


Merkblatt für den Verkauf von Lebensmitteln an öffentlichen Orten (Märkten, Messen, Volksfeste, Kuchenbasar)

Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln und anzubieten, dass eine gute Hygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige oder ekelerregende Beeinflussung gewährleistet ist,

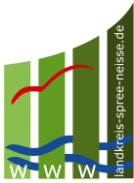
wie z. B. durch unerwünschte Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze, Viren), Witterung, Schmutz, Gerüche, Schädlinge, Fremdkörper.

1. Bauliche Voraussetzungen und Anforderungen an den Standort

- der **Standort** muss **befestigt** (z.B. betonierte, gepflastert, asphaltiert, Kunstrasen, Linoleum, geschlossene Grasnarbe) sein und sauber gehalten werden
- zum Schutz vor nachteiligen Einflüssen (Witterung, Staub usw.) muss der **Verkaufsstand überdacht** und bei leicht verderblichen Lebensmitteln dreiseitig umschlossen sein
- unverpackte Lebensmittel müssen an der Verkaufsseite durch einen **Kundenschutz** vor nachteiligen Beeinflussungen, wie Berühren, Anhusten usw. geschützt werden
⇒ Empfohlene Anordnung – Verkauf nach vorne, seitlich z.B. Grill, Waffeleisen, Fritteuse, Arbeitsflächen
- Wasser zum Behandeln von Lebensmitteln, sowie zum Reinigen von Geräten und Geschirr muss **Trinkwasserqualität** haben; es sollte aus einer Trinkwasserzapfstelle bezogen werden
- werden **Schläuche** verwendet, müssen diese für Lebensmittel zugelassen sein (Merkblatt Trinkwasserversorgung auf Märkten), **Gartenschläuche sind nicht zulässig**
- **Abwasser** ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern gesammelt werden
- es muss eine geeignete hygienisch einwandfreie und leicht erreichbare **Personaltoilette** vorhanden sein, diese muss über ein Handwaschbecken mit fließend warmem und kaltem Wasser verfügen; Flüssigseife, Händedesinfektion und Einmalhandtücher sind bereitzustellen
- der **Fußboden in mobilen Verkaufseinrichtungen** muss leicht zu reinigen und wasserundurchlässig sein
- ein **Handwaschbecken** mit fließend **warmem und kaltem Wasser**, Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtüchern muss vorhanden sein ⇒ Mindestanforderung Glühweinerhitzer mit Auslaufhahn
- die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern sollte vorzugsweise maschinell erfolgen; alternativ muss für eine sachgerechte manuelle Reinigung, eine **zweiteilige Spüleinrichtung** vorhanden sein
- Behälter, Geräte und Arbeitsflächen müssen glatte **Oberflächen** aufweisen und **leicht zu reinigen** sein
- für leicht verderbliche Lebensmittel müssen **ausreichend Kühl- bzw. Tiefkühlmöglichkeiten**, inkl. Thermometer vorhanden sein
- Lebensmittel müssen **sachgerecht** und in lebensmittelgeeigneten Behältnissen (Glas-Gabel-Symbol ) **gelagert** werden (nicht direkt auf dem Fußboden)
- **Abfallbehälter** müssen dicht sein und so aufgestellt werden, dass eine **nachteilige Beeinflussung** von Lebensmitteln **ausgeschlossen** wird

2. Anforderungen an das Personal

- eine gültige **Bescheinigung des FB Gesundheit** gemäß Infektionsschutzgesetz für den Umgang mit unverpackten und leicht verderblichen Lebensmitteln muss vorliegen (Kopie möglich, Nachweis auf dem Handy)



- die dokumentierten **Belehrungen** gem. Infektionsschutzgesetz und Lebensmittelhygiene- VO müssen vorhanden sein (Papier, digital)
- **persönliche Sauberkeit** und Körperhygiene; Wunden an Händen und Armen müssen wasserdicht abgedeckt/verbunden werden
- geeignete, saubere **Hygienekleidung** ist zu tragen (Keine Straßenbekleidung!)
- regelmäßige Reinigung/ Desinfektion der Hände an den vorhandenen Handwaschbecken
- Rauchverbot

3. zusätzliche Anforderungen an Stände mit Getränkeauschank

- der Betreiber ist für die Hygiene von Getränkeschankanlagen verantwortlich (Spülvorrichtungen für Gläser, geeignete Reinigungsmittel, geeignete Trinkwasserschläuche)
- die durchgeführten Reinigungen der Anlage sind zu dokumentieren bzw. ist vom Vermieter der Reinigungsnachweis abzufordern (Prüfung der Daten zur letzten Reinigung), der Nachweis ist am Stand aufzubewahren
- ist kein Trinkwasseranschluss vorhanden, dürfen nur Einweg-Trinkgefäße oder Mehrwegbecher im Tauschsystem benutzt werden
- werden Früchte ungeschält Getränken zugegeben, ist unbehandelte Ware zu verwenden
⇒ bei der Vorbereitung am Stand ist ein hygienisch ausgestattetes Spülbecken und ein Handwaschbecken bereit zu stellen

4. sonstige Anforderungen

- neben der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels sind auch die enthaltenen **Zusatzstoffe** und **Allergene** kenntlich zu machen
→ „Merkblatt zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln“
→ „Merkblatt Kennzeichnung bestimmter Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen“
- bei **Fritteusen** ist auf regelmäßigen Fettwechsel zu achten
- bei Verkauf von **Speiseeis** muss eine Portioniererspüle vorhanden sein
- Durchführung von gesetzlich geforderten **Eigenkontrollmaßnahmen** und Dokumentation
- werden verpackte Lebensmittel verkauft, ist eine vollständige **deutsche Kennzeichnung** notwendig

5. Kuchenbasar

- die Anforderungen der Punkte 1, 2 und 4 sind bei der Durchführung zu beachten und umzusetzen
- zum Verkauf sind nur **durchgebackene Kuchen** anzubieten

Merkblätter erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt!
