

Hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittel(verkaufs)stände

Zusammenfassung gemäß

**Merkblatt „Lebensmittelverkaufsstände auf Märkten, Volksfesten“ vom Arbeitskreis
Lebensmittelüberwachung im Regierungsbezirk Münster; Stand Juli 2015**

Grundlage: Lebensmittelhygiene-Verordnung des Bundes

Seite 1 von 2

Mindestanforderungen an Verkaufsstände bzw. Stände mit (unentgeltlicher) Verköstigung von Lebensmitteln sind u. a. dass

- Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sauber und instand sind,
 - geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Zubereiten/Behandeln (z.B. Kühlagerung) und Inverkehrbringen/Verkauf (z.B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen,
 - das Personal ein hohes Maß an Sauberkeit einhält und angemessen saubere Kleidung trägt - erforderlichenfalls auch Schutzkleidung.
Außerdem dürfen die Personen am Verkaufsstand nicht ansteckend erkrankt sein oder infizierte Wunden, Hautinfektionen, Geschwüre etc. haben,
 - das Personal die Ware nicht ohne Handschuhe verarbeitet oder herausgibt, bzw. geeignetes Besteck (Gebäck-/Grillzangen o. ä.) verwendet,
 - rohes Fleisch nur in geschlossenen Behältern und gekühlt transportiert und gelagert werden darf (max. bis +7°Celsius).
- !!! Die Prüfung von Frische und Haltbarkeit aller angebotenen Waren sowie die ordnungsgemäße Lagerung und Verarbeitung obliegt dem jeweiligen Anbieter.

Werden Lebensmittel nicht aus einem speziellen Verkaufswagen heraus angeboten, dann sind u. a. folgende weitergehende Anforderungen an die Herstellung/Zubereitung und an den Verkauf (bzw. die Abgabe) von Lebensmitteln ohne Verpackung zu beachten:

- Der Stand ist gegen Witterungseinflüsse abzuschirmen (z. B. durch ein Zeltdach und ausreichend seitliche Verkleidungen); ein Sonnenschirm reicht nicht aus,
- der Fußboden muss entweder massiv sein (asphaltiert, betoniert, gepflastert etc.); zumindest aber entsprechend geeignet und leicht zu reinigen (z. B. Gewebeplane, PVC, Vinyl etc.),
- Arbeits- und Verkaufstische für *unverpackte* Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein (z.B. Lackfolie/-tischdecke, Wachstuch),
- Gegenstände, die nicht unmittelbar dem Behandeln von Lebensmitteln dienen (z. B. Privatgegenstände, Reinigungsgeräte o. ä.) dürfen im Verkaufstand nicht offen gelagert werden,

- Die angebotenen Produkte sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z. B. der Angabe über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe, Preisangaben etc.,
- der Innenbereich des Verkaufsstandes sollte für Dritte (Besucher) unzugänglich sein (z. B. durch Abgrenzung durch Tische) und vom Boden bis zur Arbeitshöhe möglichst allseitig umschlossen (z. B. Gewebeplane/Lackfolie/Wachstuchdecke),
- *unverpackte* Lebensmittel (außer frisches Obst/Gemüse, das nicht geschnitten ist) sind so abzuschirmen, dass sie nicht von fremden Personen berührt, angehaucht, angehustet oder auf andere Weise nachteilig beeinflusst werden können (z.B. durch Abschirmung mit Torten-/Abdeckhauben, Klarsichtfolie, Thekenaufsatz/„Husten/Spuckschutz“ oder abgedeckte Lagerung im rückwärtigen Bereich des Standes),
- Grundsätzlich sollten unverpackte Lebensmittel in fest verschlossenen Behältnissen gelagert und/oder gestapelt werden.
- Es muss eine verantwortliche Person für den Stand und die Herstellung der Lebensmittel benannt werden
- Die Annahme und Abgabe von namenlosen Lebensmittelspenden ist nicht erlaubt.
Empfehlung: z.B. Erstellung einer Kuchenliste

Die Zubereitung von rohem Hackfleisch (z.B. Frikadellen, Mett- Tartarbrötchen) ist nicht erlaubt.

- Wasser zur Herstellung von Kaffee, Tee etc. und für die notwendige Händehygiene muss den Anforderungen der **Trinkwasserverordnung** entsprechen (Veranstalter).

Zum Transport des Trinkwassers dürfen nur gereinigte Behältnisse verwendet werden, die für den Transport von Trinkwasser zugelassen sind. Diese Behälter sind in der Regel mit einem Stanzdruck „Messer/Gabel“ versehen und z. B. im Campingbedarf erhältlich. Zur Händehygiene sind Flüssigseife (biologisch abbaubar) und Einmalhandtücher am Stand vorzuhalten. An den Entnahmestellen für Wasser stellt der Veranstalter diese zur Verfügung: Sinnvoll ist auch ein Hygiene-Handgel (Drogeriemarkt), dass ohne Wasser und Seife verwendet werden kann.

Kennzeichnung von Konfitüren, Gelees und Marmelade

Der Fachdienst 39 – Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Kreises Recklinghausen verweist in einem Merkblatt auf die Kennzeichnungspflicht im Rahmen der Konfitüren-Verordnung. Unter Bezug auf die Auflagen in diesem Merkblatt bitten wir nichtgewerbliche Teilnehmer, die selbsthergestellte Konfitüre/Gelee/Marmelade/Fruchtaufstrich anbieten, diese mit einem Etikett zu versehen, dass mindestens mit folgender Kennzeichnung versehen ist:

- Bezeichnung wegen der einfacheren Kennzeichnungsvorschriften möglichst mit „Fruchtaufstrich aus ...“ (z. B. Erdbeeren, Kirschen etc.)
- Zutaten: Obstsorte, Gelierzucker, Gewürze etc.
- Herstellungsdatum

Die Nichteinhaltung der vorgenannten Punkte kann ordnungsbehördlich verfolgt werden. Zivilrechtliche Ansprüche bleiben unberührt.