

Merkblatt

Hygienische Mindestanforderungen für nicht gewerbliche 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 (= *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, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren*) nicht ausgesetzt sind.

(

I. Ein Verkaufsstand hat daher folgende Mindestanforderungen zu erfüllen:

1. Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
2. Zum Behandeln der Lebensmittel dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die einwandfrei und sauber sind.
3. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Lagern (z.B. Kühlagerung) und Inverkehrbringen (z.B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen. Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln sind die notwendigen oder vom Hersteller vorgegebenen Lagertemperaturen einzuhalten.
4. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
5. Die Helfer haben ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Darüber hinaus müssen sie gesund sein, das heißt frei sein von ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren.

II. Weitergehende Anforderungen an die Herstellung von Lebensmitteln und den Verkauf von Lebensmitteln ohne Verpackung

Lebensmittel sollten aus einem Verkaufswagen heraus verkauft werden.

Ist dies nicht der Fall, so muss der Bereich, in dem Lebensmittel hergestellt oder **ohne den Schutz einer Verpackung** bearbeitet bzw. verkauft werden, folgendermaßen hergerichtet werden:

1. 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).
2. Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen. Der Stand sollte von drei Seiten umschlossen sein (Zelt oder Pavillon, Sonnenschirm nicht ausreichend).
3. Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefugt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z.B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen.
4. Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen sind.
5. Der Verkaufsstand (außer frisches Obst und Gemüse) muss mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem - möglichst warmen - Wasser (z.B. Campingausrüstung, Glühweinkocher), Einweghandtüchern und Einwegseife ausgestattet sein. Ein Eimer mit Wasser reicht nicht aus. Darüber hinaus muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.
6. Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind so von den Käufern abzuschirmen, dass diese die Lebensmittel weder von vorn noch von oben berühren oder in anderer Weise - z.B. durch Anhauchen oder Anhusten - nachteilig beeinflussen können (Abschirmung z.B. durch einen Thekenaufsatz oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes).

7. 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.
8. Falls Lebensmittel gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.

A c h t u n g !

- **Welche Lebensmittel sollten Sie nicht anbieten?**
 - **Lebensmittel aus rohem, gewolftem Fleisch wie**
 - **Mettbrötchen oder Tartar**
 - **Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch**
 - **Lebensmittel mit rohen Eiern, zum Beispiel Pudding, Crèmes, Tiramisu**
 - **Rohe Fischerzeugnisse, zum Beispiel Sushi**
- **Warum?**
 - **Diese Lebensmittel sind sehr leicht verderblich. Sie unterliegen speziellen Vorschriften.**
- **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 Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) und die letzte Dokumentation der Belehrung nach § 43 Abs. 4 IfSG vorlegen können.**

Diese Verpflichtung gilt nicht für Personen, die auf Straßen-, Sommer-, Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen einmalig mit den genannten Lebensmitteln umgehen.
- **Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände hygienische Sanitäreinrichtungen vorhanden sein.**
- **Die angebotenen Produkte sollten mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen versehen sein, wie z.B. der Angabe über verwendete Allergene, Zusatzstoffe, Preis- und Mengenangaben**
- **Für mitgebrachte Speisen sollte eine Spenden- und Zutatenliste geführt werden. Es muss eine verantwortliche Person für den Stand und die Herstellung der Lebensmittel benannt werden.**

Weitere Auskünfte erteilt:

Kreis Borken
Fachbereich Tiere und Lebensmittel
Burloer Str. 93, 46325 Borken
☎ 0 28 61 / 681 3818