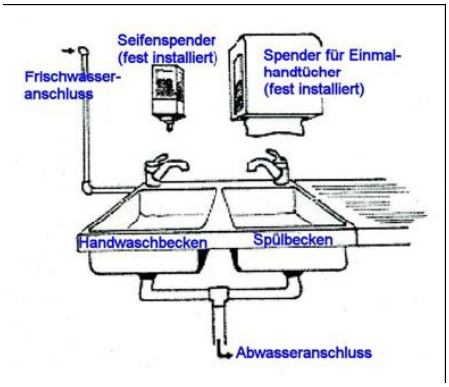
Hygienische Mindestanforderungen auf Märkten, Vereins- und Straßenfesten

Lebensmittelverkaufsstände

Lebensmittelverkaufsstände sind so anzuordnen, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel durch z.B. Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle ausgeschlossen ist.

- Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt sein und sauber gehalten werden.
- Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigenden Material bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und bei leicht verderblichen Lebensmitteln (Fleischwaren, Süßspeisen, Milcherzeugnissen) zu desinfizieren sein.
- Sie müssen überdacht, sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein.
  - Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes vor Husten oder Niesen durch einen Spuckschutz geschützt werden.



Einrichtung von Verkaufsständen

Beim Umgang mit Lebensmitteln ist ein Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife, ggf. Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern zwingend notwendig.

Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr mit fließendem Warm- und Kaltwasser müssen vorhanden sein, -zweckmäßigerweise maschinelle Reinigung-. Das Wasser muss ausreichend heiß sein und das Geschirr sollte mit kaltem Wasser nachgespült werden. Ein ausreichend großer Wasservorrat muss mitgeführt werden, das Wasser muss Trinkwasserqualität haben (sofern kein Anschluss an das kommunale Trinkwassernetz möglich ist). Zwei Spülbecken und regelmäßiger Wasserwechsel sind dabei vorgeschrieben.

- Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.
- Die Geräte und Arbeitsflächen müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig (bis mindestens 90°C) sein und sich in einwandfreiem, sauberen Zustand befinden. Sie müssen nach Bedarf zwischengereinigt werden.
- Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden.
- Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln getrennt und beseitigt werden. Abfallbehälter zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

- Separate Toiletten ausschließlich für die Nutzung des Personals, mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern sollten vorhanden sein.

Umgang mit Lebensmitteln

- Unverpackte Lebensmittel oder Speisen müssen so befördert werden, dass eine nachteilige Beeinflussung (durch Luft, Boden, Kleidung oder Körper des Tragenden) ausgeschlossen ist. Eine geeignete Abdeckung (z.B. von Brot durch saubere Tücher, von Speisen durch eine Glas oder Kunststoffabdeckung) ist erforderlich.
- Transportbehältnisse müssen aus leicht zu reinigendem Material sein und dürfen nicht auf dem Boden direkt abgestellt werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel sind bei Transport und Lagerung ausreichend kühl zu halten. Dabei sind die produktspezifischen Anforderungen der Lebensmittel zu beachten. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Süßspeisen, Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen bzw. Auflagen, Milch, Milcherzeugnisse, Salate (einschl. Kartoffelsalat), Dressings sowie belegte Brötchen sind gekühlt aufzubewahren!

Zubereitung

- Vorbereiten und Garen der Lebensmittel darf nur im geschützten Bereich des Standes erfolgen.
- Speisen müssen gut durcherhitzt werden und sind ggf. bis zur Ausgabe ausreichend warm zu halten (s.o.)
- Geflügel ist frisch und fertig gewürzt zu verwenden. Es darf nur in räumlich getrennten Grillstellen zubereitet werden
- Verzehrfertiges Essen darf nicht mit der bloßen Hand angefasst werden. Einmalhandschuhe, Zange oder Gabel sind zu benutzen, auch bei der Zubereitung von Salaten. Einmalhandschuhe sind regelmäßig zu wechseln, zweckfremde Dinge (auch Wechselgeld) dürfen mit Einmalhandschuhen nicht angefasst werden.

Lebensmittelabgabe

- Bratwurst, Frikadellen, Bouletten, Hamburger, Cevapcici, Schaschlik, Fleischstücke wie Schnitzel, Steaks etc., die aus zerkleinertem Fleisch hergestellt wurden, dürfen nur in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Die Aufbewahrungstemperatur beträgt max. + 4 °C
- Das Stecken von Fleischspießen, Ausformen und Würzen von Hackfleisch zu Cevapici, Frikadellen etc. am Stand ist verboten.
- Speisen nur mit durcherhitztem Eianteil abgeben (möglichst gewerblich hergestelltes, pasteurisiertes Vollei verwenden).
- Speisereste dürfen nicht im Bereich der Essenausgabe gelagert werden
  – gebrauchtes Geschirr darf nicht beim Ausgabebereich zurückgegeben werden.

Personalhygiene

Personen die mit Lebensmitteln direkt (mit der Hand) oder indirekt (über Bedarfsgegenstände z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gem. § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.

- Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen.
- Personen, die mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmittel beschäftigt werden, dürfen keine ansteckenden Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können, insbesondere Magen-Darm-Erkrankungen.
- Vor Arbeitsbeginn und nach dem Toilettenbesuch sowie beim Wechsel von unreinen zu reinen Arbeitsgängen sind die Hände mit geeignetem Handreinigungsmittel gründlich zu waschen und gegebenenfalls zu desinfizieren (insbes. bei Umgang mit Hackfleisch oder Geflügel). Die Benutzung von Flüssigseifen wie auch von Einmal-Tüchern zum Abtrocknen der Hände ist zwingend erforderlich.
- Es ist stets saubere und hygienisch einwandfreie Arbeits- bzw. Schutzkleidung zu tragen (möglichst hell), ggf. mit Kopfbedeckung.

Kennzeichnung der Ware:

Die Kennzeichnung erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei offen abgegebenen Lebensmitteln mindestens anzugeben:
Verkehrsbezeichnung, Mengenangabe, Mindesthaltbarkeitsdatum und Preis des Lebensmittels.
Werden Speisen, Früchte und/oder Getränke abgegeben, die **kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe**, einschl. Farb- und Konservierungsstoffe, enthalten, müssen diese auf Speisen- und Getränkekarten und Preisverzeichnissen bzw. auf einem Schild neben der Ware kenntlich gemacht werden. Entsprechende Angaben sind dem Etikett der Originalverpackung, dem Zutatenverzeichnis

bzw. dem Lieferschein zu entnehmen

Bitte beachten Sie:

- Eine **Hausschlachtung** liegt nur dann vor, wenn das Fleisch **ausschließlich** im eigenen Haushalt des Besitzers verwendet wird. Jede Abgabe von Fleisch aus Hausschlachtung an Dritte ist **verboten**.
- Die genannten Vorschriften dienen dem Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlicher Beeinträchtigung (Lebensmittelvergiftung).
- Bei Nichtbeachten der Vorschriften muss der Betreiber mit dem Verbot der Abgabe von Lebensmitteln oder mit der Schließung des Standes rechnen.
- Verstöße gegen diese Mindestanforderungen stellen Ordnungswidrigkeiten (in Einzelfällen auch Straftaten) dar, die von Amts wegen zu verfolgen sind.
-

Die aufgeführten Anforderungen sind Schwerpunkte und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Daher gibt die Lebensmittelüberwachungsbehörde gern Auskünfte zu lebensmittelrechtlichen Fragen und behält sich weitere Auflagen im Einzelfall vor.
Nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften ist derjenige, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, in vollem Umfang für die Hygiene und gesundheitliche Unbedenklichkeit „seines“ Lebensmittels verantwortlich

Lebensmittelrechtliche Grundlagen

- Gesetzliche Grundlagen: Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (LFGB) und seine Folgevorschriften,
- Lebensmittelhygiene-Verordnungen (EG) 852/2004, Trinkwasser-Verordnung, Infektionsschutzgesetz in der jeweils geltenden Fassung
- DIN 10500 – für Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel
- Für Getränkeschankanlagen: DIN 6650 i.V.m. VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Amt für Landwirtschaft, Vetreinär- und Lebesmittelüberwachung
überarbeitet und aktualisiert
von Dipl.-Ing.. Joachim Rolf
Goethestr. 59/60

Stand: Januar 2010

14641 Nauen