

Merkblatt über lebensmittelhygienische Mindestanforderungen für Märkte, Volksfeste und andere öffentliche Veranstaltungen

1. Allgemeine Anforderungen Lebensmittel, insbesondere unverpackte, müssen so behandelt und angeboten werden, dass diese nicht durch eine nachteilige Beeinflussung wie z.B. Staub, Witterungseinflüsse, Autoabgase, Rauch, Insekten oder andere Schädlinge, Abfälle oder auch Wärme durch Sonneneinstrahlung beeinträchtigt werden. Wasser, das für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Bedarfsgegenständen muss Trinkwasserqualität haben. (Siehe Abschnitt 4 Wasserversorgung)

2. Anforderungen an den Standort Die Stellplätze von Lebensmittelverkaufsständen müssen ausreichend befestigt sein. Saubere Beton- oder Asphaltflächen, Pflasterung oder zu mindestens eine feste und trockene Rasenfläche sind erforderlich. Müllsammelbehälter sind in ausreichender Anzahl in nächster Umgebung der Verkaufsstände für möglichen Speisen- und Verpackungsmittelabfall aufzustellen. Es müssen in angemessener Entfernung zu den Verkaufsständen einwandfreie sanitäre Anlagen mit Wasserspülung und einer hygienischen Händewascheinrichtung (fließendes Wasser mit Seifen- und Einweghandtuchspender) zur Verfügung gestellt werden. Vorzugsweise sollten diese Sanitäreanlagen separat für die Marktteilnehmer gehalten werden.

3. Anforderungen an die Verkaufseinrichtungen und Betriebsstätten für unverpackte und leichtverderbliche Lebensmittel Die Verkaufseinrichtung (Verkaufsfahrzeuge, Verkaufcontainer sowie Verkaufsstände) müssen allseitig bis auf den Lebensmittelabgabebereich geschlossen sein. Fußböden, Seitenwände sowie Einrichtungsgegenstände müssen glatte, leicht zu reinigende und desinfizierbare Oberflächen aufzuweisen. Flächen, die direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen dürfen keine Beschädigungen oder Korrosion aufweisen. Grillstände (Schwein am Spieß/ Schwenkgrill) sind zu überdachen. Handwaschgelegenheiten mit fließendem warmem und kaltem Wasser, Seifen- und Desinfektionsmittelspender sowie Einweghandtüchern sind vorzuhalten. In festen Verkaufsfahrzeugen und Containern ist neben dem Handwaschbecken ein weiteres Reinigungsbecken mit Warm- und Kaltwasserversorgung für die Säuberung verwendete Bedarfsgegenstände erforderlich. Für einfache Verkaufsstände wird alternativ zum Handwaschbecken auch ein Trinkwasserkanister mit Zapfhahn (mit warmen Wasser) sowie eine Abwaschmöglichkeit mit hinreichendem Wasserwechsel für Kurzveranstaltungen toleriert. Für leichtverderbliche Lebensmittel sind Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtungen in ausreichender Kapazität und Leistung entsprechend dem Bedarf vorzuhalten. Jede Kühl- und Tiefkühleinrichtung für genannte Lebensmittel ist mit je einem Thermometer auszustatten. Die feilgehaltenen unverpackten Lebensmittel sind durch einen ausreichenden Schutz, einem sogenannten Spuckschutz, vor dem Berühren, dem Benutzen und vor Witterungseinflüssen zu schützen. Bei dem Aufstellen von Geräten und Maschinen (Eisfreezer, Mandelbrenner, Grillgeräte usw. ist auf einen ausreichenden Abstand zwischen Kundenbereich und Zubereitungsbereich zu achten.

4. Verwendung von Trinkwasser auf der Veranstaltung Für das Vorhalten und die Zuleitung von Trinkwasser sind nur dafür zugelassene Behältnisse und Wasserschläuche mit der entsprechenden Kennzeichnung (für Wasserbehälter in der Regel das Symbol: Gabel/Weinglas, für Wasserschläuche der Aufdruck: DVGW W270 und KTW DIN 1988) zu verwenden. Schläuche sind unmittelbar von dem Anschließen sachgerecht zu desinfizieren und durchzuspülen. Erfolgt der Anschluss an Standrohrverteiltern sind diese erst nach Reinigung und Desinfektion in Verantwortung des Veranstalters freizugeben. Wird eine Kanisterversorgung in den Verkaufsständen durchgeführt, sind vor Beginn der Veranstaltung Bevorratungsbehältnisse einschließlich Förderpumpe und Schlauchleitung zu desinfizieren. Zum Betriebsschluss sind die Trinkwasserbehälter zu leeren, am Folgetag ist der Vorratsbehälter gründlich zu spülen und frisch zu befüllen.

5. Anforderung an Personen im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Schutzbekleidung, die die Straßenkleidung weitgehend bedeckt und erforderlichen-falls auch eine Kopfbedeckung, ist vor Arbeitsbeginn anzulegen. Jeder Beschäftigte hat ein hohes Maß an Körperhygiene, speziell bei der Toilettenhygiene und der Händereinigung aufzuweisen. Das Rauchen, Niesen oder Spucken ist im Lebensmittelbereich verboten. Tragen von Handschmuck, wie Ringe oder Nagelmodellagen, sind nicht gestattet.

Eventuelle Verletzungen an den Händen und Unterarmen sind wasserdicht durch Fingerlinge, Hygienehandschuhe oder andere geeignete Materialien wasserdicht abzudecken. Entsprechendes Material sollte immer vorgehalten werden.

Alle Personen im Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln benötigen eine gültige Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes bzw. einen aktuellen Nachweis über eine Nachbelehrung (alle 2 Jahre) im Nachweisheft. Personen mit Hauterkrankungen (u.a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen- Darm-Erkrankungen (u.a. akuter Durchfall, Hepatitis, Salmonellenausscheider) bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Das gilt auch für Bedarfsgegenstände (Geschirr/Gläser) wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist.

6. Schankanlagen Es sind nur Getränkeschankanlagen nach den geltenden Anforderungen des Getränkeschankanlagenrechts (Verordnung EG 852/2004; Betr. SichV; DIN 6650 usw.) und dem Stand der Technik einzusetzen. Aktuelle Betriebsbücher für die jeweilige Schankanlage sind vorzuhalten. Ein Nachweis der letzten sachkundigen Reinigung nicht älter als 1 Woche vor Inbetriebnahme ist darin nachzuweisen. Bei der Verwendung von Mehrwegtrinkgefäßen ist ein zweiteiliges Spülbecken oder eine Spülhilfe (Spülboy) zur getrennten Vor- und Nachreinigung mit Warm und Kaltwasseranschluss oder eine Geschirrspülmaschine erforderlich. Die Wasserversorgung ist nach Punkt 4 zu realisieren. Ohne genannte Spülmöglichkeit ist nur eine Verwendung von Einwegtrinkgefäßen möglich.

7. Kennzeichnung von lose angebotenen Lebensmitteln Der Gehalt an *kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen* in Lebensmitteln muss gemäß § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung auch bei loser Ware gut sichtbar kenntlich gemacht werden. Dieses kann auf einem Schild neben der Ware oder auf einem gut sichtbaren Allgemeinhinweis auf das Vorhandensein von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen erfolgen. Bei einem Allgemeinhinweis ist eine schriftliche Aufzeichnung bzw. ein Verzeichnis über die angebotenen Lebensmittel mit deren kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen zwingend erforderlich.

Neu ist die Kennzeichnung von **allergenen Lebensmittelzutaten** nach der Lebensmittelinformations-Verordnung. Hiernach sind die 14 Hauptallergene dem Verbraucher in ausreichender Weise kenntlich zu machen. Dieses kann wie bei den Zusatzstoffen auf einem Schild neben dem Produkt, mit der Verkehrsbezeichnung oder mit einem Allgemeinhinweis in ausreichender lesbarer Größe im Sichtbereich der Kunden und Gäste gekennzeichnet werden. Auch hierbei ist ein einsehbares Verzeichnis mit der Zuordnung der allergenen Zutaten zu den Erzeugnissen erforderlich. Weiter Informationen erhalten Sie über www.bvl.de

8. Anforderungen an dem Umgang mit unverpackten leicht verderblichen Lebensmittel Insbesondere auf Märkten und Volksfesten ist beim Umgang mit leichtverderblichen und risikoreichen Lebensmittel eine hohe Sorgfalt erforderlich. Hier noch einige wichtige Grundregeln:

- Das Herstellen von Hackfleisch und deren Zubereitung im ambulanten Handel ist unzulässig! Alternativ können gegarte Fertigprodukte oder Halbfertigprodukte aus Hackfleisch verwendet werden.
- Auf eine Verwendung von Rohei sollte verzichtet werden. An dessen Stelle können pasteurisierte Flüssigeiprodukte im Tetrapack verwendet werden.
- Leichtverderbliche Lebensmittel sind stets ausreichend zu kühlen, die Kühlkette darf während des Transportes und während der Lagerung auf der Veranstaltung nicht unterbrochen werden. Tiefgefrorene leichtverderbliche Lebensmittel sind nur im Kühlbereich aufzutauen.
- Die Zubereitung von verzehrsfertigen Speisen ist stets mit entsprechenden Hilfsmitteln wie Gabeln, Zangen oder Hebern durchzuführen. Weiterhin sollen auch Hygienehandschuhe eingesetzt werden, u.a. dann, wenn verzehrsfertige Speisen mit den Händen zubereitet werden oder wenn nicht auf Nagellack oder Handschmuck verzichtet wird.
- Werden Speisen in Wärmegeräten heiß gehalten ist eine Mindesttemperatur von +65°C einzuhalten.
- Beachtung der Fritiertemperatur bis max. +175°C zur Vermeidung von Acylamid in kohlehydrathaltigen Speisen.
- In Verkaufs- und Zubereitungsbereichen von Lebensmittel sind nur Gegenstände für den Betriebszweck vorzuhalten; persönliche Gegenstände, Straßenkleidung, nicht genutzte Gegenstände sind aus diesen Bereichen zu entfernen oder verschlossen aufzubewahren.

9. Anforderungen an die Eigenkontrolle Jeder Betreiber hat durch betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen zu gewährleisten, dass gesundheitliche Gefahren für den Verbraucher ausgeschlossen werden oder auf ein Minimum reduziert werden. Diese Kontrollen sind in der Regel schriftlich zu dokumentieren. Marktteilnehmer **mit leichtverderblichen Waren** sollten nachfolgende Nachweise zur Einsichtnahme und Kontrolle vorhalten:

- Temperaturkontrollnachweise - ambulant pro Kühl und Tiefkühlgerät mindestens einen Kontrollnachweis täglich
- Wareneingangskontrollen - Temperaturkontrolle bei leicht verderblichen LM auf Lieferschein+ Unterschrift ausreichend
- Erforderlichenfalls Reinigungs- und Desinfektionsnachweise bzw. Pläne
- Schulungsnachweise des Personals über den allgemeinen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln (Basishygiene)nach EG VO 852/2004 (mindesten 1x jährlich)

10. Welche Dokumente sind für die Veranstaltung vorzuhalten:

- Eigenkontrolldokumentation nach Punkt 9
- Belehrungsnachweise nach Infektionsschutzgesetz (Punkt 5)
- Lieferscheine für lose Lebensmittel und Lebensmittel in Großverbraucherabpackungen ohne ausreichende Kennzeichnung (Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit)
- Nachweis der sachkundigen Reinigung von Schankanlagen und Inbetriebnahmenachweis durch einen Sachkundigen (Betriebsbuch der Schankanlage)
- Bei Abgabe von Schwein am Spieß- Nachweis Fleischbeschauempel oder Trichinenuntersuchung bei Wildschwein
- Bei Abgabe selbst hergestellter Keramik einen Konformitätsnachweis nach EG VO 10/2011

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09. 2005 (BGBl. I S. 2618)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (Abl. EU Nr. L 139 S.1

ISfG - Infektionsschutzgesetz vom 20.07. 2000 (BGBl. I Nr. 33 S. 1045 ff

Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011

Dieses Merkblatt (Stand 03/2015) erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und

Rechtsverbindlichkeit. Es stellt nur einen Auszug aus den entsprechenden Vorschriften/

Verordnungen dar. Andere Rechtsbereiche bleiben unberührt bzw. wurden nur auszugsweise

erwähnt. Sollten Sie noch weitere lebensmittelhygienische Fragen zur Einhaltung und Umsetzung

genannter Forderungen haben wenden Sie sich bitte an den: