

Stand: Dezember 2014

Merkblatt

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

Die aufgeführten Anforderungen ergeben sich insbesondere aus der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Anhang II Kap. III in der zur Zeit gültigen Fassung.

1. Verkaufsstände müssen Schutz vor nachteiligen Beeinflussungen, wie z.B. Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Wind und Staub) bieten. Sie müssen überdacht und 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- oder Schotterboden). Im Bedarfsfall ist eine stabile, geeignete Unterlage zu beschaffen. Der Stand muss sauber und instand gehalten werden und es muss eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussungen (z.B. durch Staub, Gerüche, Insekten) gewährleistet sein.
2. Arbeits- und Verkaufstische müssen glatt, riss- und spaltenfrei sein (z.B. Resopal, Edelstahl o.ä.). Unverpackte Lebensmittel, auch Pfannen, Grill, Waffeleisen usw. sind mit einem ausreichend hohen Aufsatz zur Kundenseite hin zu 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).
3. Eine Handwaschgelegenheit ist im Stand unbedingt erforderlich! Benötigt wird fließendes Warm- und Kaltwasser. TIPP: Bei fehlendem Anschluss an das Wassernetz Wasservorrat in einem ehemaligen Glühwein- oder Einkochtopf mit Zapfhahn bereithalten. Die Handwaschgelegenheit ist mit Pumpseifenspender/ ggf. Händedesinfektionsspender und Einmalhandtüchern auszustatten.
4. 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 Verkaufsstand 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.
5. Toiletten für den Personenkreis, der mit Lebensmitteln umgeht, sollen vorhanden sein. Die Toiletten müssen mit Handwaschgelegenheiten (wie Punkt 3) ausgestattet sein.

6. Es müssen in ausreichender Anzahl funktionsfähige Kühl- (und erforderlichenfalls Gefrier-) Möbel mit entsprechendem Stromanschluss und Thermometern zur Verfügung stehen.
7. **Personalhygiene beachten:** Personen, die mit unverpackten Lebensmitteln umgehen, müssen helle, waschbare Berufskleidung tragen (Kittel/ Latzschürzen/ Kochkleidung). Hand- und Armschmuck sind abzulegen. Händewaschen vor Arbeitsbeginn und nach Toilettenbesuch muss selbstverständlich sein! Im Stand herrscht Rauchverbot! Personen mit offenen Wunden an den Händen dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen oder haben Einmalhandschuhe zu tragen, die häufig gewechselt werden müssen. (Pflaster ist nicht ausreichend). Die Privatkleidung ist an geeigneter Stelle aufzubewahren (z.B. Schrank).
8. Der Stand und seine Einrichtung sind vor Inbetriebnahme gründlich zu säubern. Lebensmittel, Verpackungsmaterialien, Einweggeschirr und deren Behältnisse dürfen nicht auf den Boden gestellt werden, für ausreichende Ablagen und Platz ist Sorge zu tragen (Empfehlung: Standgröße nicht zu knapp bemessen.) Lebensmittel sind abgedeckt und geschützt aufzubewahren. Empfindliche und kühlpflichtige Lebensmittel müssen entsprechend kühl gelagert werden! Nachteilige Beeinflussungen sind zu vermeiden. Abfälle sind in verschließbaren Behältnissen aufzubewahren.
9. Die zum Verkauf angebotenen Speisen und Getränke sind entsprechend der gesetzlichen Vorgaben korrekt auf Preistafeln aufzulisten. Verkehrsbezeichnungen (z.B. Rindswurst, Wildgulasch), Qualitätsangaben (z.B. Orangensaft/-nektar) und Füllmengen angeben. Zusatzstoffe kenntlich machen (z.B. Phosphat, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker usw.); hierbei Etiketten und Angaben des Vorlieferanten beachten. Bei verpackten Lebensmitteln sind die Kennzeichnungselemente nach Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung anzugeben.
10. Im Rahmen der sog. **Rückverfolgbarkeit** sind die Kauf- und Lieferbelege der Lebensmittel aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde vorzulegen.

11. **Eigenkontrollmaßnahmen**

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 usw.

12. **Infektionsschutzgesetz**

Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes bzw. eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes gemäß § 43 IfSG und der Nachweis der letzten Belehrung sind auf Verlangen der Behörde vorzulegen.

Für Rückfragen stehen Ihnen die Lebensmittelkontrolleure gern zur Verfügung.

Telefon: 0261/108-204, -248, -462, -467, -613, -704