

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 gesundheitlichen 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.
Alle Behältnisse und Abdeckungen müssen für Lebensmittel geeignet sein (z.B. keine Waschkörbe, Gießkannen oder Abfallsäcke.)



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

1. Der Standplatz muss befestigt sein.
2. Die Stände müssen allseits umschlossen 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 einer Handwascheinrichtung mit fließendem warmen und kalten Wasser (Boiler oder Durchlauferhitzer), Seifenspender und Einmalhandtüchern ausgestattet sein. Ist kein Wasseranschluß vorhanden, so sind mindestens 20 l frisches Trinkwasser in einem Tank (mit Pumpe und Erhitzer) mit Hahn und ein Abwassergefäß entsprechender Größe bereitzuhalten.
4. Für die Wasserinstallation sind trinkwassergeeignete Schläuche* zu verwenden.
5. Für das Personal müssen in der Nähe WC 's mit Handwaschvorrichtung mit Seifenspender und Einmalhandtüchern vorhanden sein.
6. Beim Zubereiten muss saubere Arbeitskleidung getragen werden.
7. Das Personal muss gemäß den Hygieneschutzregeln **und** dem Infektionsschutzgesetz* belehrt sein.

III. Weitere Bestimmungen

1. Unverpackte Lebensmittel dürfen nur hinter einem ausreichenden Warenschutz ausgestellt und nur ausreichend abgedeckt transportiert werden.
2. Leicht verderbliche Lebensmittel müssen kühl gelagert werden (max. + 7° C, Hackfleisch u. Geflügel max. 4°C und Fisch max. +2°C). Thermometer zur Temperaturkontrolle sind erforderlich.
3. Für die Aufbewahrung von Abfall sind genügend dicht schließende Behälter aufzustellen.
4. Zum Gläserreinigen ist eine Spülvorrichtung zum Vor- und Nachspülen oder 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. Vor dem Betrieb müssen die Getränkeschankanlagen von einer befähigten Person abgenommen sein. Die Dokumentation über die Gefährdungsbeurteilung und Reinigung muss für jede Getränkeschankanlage leicht zuzuordnen, vorliegen!

IV. Kennzeichnung der Lebensmittel

1. Mengen, Maße und Preise müssen korrekt angegeben werden (cl, l, g bzw. kg, große Tasse Kaffee, usw.)
2. Die Kennzeichnung muss ordnungsgemäß sein, z.B. Verkehrsbezeichnung, Allergene, Zusatzstoffe und Verbraucherhinweise (s. Merkblatt „über die Kennzeichnung der Allergene Zusatzstoffe von Speisen und Getränken bei Festen und Märkten“ und Dokumentationshilfe).

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 -288.

*Auskünfte zu IfSG u Trinkwasserschläuche erteilt Ihnen das Gesundheitsamt ND-SOB Tel. 08431/57-500;-512