

Merkblatt

Hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufsstände auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

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 nicht ausgesetzt sind.

Nachteilige Beeinflussung (Definition): Eine ekelerregende 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.

Rechtsgrundlage: Lebensmittelhygiene-Verordnung, LFGB, VO (EG) 852/2004, VO (EG) 853/2004.

I. Mindestanforderungen an einen Verkaufsstand:

- Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
- Zum Behandeln der Lebensmittel dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die einwandfrei und sauber sind.
- Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z.B. Kühlung) und Inverkehrbringen (z.B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen.
- Die angebotenen Produkte sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z. B. der Angabe über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe, Preisangaben etc.
- Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
- Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- Das Personal muss gesund sein, das heißt frei sein von ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren.

II. Anforderungen an Herstellung/Verkauf von unverpackten Lebensmitteln (lose Ware)

Die Tätigkeit sollte vorzugsweise in einem Verkaufsfahrzeug erfolgen oder folgende Mindestanforderungen erfüllen:

- Der Bereich 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)
- Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z. B. durch ein Zelt (Sonnenschirm nicht ausreichend).
- Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefügt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z. B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden erforderlich.
- Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein.
- Der Verkaufsstand (außer frisches Obst und Gemüse) muss mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser, Einweghandtüchern und Einwegseife ausgestattet sein. Darüber hinaus muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.
- Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind derart vom Publikum abzuschirmen, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung (z. B. durch Anhauchen, Anhusten, Berührung) ausgesetzt sind. Dies kann durch geeignete Glasschürzen, Abdeckungen o. ä. oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes erfolgen.
- Behälter mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinander gestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden. Es sollten grundsätzlich fest verschlossene Behälter benutzt werden.
- Falls Lebensmittel gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.

III. Anforderungen an Herstellung/Verkauf von unverpackten, leichtverderblichen Lebensmitteln

Leicht verderbliche Lebensmittel (Definition): Lebensmittel, die innerhalb kurzer Zeit leicht verderben können. Die Verkehrsfähigkeit kann nur durch definierte Bedingungen erhalten bleiben.

Folgende Anforderungen sind zusätzlich zu erfüllen:

- produktspezifische Temperatur- Verarbeitungs- und Lagerungsbedingungen müssen eingehalten werden.
- Die Handwaschgelegenheit in Verkaufsständen für unverpackte, leichtverderbliche Lebensmittel muss zusätzlich mit fließendem **warmem** Wasser ausgestattet sein.
- Das Personal muss Schutzkleidung tragen.

Achtung!

- 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** eine gültige **Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz** vorlegen können.
- Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände **hygienische Sanitäreinrichtungen** vorhanden sein.

Die Nichteinhaltung der vorgenannten Punkte kann ordnungsbehördlich verfolgt werden. Zivilrechtliche Ansprüche bleiben unberührt.

Auskunft erteilt:

Der Oberbürgermeister Lebensmittelüberwachungsamt 32-1-54 45121 Essen Tel.: 0201 8832131 138