Merkblatt

Hygienische Mindestanforderungen für gewerblich betriebene Verkaufsstände auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Jeder, der Lebensmittel in den Verkehr bringt, trägt für deren Qualität und gesundheitliche Unbedenklichkeit die alleinige und volle Verantwortung.

Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften soll die mit Speisen und Getränken versorgten Personen vor möglichen Lebensmittelinfektionen und Gesundheitsbeeinträchtigungen schützen.
Der Erlaubnisinhaber einer Veranstaltung haftet für gesundheitliche Schäden seiner Gäste, sofern diese durch den dortigen Verzehr von Lebensmitteln hervorgerufen wurden und er seiner Sorgfaltspflicht nicht nachgekommen ist.

Mindestanforderungen an einen Verkaufsstand

1. Verkaufsstände müssen vor Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Wind u. Staub) und sonstiger nachteiliger Beeinträchtigung (Staub, Tiere, Menschen, Gerüche, Staub, Abfälle usw.)geschützt sein. Bei der Abgabe von leicht verderblichen unverpackten Lebensmitteln müssen die Verkaufsstände allseitig, bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite, geschlossen sein. Dieser Teil ist mit einer Schutzeinrichtung gegen Witterungseinflüsse (z.B. Vordach) zu versehen. Der Untergrund der Standplätze muss befestigt sein und sauber gehalten werden (keinen Sand, Schotter oder Rasenboden).

2. Verkaufs- und Arbeitsflächen müssen unbeschädigt, glatt und abriebfest sein. Unverpackte Lebensmittel auch Grill, Pfannen und andere zur Zubereitung von Lebensmitteln genutzte Geräte, sind gegenüber dem Kunden und der Witterung ausreichend zu schützen (z.B. mit einem ausreichend hohen Aufsatz, Abdeckung oder genügend Abstand durch einen breiten Tisch).

3. Verkaufsstände müssen über eine ausreichende Zufuhr von Warm- und Kaltwasser verfügen und sollten an das öffentliche Wasser-Abwassernetz angeschlossen sein. Im Einzelfall kann das Wasser bei fehlendem Anschluss an das Wassernetz in einem ehem. Glühwein- oder Einkochtopf mit Zapfhahn Wasser bevorratet werden.

4. Eine Handwaschgelegenheit ist beim Inverkehrbringen von leicht verderblichen (kühlpflichtigen) Lebensmitteln unbedingt erforderlich. Benötigt wird fließendes Warmwasser in Trinkwasserqualität. (Ein Eimer mit stehendem Wasser erfüllt diese Forderung nicht!) Die Handwaschgelegenheit ist mit einem Pumpseifenspender und Einmalhandtüchern auszustatten. Der Einsatz von Einmalhandschuhen ist kein Ersatz für eine Handwaschgelegenheit.

5. Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände während der gesamten Betriebszeit und für die Öffentlichkeit unzugänglich, hygienische Sanitäreinrichtungen vorhanden sein. Diese müssen mit Wasserspülung und einer Handwaschgelegenheit mit fließend warmen und kaltem Wasser, Flüssigseifenspender und Einwegtrockentücher ausgestattet sein.

6. Lebensmittel dürfen nur in für Lebensmittel geeigneten Behältnissen und nicht direkt auf dem Fußboden abgestellt werden.

7. Zur Wasserversorgung genutzte Schläuche müssen den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entsprechen und mit den Abkürzungen KTW, DVGW gekennzeichnet sein. Kanister müssen für Lebensmittel geeignet und möglichst durchscheinend sein.

8. Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln, haben saubere, helle Schutzkleidung zu tragen. Uhren, Finger- und Armschmuck sind abzulegen. In den Verkaufsständen gilt das Rauchverbot.

9. Beim Verkauf unverpackter Lebensmittel sind geeignete Hilfsmittel, z.B. Zangen zu verwenden. Der Kontakt der Lebensmittel mit der bloßen Hand ist zu vermeiden.

10. Schon mal ausgegeben Lebensmittel sind nicht wieder zurück zu nehmen. Diese sind zu vernichten.

11. Für leicht verderbliche und kühlbedürftige Lebensmittel müssen ausreichende Kühl- und/ oder Tiefkühlmöglichkeiten zur Verfügung stehen. Die Kühleinrichtungen sind mit einem Thermometer auszustatten. Die Temperaturkontrolle ist zu dokumentieren.

12. Es ist für eine hygienische Abfalllagerung und –beseitigung zu sorgen.

13. Reinigungsgeräte und –mittel sind getrennt von den Lebensmitteln zu lagern

14. Das Personal muss gesund sein, d.h. frei sein von ansteckenden Krankheiten, eitrigen Wunden, oder Hautinfektionen. Eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz(IfSG) ist für Personen die offene Lebensmittel behandeln erforderlich. Diese und die letzte Belehrung zum § 43 IfSG ist auf Verlangen der Behörde vorzulegen.

Rechtsgrundlagen:

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Infektionsschutzgesetz, Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts

Weitere Auskünfte erteilt:

Landratsamt Saale-Orla-Kreis, Fachdienst Veterinärwesen/LMÜ
Oschitzer Straße 4, 07907 Schleiz, E-Mail: veterinaerwesen@lrasok.thueringen.de