



Hygienische Mindestanforderungen für die Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Vereins- und Straßenfesten

Lebensmittelverkaufsstände sind so anzuordnen, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel durch z.B. Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle ausgeschlossen ist.

- Sie müssen überdacht, sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein
- Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes vor Husten oder Niesen durch einen Spuckschutz geschützt werden.
- Beim Umgang mit Lebensmitteln ist das Reinigen der Hände mit fließendem Warmwasser (Handwaschbecken oder Wärmebehälter mit Auslaufhahn), Flüssigseife, ggf. Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern zwingend notwendig.
- Ein ausreichend großer Wasservorrat muss mitgeführt werden, das Wasser muss Trinkwasserqualität haben (sofern kein Anschluss an das kommunale Trinkwassernetz möglich ist)
- Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch (roh), Fleischerzeugnisse (roh), Süßspeisen, Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen bzw. Auflagen, Milch, Milcherzeugnisse, Salate (einschl. Kartoffelsalat), Dressings sowie belegte Brötchen sind gekühlt aufzubewahren!
- Das Stecken von Fleischspießen, Ausformen und Würzen von Hackfleisch zu Cevapici, Frikadellen etc. am Stand ist verboten.
- Speisen nur mit durcherhitztem Eianteil abgeben (möglichst gewerblich hergestelltes, pasteurisiertes Vollei verwenden).
- Personen die mit Lebensmitteln direkt (mit der Hand) oder indirekt (über Bedarfsgegenstände z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gem. § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.
- Es ist stets saubere und hygienisch einwandfreie Arbeits- bzw. Schutzkleidung zu tragen (möglichst hell).

Die aufgeführten Anforderungen sind Schwerpunkte und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Daher gibt die Lebensmittelüberwachungsbehörde gern Auskünfte zu lebensmittelrechtlichen Fragen und behält sich weitere Auflagen im Einzelfall vor. Nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften ist derjenige, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, in vollem Umfang für die Hygiene und gesundheitliche Unbedenklichkeit „seines“ Lebensmittels verantwortlich

Lebensmittelrechtliche Grundlagen

- Gesetzliche Grundlagen: Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (LFGB) und seine Folgevorschriften,
- Lebensmittelhygiene-Verordnungen (EG) 852/2004, Trinkwasser-Verordnung, Infektionsschutzgesetz in der jeweils geltenden Fassung
- DIN 10500 – für Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel
- Für Getränkeeschankanlagen: DIN 6650 i.V.m. VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene



Stammdatenerfassung

Unternehmensbezeichnung:

Anschrift:
.....
.....

Erreichbarkeit (Tel., Mobil):

Verantwortlicher:

Mitarbeiter vor Ort:
.....
.....

Art der angebotenen Ware:
.....
.....

Die oben geforderten Daten sind ordnungsgemäß anzugeben und mit den Gesundheitszeugnissen (Original oder Kopie), aller vor Ort arbeitenden Mitarbeiter, am Stand aufzubewahren. Sollten die Dokumente bei der Kontrolle nicht oder nur teilweise vorliegen, kann der Verstoß mit einem Verwarngeld geahndet werden. Duldungs-, Mitwirkungs-, und Übermittlungspflichten § 44 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in der zurzeit gültigen Fassung.

Kontrolldaten

Datum der Kontrolle:

Kontrollleur:

Feststellungen:
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Kontrollbericht erstellt ja nein

Nachkontrolle: ja nein
.....
.....