

Juli 2009

Anforderungen an ortsveränderliche Verkaufsstände für Lebensmittel z.B. auf Märkten, Volksfesten, Vereinsfeiern, Events usw.

Die aufgeführten Anforderungen ergeben sich aus der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der Lebensmittelhygiene-Verordnung

1. Verkaufsstände müssen vor nachteiligen Beeinflussungen, wie z.B. Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Wind und Staub) geschützt sein. Sie müssen überdacht, allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite geschlossen sein. Die Wände, Böden und Decken müssen glatt, hell und abwaschbar und u.U. desinfizierbar sein. Der Standplatz muss befestigten Boden haben (keinen Sand-, Schotter- oder Rasenboden). Im Bedarfsfall ist eine stabile, geeignete Unterlage zu beschaffen. Der Stand muss sauber und instand gehalten werden und es muss eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussungen (z.B. durch Staub, Gerüche, Insekten, Schmutz) gewährleistet sein.
2. Arbeits- und Verkaufstische müssen glatt, riss- und spaltenfrei sein (z.B. Edelstahl oder Kunststoffbeschichtung wie z.B. Resopal o.ä.). Unverpackte Lebensmittel, auch Pfannen, Grill, Waffeleisen usw. sind mit einem ausreichend hohen Aufsatz zur Kundenseite hin schützen (sog. „Hustenschutz“). Alternativ kann ein mind. 1 m breiter Tisch vor den Stand gestellt werden, um den Kunden auf Abstand zu halten (u.a. Unfallgefahr/ Spritzschutz bei heißem Fett).

Es ist grundsätzlich Trinkwasserqualität gewährleistet werden. Bei der Verwendung von Wasserschläuchen muss es sich um Trinkwasserschläuche handeln (keine Gartenschläuche o.ä.). Trinkwasserechte Schläuche sind gekennzeichnet (DVGW, KTW Kennzeichnung oder lebensmittelecht bzw. Glas-Gabel-Symbol).

Eine Handwaschgelegenheit im Stand ist unbedingt erforderlich! Benötigt wird fließendes warmes Wasser beim Inverkehrbringen leicht verderblicher Lebensmittel (z.B. Imbiss- oder Wurstverkauf, Crepesstände etc.) Bei nicht leicht verderblichen Lebensmitteln z.B. Süßwaren, Obstverkauf, verpackten Lebensmitteln ist fließend Kaltwasser zu gewährleisten. Die Handwaschgelegenheit ist mit Pumpseifenspender/ Händedesinfektionsspender (gelistete Mittel nach DGHM o. DVG Liste) und Einmalhandtüchern (z.B. Küchenrolle) ausstatten.

TIP zur Warmwasserversorgung: Bei fehlendem Anschluss an das Wassernetz in einem ehem. Glühwein- oder Einkochtopf mit Zapfhahn Wasservorrat bereithalten.

3. Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgerätschaften und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen, d.h. mind. ein Spülbecken mit Abtropffläche mit fließender Warm- und Kaltwasserversorgung vorhanden sein. Sofern sich neben dem Verkaufstand die gewerbliche Betriebsstätte befindet, kann der Spülbereich dort genutzt werden. Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen ebenfalls geeignete Vorrichtungen mit entsprechender Wasserversorgung (siehe Satz 1) vorhanden sein.
4. Separate Toiletten für die im Stand Beschäftigten müssen vorhanden sein. Die Toiletten sind dem Personenkreis, die mit Lebensmitteln umgehen, vorzubehalten. Sie dürfen dem Publikum nicht zugänglich sein. Die Toiletten müssen mit Handwaschgelegenheiten (wie Punkt 3) ausgestattet sein.
5. **Personalhygiene beachten:** Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen helle, waschbare Berufskleidung tragen (Kittel/ Latzschürzen/ Kochkleidung und Kopfbedeckung). Hand- und Armschmuck sind abzulegen. Händewaschen vor

Für die Richtigkeit und Vollständigkeit wird keine Gewähr übernommen. Es sind stets die aktuellen gesetzlichen Bestimmungen zu beachten.

Arbeitsbeginn und nach Toilettenbesuch muss selbstverständlich sein! Im Stand herrscht Rauchverbot! Personen mit offenen Wunden an den Händen dürfen nicht mit Lebensmitteln beschäftigt werden oder es sind Einmalhandschuhe zu tragen, die häufig gewechselt werden müssen (Pflaster alleine ist nicht ausreichend!). Die Privatkleidung ist an geeigneter Stelle aufzubewahren (z.B. Schrank oder in einer Plastiktüte).

6. Der Stand und seine Einrichtung sind vor Inbetriebnahme gründlich zu säubern. Lebensmittel, Verpackungsmaterialien, Einweggeschirr und deren Behältnisse nicht auf den Boden stellen, für ausreichende Ablagen und Platz sorgen, (Empfehlung: Standgröße nicht zu knapp bemessen.) Lebensmittel abgedeckt und geschützt aufbewahren. Empfindliche und kühlpflichtige Lebensmittel sind entsprechend kühl zu lagern! Nachteilige Beeinflussungen sind zu vermeiden. Abfälle sind in verschließbaren Behältnissen aufzubewahren.
7. Getränke und Speisen korrekt auf Preistafeln auflisten, Qualitätsangaben (z.B. Orangensaft/-nektar) und Füllmengen bei Getränken angeben. Zusatzstoffe kenntlich machen (z.B. Phosphat, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker usw.); Etiketten und Angaben des Vorlieferanten beachten.
Hierzu ist in der Kreisverwaltung ein ausführliches Merkblatt erhältlich.
8. Die Verkehrsbezeichnungen der Lebensmittel, die unverpackt abgegeben werden, sind anzugeben (z.B. Rindswurst, Apfelstrudel etc.)
Bei verpackten Lebensmitteln sind die Kennzeichnungselemente der Fertigpackungsverordnung zu beachten. Hierzu ist in der Kreisverwaltung ein ausführliches Merkblatt erhältlich.
9. **Eigenkontrollmaßnahmen mit Dokumentation, Rückverfolgbarkeit und Schulung**
Es sind in ausreichendem Umfang Eigenkontrollen durchzuführen. Das heißt u.a.
 1. Wareneingangskontrollen (z.B. Temperatur, Hygiene, Schädlingsbefall) Werden kühlpflichtige Waren selbst transportiert, so sind Kühltaschen o.ä. zu verwenden.
 2. Temperaturkontrollen in Kühl- und Gefriereinrichtungen
 3. Gewährleistung von mind. +65 °C bei der Abgabe warmer Speisen
 4. Kurze „Warmhaltezeiten“ einhalten (2 Stunden)
 5. Ausreichende Kühlung für leicht verderbliche Lebensmittel, wie z.B. Salate, Kuchen mit nicht durchgebackenen Füllungen u.s.w.Hierzu ist in der Kreisverwaltung ein ausführliches Merkblatt erhältlich.

Rückverfolgbarkeit: Sie müssen in der Lage sein, die Produkte dem Vorlieferanten zuzuordnen zu können (z.B. durch Lieferscheine). Auf Anforderung der Behörde sind die Nachweise vorzulegen.

Schulung: Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

➔ Alle Eigenkontrollmaßnahmen und die Schulung sind Dokumentationspflichtig.

10. **Infektionsschutzgesetz:** Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes/ eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes gemäß § 43 IfSG und die letzte Belehrung sind auf Verlangen der Behörde vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder beglaubigten Kopie.
Hierzu ist in der Kreisverwaltung ein ausführliches Merkblatt erhältlich.
11. Pfannengerichte oder Hackfleischerzeugnisse z.B. Gyrospfanne, Geschnetzeltes o.ä. können nur abgegeben werden, wenn das Produkt gegart von einer Metzgerei, einem vergleichbaren Betrieb oder einer Gaststätte mit entsprechender Erlaubnis bezogen wurde. Der Transport muss hygienisch einwandfrei bei Temperaturen von max. +4 °C gekühlt oder bei mind. +65 °C in einem Wärmebehälter erfolgen.
12. Die Veranstaltung ist bei der Kreisverwaltung unter Angabe des Lebensmittelunternehmers und der Produktpalette zu registrieren. Ein Formular zur Registrierung ist erhältlich. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit wird keine Gewähr übernommen. Es sind stets die aktuellen gesetzlichen Bestimmungen zu beachten.