

Merkblatt der Lebensmittelüberwachung zur Abgabe von Lebensmitteln auf (Wochen)-Märkten, Messen oder Festveranstaltungen

I. Allgemeine hygienische Bestimmungen

1. Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie unter Beachtung der erforderlichen Sorgfaltspflicht weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitliche nachteiligen oder ekelerregenden Einwirkung, insbesondere durch Staub, Schmutz oder Gerüche, Krankheitserreger, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schimmelpilze, Haustiere, Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Witterungseinflüsse ausgesetzt sind.
2. Gegenstände, mit denen Lebensmittel behandelt werden, müssen rost- und korrosionsfrei sein und sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden, insbesondere sind beschädigte oder gesplitterte Gefäße und Geräte vom Gebrauch ausgeschlossen.

II. Anforderungen an Verkaufsstände/-wagen sowie an Personen, die Lebensmittel behandeln

1. Der Standplatz muss befestigt sein.
2. Die Stände müssen allseits umschlossenen sein. Sie dürfen nur an der Vorderseite im oberen Teil offen sein. Das Dach muss fest sein und an der offenen Verkaufsseite als Schutz gegen das Wetter überstehen.
3. Sie müssen mit einem Spülbecken und mit einem Handwaschbecken mit fließendem warmen und kalten Wasser (Boiler oder Durchlauferhitzer), Seifenspender und Einmalhandtüchern ausgestattet sein. Ist kein Wasseranschluß vorhanden, so sind mindestens 20 l Frischwasser in einem Tank (mit Pumpe und Erhitzer) mit Hahn und ein Abwassergefäß entsprechender Größe bereitzuhalten.
4. Name und die Anschrift des Betreibers sind deutlich lesbar anzubringen.
5. Für das Personal müssen in der Nähe WC 's mit Handwaschbecken mit Seifenspender und Einmalhandtüchern vorhanden sein.
6. Beim Zubereiten muss saubere Arbeitskleidung mit Kopfbedeckung getragen werden.

III. Weitere Bestimmungen

1. Unverpackte Lebensmittel dürfen nur hinter einem Warenschutz ausgestellt werden.
2. Leicht verderbliche Lebensmittel müssen kühl gelagert werden (max. + 7° C, Hackfleisch u. Geflügel max. 4°C und Fisch max. +2°C).
3. Unverpackte Lebensmittel dürfen nur befördert werden, wenn sie mit sauberen Tüchern, Papier o.ä. völlig umhüllt sind.
4. Zum Spülen der Gläser sind mind. zwei Spülbecken nötig. Ein Becken ist mit Spülmittel zu versetzen, das zweite muß mit frischem Trinkwasser gefüllt sein. Zur Reinigung ist eine Bürste zu verwenden.
5. Die Getränkeschankanlagen sind von einer befähigten Person abzunehmen. Es muss eine Gefährdungsbeurteilung für die Getränkeschankanlage vorliegen!

IV. Kennzeichnung der Lebensmittel

1. Mengen und Maße müssen korrekt angegeben werden (cl, l, g bzw. kg).
2. Bei loser Abgabe sind die Zusatzstoffe auf einem Schild an der Ware anzubringen, z.B. „mit Phosphat“, „mit Konservierungsstoff“, „mit Farbstoff“ usw..
3. Die Kennzeichnung muß ordnungsgemäß sein, z.B. „Saft“ oder „Nektar“, „Lachsersatz“, „Fettglasur“ (s. Merkblatt über die Kennzeichnung in Speise- u. Getränkearten).

Verstöße können als Ordnungswidrigkeit mit einer Geldbuße bis zu 25.000,00 € geahndet werden.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Ihr Landratsamt ND-SOB, Tel. (08431) 57-214, -215, -216, -428,-432 oder -288.