren einer Großstadt wie Wien.

Weniger bekannt ist, dass das Marktamt zahlreiche andere Aufgaben im Sinne des KonsumentInnenschutzes wie etwa im Bereich der Produktsicherheit oder der Gewerbeordnung wahrzunehmen hat.

Diese, bereits als Neuauflage vorliegende, Broschüre soll Ihnen, sehr geehrte Wienerinnen und Wiener, die umfassenden Serviceleistungen des Marktamtes nahe bringen und Sie mit hoffentlich wertvollen Tipps und Informationen versorgen.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Marktamtes gerne zur Verfügung.

Das Wiener Marktamt und seine Aufgaben

Rund um die Uhr im Dienst

Das seit rund 160 Jahren bestehende Marktamt ist als Magistratsabteilung 59 die Konsumentenschutzabteilung der Stadt Wien schlechthin.

Der Aufsichtsdienst in den Bereichen der Vollziehung des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes, der Gewerbeordnung, des Maß- und Eichgesetzes, der Preisauszeichnung und vieler anderer Verbraucherschutzbestimmungen sowie die beliebte kostenlose Pilzberatung bieten einen vorbeugenden Schutz vor Nachteilen im Konsumentenalltag der WienerInnen.

90 MitarbeiterInnen sind täglich nahezu rund um die Uhr bei allen Branchen und auf den Wiener Märkten unterwegs, um KundInnen vor unliebsamen Überraschungen zu schützen und im Falle von Beschwerden schnell reagieren zu können.

Nahversorger und beliebter Treffpunkt

Gleichzeitig ist das Marktamt auch für die Planung und das Management von 21 städtischen Detailmärkten mit insgesamt 1.000 Privatbetrieben, von temporären Märkten, dem Flohmarkt am Naschmarkt, von Christkindlmärkten, Ostermärkten, Allerheiligenmärkten, Gelegenheitsmärkten, dem Großmarkt Wien-Inzersdorf und vielen anderen mehr zuständig.

Die Wiener Märkte sind wichtige Nahversorger mit frischen Konsumgütern und Saisonprodukten auf den Bauernmärkten und auch traditionell beliebte Treffpunkte aller Menschen der Stadt. Nicht umsonst steht der Slogan „Produkte mit Charakter

– Die Wiener Märkte“ für die Stärken der Wiener Märkte, nämlich Vielfalt, Frische und Service!



Überall wo Sie dieses Zeichen sehen, befindet sich ein Marktamt.

Haushaltstipps für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln



Die erste Überprüfung der Lebensmittel sollte bereits beim Einkauf erfolgen. Bei **verpackten Lebensmitteln** ist ein Blick auf das **Mindesthaltbarkeitsdatum** notwendig, denn bis zu diesem Datum übernimmt der Hersteller die Garantie für einwandfreie Frische. Natürlich können Produkte auch nach „Ablauf“ dieses Datums mit einem Hinweis des überschrittenen Datums angeboten und verkauft werden, diese Waren sind dann aber so rasch wie möglich

zu verwenden.

Leicht verderbliche Waren sind mit einem **Verbrauchsdatum** gekennzeichnet und dürfen nach Ablauf dieses Datums nicht mehr verkauft werden.



Wesentlich ist auch, dass die **Verpackung nicht beschädigt** ist und die Waren sachgemäß gelagert wurden.

Generell ist bei Lebensmitteln die **Farbe** ein wesentlicher **Faktor** für die **Frische** des Produktes. Vergrauung bzw. andere Verfärbungen sind vor allem bei Fleisch und Geflügel bereits Warnsignale für mangelnde Frische.

Bei **unverpackten Lebensmitteln** kann man außer an der Farbe meist auch noch am **Geruch** der Waren erkennen, ob es sich um wirklich frische Produkte handelt.

Nach dem Einkauf ist es wichtig die Lebensmittel **rasch** zum häuslichen **Kühlschrank** zu bringen. Für den Transport empfiehlt sich besonders in der warmen Jahreszeit eine geeignete **Kühltasche** oder ein Thermosackerl, welches in vielen Geschäften erhältlich ist, um die **Kühlkette** möglichst **nicht zu unterbrechen**.



Als Richtwerte für die Lagerung im Kühlschrank gelten für unverpackte Wurst- und Fleischwaren

rohes Fleisch und Wurstwaren	2-3 Tage
Faschiertes und Innereien,	
rohen Fisch	1 Tag
Friskäse, Weichkäse	3-4 Tage
Schnittkäse	7-10 Tage



Die ideale Kühlschranktemperatur ist für Milchprodukte bis 6 Grad Celsius, für Fleisch und Geflügel bei 4 Grad Celsius, im Tiefkühlbereich sollte die Temperatur nicht über minus 18 Grad Celsius liegen.

Prinzipiell ist es von Vorteil, wenn Lebensmittel in geschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden, weil so eine Veränderung der Waren und ein Schutz vor Abtrocknung gewährleistet wird. Eine entsprechende Kühlschrankordnung (Trennung von Fleisch, Geflügel, Milchprodukten etc.) schützt vor etwaigen Kontaminationen und hilft eine gute Übersicht über die gelagerten Waren zu erreichen.

Richtwerte für die Lagerung im Tiefkühlbereich:

Brot und Gebäck	bis 3 Monate
Faschiertes	bis 6 Monate
Schweinefleisch	bis 10 Monate
Rindfleisch	bis 12 Monate
Geflügel	bis 18 Monate
Gemüse	bis 12 Monate
Fertiggerichte	bis 12 Monate

Haushaltstipps für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln



Bei Originalpackungen ist das Mindesthaltbarkeitsdatum zu beachten. Nach dem Öffnen der Packung ist die Ware ehebaldigst zu verzehren.

Richtiges Auftauen erfolgt bei Kühlschranktemperatur, weil sonst Qualitätsverluste oder gar ein Verderb die Folge sein kann. Auch ist darauf zu achten, dass die Ware nicht mit der Auftauflüssigkeit in Kontakt kommt.

Schutz vor den wichtigsten Lebensmittelvergiftungen:

Schimmelpilze

sind Mikroorganismen, welche auf Lebensmitteln sogenannte Mykotoxine bilden können, diese stehen in Verdacht krebserregend zu sein.

Eine warme, feuchte Lagerung von Lebensmitteln begünstigt die Bildung von Schimmelpilzen, eine trockene, kühle Lagerung hemmt diese Bildung. Die Beachtung der Haltbarkeitsfristen und eine sachgemäße Lagerung helfen daher bei der Verhinderung von Schimmelwachstum.

Wichtig ist bei Vorhandensein von Schimmel, dass die Lebensmittel sofort weggeworfen werden. Es genügt nicht, den sichtbaren Schimmel zu entfernen, da das Pilzmycel meist für uns unsichtbar bereits die gesamte Ware durchzogen hat.

Aufgetaute Speisen sollten möglichst rasch (am Besten noch am selben Tag) verzehrt werden, keinesfalls dürfen aufgetaute Lebensmittel neuerlich eingefroren werden. Dies gilt auch bei einem eventuellen Geräteschaden oder nach einem Stromausfall.

Konservendosen dürfen keine Beschädigungen aufweisen und/oder bombiert sein.





Salmonellen

gehören zur Gruppe der Bakterien und können Lebensmittelinfektionen hervorrufen, welche zur Gefährdung der menschlichen Gesundheit führen können. Besonders gefährdet sind Menschen mit geschwächter Immunabwehr, ältere Menschen und Kinder.

Das höchste Salmonellenrisiko besteht bei Geflügel und Eiern. Es ist daher wichtig schon beim Transport nach dem Einkauf auf eine Trennung von Eiern, Geflügel, Fleisch und anderen Lebensmitteln zu achten. Diese Trennung ist auch bei der Lagerung im Kühlschrank zu beachten. Salmonellen fühlen sich besonders bei Temperaturen zwischen 10 und 45 Grad C wohl und vermehren sich bei diesen Temperaturen besonders schnell. Kühlschranktemperaturen verhindern ein rasches Wachstum, aber selbst Tiefkühltemperaturen

vermögen diese Bakterien nicht abzutöten. Nur eine Temperatur von über +75 Grad Celsius im Kern der Ware kann Salmonellen nach fünf Minuten besiegen.

Der wesentlichste Punkt um eine Kontamination mit Salmonellen zu verhindern ist absolute Sauberkeit, dazu gehören:

- ☛ **getrennte Lagerung**
- ☛ **während der Bearbeitung von Geflügel niemals mit anderen Nahrungsmitteln hantieren**
- ☛ **Arbeitsgeräte wie Messer, Schneidbrett etc. müssen nach der Bearbeitung sofort gründlich gereinigt werden**
- ☛ **eventuell benützte Gewürzbehälter reinigen**
- ☛ **gründliche Händereinigung mit Seife und viel heißem Wasser**

Haushaltstipps für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln

Obst- und Gemüse sind wichtige Bestandteile für eine gesunde Ernährung

Um eine ausgewogene, gesunde Ernährung zu erreichen darf frisches Obst und Gemüse auf dem Speisezettel nicht fehlen. Dazu ist frisches, heimisches Obst und Gemüse besonders zu empfehlen. Aus diesem Grund wollen wir die wichtigsten Produkte und den Zeitpunkt ihrer Reife in Österreich auflisten:



Äpfel Juni bis Oktober, anschließend bis April als Lagerware

Birnen Juli bis Oktober, anschließend bis Februar als Lagerware

Broccoli Juni bis Oktober

Chinakohl August bis Oktober, anschließend bis Dezember als Lagerware

Eissalat Mai bis Oktober

Endiviensalat Juli bis November, anschließend bis Dezember als Lagerware

Erbsen Juni bis August

Erdäpfel Juni bis Oktober, anschließend ganzjährig als Lagerware

Erdbeeren Mai bis August

Feldgurken Juni bis August

Fenchel Juni bis Oktober

Fisolen Juni bis September

Häuptelsalat Mai bis Oktober

Himbeeren Juni bis Oktober

Karfiol Mai bis Oktober, anschließend bis November als Lagerware

Karotten Juni bis September, anschließend ganzjährig als Lagerware

Kirschen Juni bis Juli

Knoblauch Juli bis August, anschließend ganzjährig als Lagerware

Kohl Juni bis November, anschließend bis Februar als Lagerware

Kohlsprossen September bis Februar

Mangold Mai bis November



Marillen	Juli bis August
Melanzani	Juli bis Oktober
Paradeiser	Juni bis Oktober
Petersilwurzeln	September bis Oktober, anschließend bis Mai als Lagerware
Pfirsiche/Nektarinen	Juli bis September
Porree	Juni bis Jänner, anschließend als Lagerware
Radicchio	September bis Oktober
Radieschen	April bis Oktober
Ribiseln	Juli bis August
Rote Rüben	Juli bis Oktober, anschließend ganzjährig als Lagerware
Rotkraut	Juni bis Oktober, anschließend bis Februar als Lagerware
Sellerie	Juli bis Oktober, anschließend ganzjährig als Lagerware
Spargel	April bis Juni
Spinat	April bis November
Vogersalat	September bis Jänner
Weintrauben	September bis Oktober
Weißkraut	Juni bis November, anschließend bis März als Lagerware
Zwiebeln	Mai bis September, anschließend ganzjährig als Lagerware
Zucchini	Juni bis Oktober



Bei Fragen zu sicheren Lebensmitteln stehen Ihnen die örtlichen Marktamtsabteilungen gerne zur Verfügung.



Das Marktamt und die Wiener Märkte



10

Das Marktamt ist für die Planung und das betriebswirtschaftliche Management von 21 städtischen Detailmärkten mit insgesamt 1.000 Privatbetrieben, von temporären Märkten, dem Flohmarkt am Naschmarkt,

von Christkindlmärkten, Ostermärkten, Allerheiligenmärkten, Gelegenheitsmärkten und dem Großmarkt Wien-Inzersdorf zuständig. Schwerpunkte dieser Geschäftstätigkeit sind:

- ▶ Die Nahversorgung der KonsumentInnen mit frischen Produkten in großer Auswahl zu sichern,
- ▶ die Märkte als typische urbane Plätze der Begegnung zu erhalten,
- ▶ die weitere Entwicklung von Märkten zu „ersten Adressen“ des Lebensmittelhandels und der Gastronomie zu fördern.

Gelegenheitsmärkte im ganzen Stadtgebiet

Weitere Gelegenheitsmärkte sind genehmigungspflichtige marktähnliche Verkaufveranstaltungen privater Organisatoren, die auf öffentlicher Verkehrsfläche stattfinden und mindestens zehn Verkaufsplätze aufweisen. Die Genehmigungen erteilt die MA 59. Wohltätige, messeähnliche Veranstaltungen und Feste mit überwiegend gastronomischem Angebot, Festzelte und Infostände etc. sind keine Gelegenheitsmärkte und fallen in die Zuständigkeit der MA 46.

Weitere Informationen erteilen gerne die Bezirksmarktamtsabteilungen und die Marktamtsdirektion. Internet: www.marktamt.wien.at



Das Marktamt und die Wiener Märkte

Allgemeine Öffnungszeiten für den Handel:

Mo–Fr 06.00 – 19.30 Uhr, Sa 06.00 – 17.00 Uhr

3. Bezirk: Landstraßer Markt (Markthalle):

Mo–Do u. Sa 06.00 – 15.00 Uhr, Fr 06.00 – 19.00 Uhr

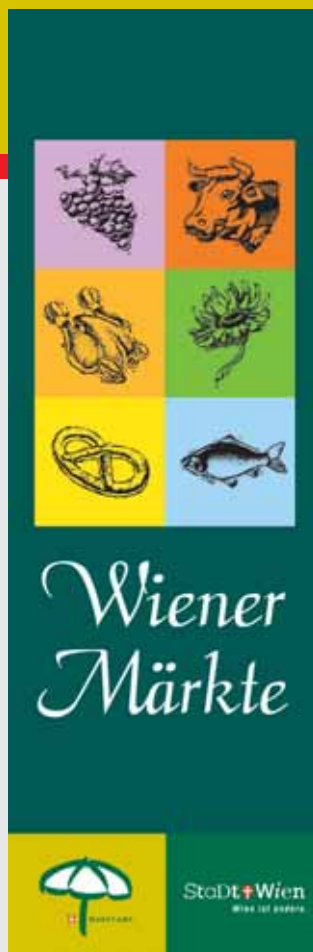
Bauernmärkte:

Mo–Do 06.00 – 19.30 Uhr, Fr u. Sa 06.00 – 17.00 Uhr

10., Viktor Adler-Markt Mo–Sa 06.00 – 13.00 Uhr

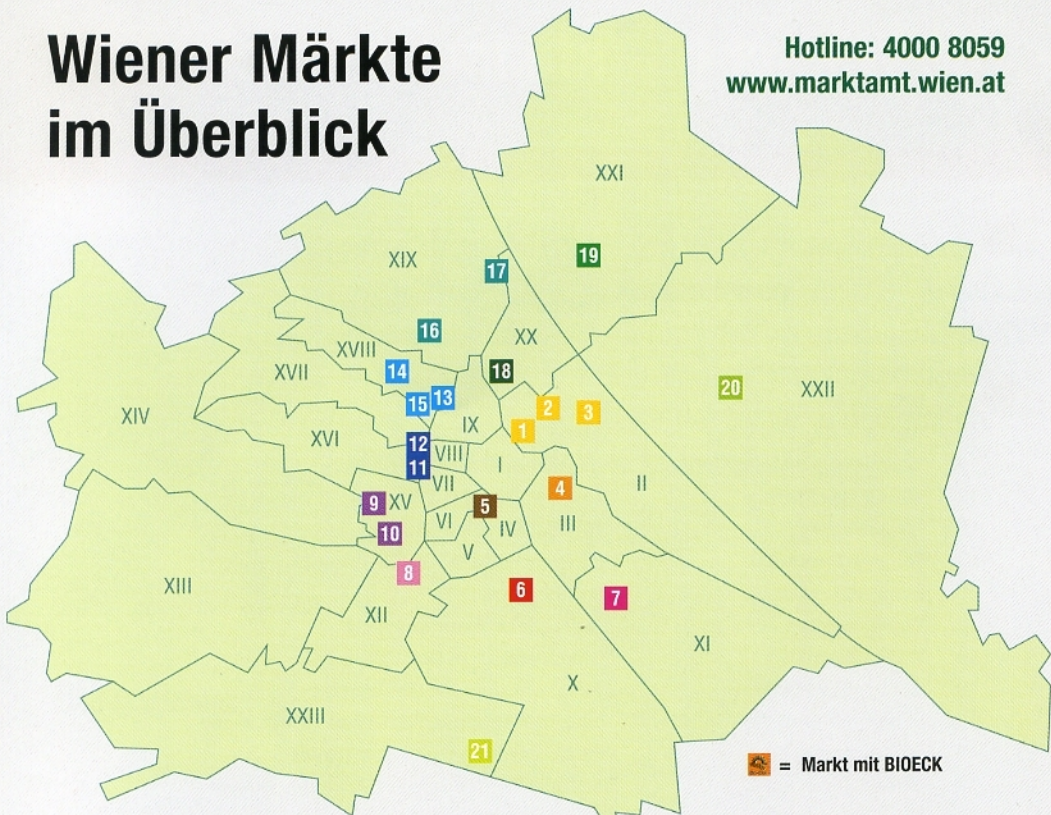
Allgemeine Öffnungszeiten für die Gastronomie:

2. Bezirk	Karmelitermarkt	22.00 Uhr
2. Bezirk	Volkertmarkt	22.00 Uhr
2. Bezirk	Vorgartenmarkt	22.00 Uhr
3. Bezirk	Rochusmarkt	22.00 Uhr
4. Bezirk	Naschmarkt	23.00 Uhr
10. Bezirk	Viktor-Adler-Markt	22.00 Uhr
11. Bezirk	Simmeringer Markt	21.00 Uhr
12. Bezirk	Meidlinger Markt	21.00 Uhr
15. Bezirk	Meiselmarkt	20.00 Uhr
15. Bezirk	Schwendermarkt	21.00 Uhr
16. Bezirk	Brunnenmarkt, Yppenmarkt	22.00 Uhr
18. Bezirk	Gersthofer Markt	21.00 Uhr
18. Bezirk	J. N. Vogl Markt	21.00 Uhr
18. Bezirk	Kutschermarkt	21.00 Uhr
19. Bezirk	Nußdorfer Markt	21.00 Uhr
19. Bezirk	Sonnbergmarkt	21.00 Uhr
20. Bezirk	Hannovermarkt	21.00 Uhr
21. Bezirk	Floridsdorfer Markt	21.00 Uhr
22. Bezirk	Genochmarkt	21.00 Uhr



Wiener Märkte im Überblick

Hotline: 4000 8059
www.marktamt.wien.at



- 1** II, **Karmelitermarkt:** Im Werd, Krummbaumgasse, Leopoldsgasse, Haidgasse
- 2** II, **Volkertmarkt:** Volkertplatz
- 3** II, **Vorgartenmarkt:** Wohlmutstraße, Ennsgasse
- 4** III, **Rochusmarkt:** **U3** Landstraßer Hauptstraße, Salmgasse
- 5** VI, **Naschmarkt:** **U4** Wienzeile, Kettenbrücke
- 6** X, **Viktor-Adler-Markt:** **U1** Viktor-Adler-Platz
- 7** XI, **Simmeringer Markt:** Geiselbergstraße, Lorystraße
- 8** XII, **Meidlinger Markt:** **U6** Niederhofstraße, Rosaliagasse, Reschgasse, Ignazgasse
- 9** XV, **Meiselmarkt:** **U3** Hütteldorfer Str., Ecke Johnstr.
- 10** XV, **Schwendermarkt:** Schwendergasse, Dadlergasse
- 11** XVI, **Brunnenmarkt:** Brunnengasse
- 12** XVI, **Yppenmarkt:** Yppengasse, Brunnengasse
- 13** XVIII, **Kutschkermarkt:** Kutschkergasse, Gertrudplatz
- 14** XVIII, **Gersthofer Markt:** Gersthofer Str., Gentzgasse
- 15** XVIII, **Johann-Nepomuk-Vogl-Markt:** Johann-Nepomuk-Vogl-Platz, Kreuzg.
- 16** XIX, **Sonnbergmarkt:** Sonnbergplatz, Obkirchgasse
- 17** XIX, **Nußdorfer Markt:** Heiligenstädter Straße, Sickenberggasse
- 18** XX, **Hannovermarkt:** Hannovergasse, Othmargasse
- 19** XXI, **Floridsdorfer Markt:** Brünner Straße, Pittkagasse
- 20** XXII, **Genochmarkt:** Genochplatz, Erzherzog-Karl-Straße
- 21** XXIII, **Großmarkt Wien-Inzersdorf (mit Fleischgroßmarkt):** Laxenburgerstraße 365

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber: Stadt Wien –
Marktamt (MA 59), Am Modenapark 1-2, 1030 Wien.
Für den Inhalt verantwortlich: Franz Kopecky (MA 59).
Grafik: Headquarter Strnat & Strnat GmbH, 1030 Wien.
Druck: AV + Astoria, 1230 Wien. X/07



Stadt + Wien
Wien ist anders.