

Informationen über Anforderungen an Lebensmittelstände auf Märkten, Festen

Grundsatz

„Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt werden.“

I. Anforderungen an ortsveränderliche Lebensmittelstände mit Verkaufs- oder Herstellungsbereichen:

1. Ausreichend weit entfernt von den Bereichen aufstellen, von denen nachteilige Beeinträchtigungen (beispielsweise Gerüche, Ungezieferbefall, Staub) ausgehen könnten.
2. Sie sind sauber und instand zu halten.
3. Zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiligen Einflüssen (beispielsweise Sonnenstrahlung, Regen, Laub, tierische Ausscheidungen) müssen sie mit einer angemessenen, leicht zu reinigenden Überdachung ausgestattet sein. Erforderlichenfalls sind auch feste Seitenverkleidungen oder ähnliches anzubringen.
4. Bei „festen Ständen“ müssen Rück- und Seitenwände mit glatten, abwaschbaren und wasserundurchlässigen Oberflächen und feste, leicht zu reinigende Fußböden vorliegen. In sonstigen Ständen sind die Gehböden zumindest mit einem leicht zu reinigenden und festen Material abzudecken.
5. Vorhandene Decken müssen leicht zu reinigen sein.
6. Sie sind ausreichend groß und somit dem Warenangebot angemessen zu gestalten. Eine hinreichende Trennung vom „reinen Bereich“ (Produktion, Verkauf) zum „unreinen Bereich“ (Spülbereich, Geschirrrückgabe) muss gewährleistet sein.
7. Sie müssen so beschaffen sein, dass ein Eindringen von Schädlingen (auch außerhalb der Betriebszeit) ausgeschlossen wird.
8. Die Stände dürfen weder zur Lagerung von betriebsfremden und nicht benötigten Gegenständen noch für betriebsfremde Zwecke genutzt werden .
9. Kleidungsstücke oder andere persönliche Gegenstände der Beschäftigten sind in geschlossenen Vorrichtungen (beispielsweise Schränke, Boxen) aufzubewahren.
10. Bei der Behandlung von leicht verderblichen, unverpackten Lebensmitteln (beispielsweise Fleisch, Wurst- und Fischwaren) müssen leicht erreichbare Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Das Reinigen der Hände hat unter fließendem Wasser zu erfolgen. Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände müssen zur Verfügung stehen. Zum Reinigen der Arbeitsgeräte und Einrichtungen müssen entsprechende mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ausgestattete Vorrichtungen vorhanden sein.
In Mandelständen oder ähnliches ist die Verwendung von Hygienetüchern, die eine hinreichende Reinigung der Hände gewährleisten, möglich, wenn eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr nur unter einem unverhältnismäßig hohen Aufwand installiert werden kann.

11. Eine ordnungsgemäße Abwasserentsorgung ist zu gewährleisten.

12. Das zum Waschen, Reinigen und zum Behandeln von Lebensmitteln verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.

13. Die Temperaturen in den Ständen müssen so angemessen sein, dass eine hygienische Behandlung der Lebensmittel gewährleistet ist.

II. Anforderungen an Gegenstände und Ausrüstungen

1. Die Arbeitstische beziehungsweise –flächen, Abstellflächen und Regale in den Ständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatte Oberflächen aufweisen und leicht zu reinigen (gegebenenfalls zu desinfizieren) sein.

2. Die Gegenstände und Ausrüstungen (beispielsweise Kochwerkzeug, Kühlschränke, Warmhaltegeräte) müssen sauber und instand gehalten werden.

3. Lebensmittelabfälle dürfen in den Ständen nur kurzzeitig aufbewahrt werden. Die Lagerung hat in leicht zu reinigenden Behältnissen zu erfolgen, die mit einem dicht schließenden Deckel versehen sind.

Eine Lagerung dieser Abfälle in den Ständen hat außerhalb der Betriebszeiten zu unterbleiben.

III. Umgang mit Lebensmitteln

1. Lebensmittel dürfen auch in Behältnissen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Dies gilt insbesondere auch für die Anlieferung vor Öffnung der Stände (keine ungeschützte Lagerung von Lebensmitteln im Freien).

2. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind die erforderlichen Kühlmöglichkeiten in ausreichender Zahl bereitzuhalten, die auch dauerhaft eine aktive Kühlung gewährleisten (beispielsweise Kühlschränke, -vitrinen).

3. Eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln bei der Lagerung ist auszuschließen (beispielsweise durch Gerüche von Fischwaren, Keime von Geflügel oder von Obst/Gemüse).

4. Unverpackt angebotene Lebensmittel sind mit einem Warenschutz vor einem Anhusten, Betasten oder ähnliches durch die Kunden (**Spuckschutz**) und Witterungseinflüssen (**beispielsweise Sonnenstrahlung**) zu schützen.

Um diese Art der nachteiligen Beeinflussung auszuschließen, sind auch die Arbeitsbereiche ausreichend geschützt von den Kunden zu platzieren.

5. Die Zuleitungen (beispielsweise Schläuche) für Trinkwasser und Getränke müssen Trinkwasser geeignet und sich in einem einwandfreien hygienischen Zustand befinden sowie in ihrer Beschaffenheit den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. - Hinweis: Gartenschläuche oder ähnliches entsprechen nicht den Anforderungen.

IV. Anforderungen an das Personal

1. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung tragen. Bei der Herstellung und Behandlung von offenen Speisen ist für das beschäftigte Personal saubere Schutzkleidung (einschließlich Kopfbedeckung) erforderlich.

2. Beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmitteln darf nicht geraucht oder geschnupft werden.

3. Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, fallen unter die Belehrungspflicht nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG):

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

Neben den oben genannten Tätigen unterliegen auch die Personen der Belehrungspflicht, die nur mit dem Spülen von Küchengeräten und Geschirr beauftragt sind.

Für die genannten Personen sind folgende zwei Bescheinigungen / Nachweise zur Einsicht am Betriebsort bereitzuhalten:

a) Bescheinigung über die „Erstmalige Belehrung“ des Gesundheitsamtes/ eines beauftragten Arztes, die im Falle des erstmaligen Tätigwerdens nicht älter als 3 Monate sein darf (§ 43 Abs. 1 IfSG) oder ein Gesundheitszeugnis gemäß § 18 Bundesseuchengesetz, das am 31. Dezember 2000 seine Gültigkeit noch besaß.

und

b) Nachweis über die Belehrung durch den Arbeitgeber, die unmittelbar nach Aufnahme der Tätigkeit und dann mindestens einmal jährlich zu erfolgen hat (§ 43 Abs. 4 IfSG).

4. Für das Personal müssen Toiletten mit Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen. Das Personal ist in geeigneter Form über den Standort und die Nutzung der Personaltoiletten zu informieren.

Hinweis:

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, sind entsprechend ihrer Beschäftigung rechtzeitig vor Aufnahme ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen.