



Hygienische Mindestanforderungen für den Verkauf von Lebensmitteln auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Stand: April 2014

Lebensmittel dürfen in Verkaufsständen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (= eine ekel-erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren) nicht ausgesetzt sind.

Anforderungen an den Verkaufsstand bzw. Verkaufswagen

1. Im Verkaufsstand muss ein fester Fußboden vorhanden sein (asphaltiert, betonierte, dicht gefugt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z. B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen.
2. Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z. B. durch ein Zeltdach und ausreichende seitliche Verkleidungen (Sonnenschirm nicht ausreichend).
3. Der Innenbereich des Verkaufsstandes muss so gestaltet sein, dass er leicht zu reinigen ist. Er muss vom Boden bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen sein (z. B. im Viereck aufgestellte Tische, die

vom Boden bis zur Arbeitshöhe mit Folie verkleidet sind).

4. Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sind.
5. Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
6. Der Verkaufsstand muss mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem warmem und kaltem Wasser in Trinkwasserqualität (z. B. Campingausrüstung), Einweghandtüchern und Einwegseife ausgestattet sein. Ein Eimer mit Wasser reicht nicht aus. Darüber hinaus muss eine geeignete Abwasserentsorgung vorhanden sein.

Falls Arbeitsgeräte oder Geschirr gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung mit fließendem Wasser vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.

7. Gegenstände, die nicht unmittelbar dem Behandeln von Lebensmitteln dienen (z. B. Privatgegenstände, Reinigungsgeräte o. ä.) dürfen im Verkaufsstand nicht offen gelagert werden.

Anforderungen an das Personal

1. Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Das Personal muss frei sein von ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren.
2. Wer Produkte, die mit Fleisch, Fisch, Eiern oder Milch hergestellt werden (einschließlich Speiseeis und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung), herstellt, bearbeitet oder unverpackt verkauft, muss **vor Ort** ein gültiges Zeugnis über die amtliche Belehrung nach Infektionsschutzgesetz sowie ggf. die Bescheinigung über die erfolgte jährliche Wiederholungsbelehrung vorlegen können.



Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln

1. Beim Umgang mit Lebensmitteln dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die einwandfrei und sauber sind.
2. Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind so von den Käufern abzuschirmen, dass diese die Lebensmittel weder von vorn noch von oben berühren oder in anderer Weise - z. B. durch Anhauchen oder Anhusten - nachteilig beeinflussen können (Abschirmung z. B. durch einen Thekenaufsatz oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes).

Behältnisse mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinander gestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden. Es sollten grundsätzlich fest verschlossene Behältnisse benutzt werden.

3. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z. B. Kühlung) und Inverkehrbringen (z. B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen. Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ist dafür Sorge zu tragen, dass die vorgeschriebenen Temperaturen bis zur Abgabe an den Verbraucher eingehalten werden.

Temperaturanforderungen allgemein

- » Heißhalten von Lebensmitteln: über 65°C
- » Kühlen von Lebensmitteln: die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
- » Bei Fertigpackungen sind die auf der Packung angegebenen Lagertemperaturen einzuhalten.

Temperaturanforderungen an Lebensmittel, die lose abgegeben werden:

Fleisch, und Fleischerzeugnisse	+7 °C
Hackfleisch	+2 °C
Geflügelfleisch und Fleischzubereitungen wie marinierte Spieße, Geschnetzeltes	+4 °C
Alle anderen leicht verderblichen Produkte wie Sahnetorten, Feinkostsalate	unter +7 °C
Tiefgefrorene Lebensmittel	unter -18 °C

4. Besonders sensible Produkte, wie z. B. Mettbrötchen oder mit rohen Eiern hergestellte Speisen aller Art (z. B. selbst gemachte Mayonnaise, Tiramisu o. ä.) sollten wegen der hohen gesundheitlichen Risiken für den Verbraucher grundsätzlich nicht angeboten werden.
5. Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen hygienische Toiletten zur Verfügung stehen.
6. Speiseabfälle sind in sauberen und verschließbaren Behältern zu sammeln und sachgerecht zu entsorgen.

Kennzeichnung von Lebensmitteln

1. Fertigpackungen sind gemäß den Vorschriften (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung etc.) zu kennzeichnen.
2. Lose Produkte sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z. B. der Angabe über benutzte Zusatzstoffe, Preisangaben, Handelsklassen bei Obst (siehe Merkblatt „Lebensmittelkennzeichnung bei loser Abgabe“).

Kontakt

Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt
Auf der Schanze 4, 41515 Grevenbroich
Telefon 02181 601-3932
veterinaeramt@rhein-kreis-neuss.de