



Merkblatt

über lebensmittelhygienische Mindestanforderungen beim Verkauf von Lebensmitteln auf Volksfesten, Jahrmärkten und ähnlichen Veranstaltungen

Nachstehende Anforderungen gelten nicht für den ausschließlichen Verkauf von Obst, Gemüse, Eiern, sowie nicht kühlpflichtigen, fest verpackten Lebensmitteln.

Verkaufsstände und Verkaufswagen

Die Verkaufseinrichtungen sind derart zu gestalten, dass jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel z.B. durch Witterungseinflüsse (Regen, Staub, Sonnenstrahlen) oder durch Kunden (Anhusten, Berühren) wirksam ausgeschlossen wird.

Die Einrichtungen erfüllen z.B. die Mindestanforderungen, wenn

- der Fußboden befestigt, abwaschbar und desinfizierbar ist,
- sie mindestens bis Tresenhöhe von Wänden umschlossen sind und ein Dach ausreichend Schutz vor Witterungseinflüssen bietet,
- Wände, Decken und Innenflächen aus glattem, abwaschbarem und desinfizierbarem Material bestehen,
- Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, leicht zu reinigen sind und glatte, abwaschbare und desinfizierbare Oberflächen haben,
- angebotene Lebensmittel vor dem direkten Zugriff des Kunden geschützt sind, z.B. durch einen ausreichend hohen Glasaufsatz oder ähnliches,
- ausreichende Abfallbehälter vorhanden sind.

Bei Verkaufsfahrzeugen muss der Verkaufsraum vom Fahrerteil räumlich getrennt sein.

Im Innenraum ist eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser vorzuhalten. Die Handwaschgelegenheit ist mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände auszustatten (Seifen- und Desinfektionsmittelspender und Einweghandtücher).

Zur Reinigung von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr müssen geeignete Spülvorrichtungen mit fließendem Warm- und Kaltwasser vorhanden sein; diese müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen. Zur Wasserversorgung dürfen nur einwandfreie, lebensmittelgeeignete Schläuche und Anschlussstücke verwendet werden. Schläuche mit einem Symbol für Lebensmittelbedarfsgegenstände (Weinglas u. Gabel) sowie Schläuche, für die ein Prüfgutachten nach den Richtlinien der DVGW (**D**eutsche **V**ereinigung des **G**as- und **W**asserfaches) KTW-Leitlinie (**K**unststoffe in **T**rink**w**asser) vorliegt, gelten als geeignet.

Abwasser ist so zu entsorgen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel wirksam ausgeschlossen ist (Anschluss an die Schmutzwasserentsorgung oder Auffangen in besonderen Behältern).

Reinigungsmittel und -gerätschaften sowie betriebsfremde (z.B. private) Gegenstände sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.

Lebensmittel

Werden Lebensmittel unverpackt in Selbstbedienung angeboten, ist durch Beaufsichtigung oder Schutzvorrichtungen wie Glasschürze, Abdeckung o.ä. dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel nicht angefasst, angehustet oder sonst nachteilig beeinflusst werden.

Leichtverderbliche Lebensmittel oder Tiefkühlwaren müssen entsprechend in Kühl- oder Gefrier-einrichtungen gelagert werden, die geeignete Temperaturen gewährleisten.

Kennzeichnung

An den Verkaufsständen sind Preisverzeichnisse anzubringen (ggf. Grundpreisangabe €/100g). Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Getränken muss auf Speisen und Getränkearten kenntlich gemacht werden; „koffeinhaltig“ (z.B. Cola), „mit Phosphat“ (z.B. Fleischerzeugnisse), „mit Konservierungsstoff“ (z.B. Kartoffelsalat).

Personal

Werden in einer Verkaufseinrichtung leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht, hat das Personal saubere, waschbare Schutzkleidung zu tragen.

Personen, die leicht verderbliche unverpackte Lebensmittel (z.B. Backwaren mit nicht erhitzter Füllung oder Auflage, Eiprodukte, Fleisch- und Fischerzeugnisse, Feinkostsalate, Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse) herstellen, behandeln oder abgeben, müssen eine Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz vorweisen können. Diese Bescheinigung wird durch das zuständige Gesundheitsamt ausgestellt und ist mitzuführen (ggf. als Kopie).

Es müssen saubere, hygienisch einwandfreie Sanitäreinrichtungen, die dem Personal vorbehalten sind, zur Verfügung stehen: Toiletten, Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Seifen- und Desinfektionsmittelspender und Einweg- oder Rollenhandtücher).

In Verkaufseinrichtungen darf nicht geraucht werden.

Mehrweggeschirr

Bei der Verwendung von Mehrweggeschirr sind folgende Grundsätze zu beachten:

- Es ist einwandfreies und sauberes Geschirr zu benutzen
- Es sind hygienisch einwandfreie Lager- und Transportmöglichkeiten für sauberes Geschirr vorzuhalten (z.B. Stapelbox, Abdeckung mit sauberen Handtüchern).
- Spüleinrichtungen innerhalb eines Verkaufsstandes oder Verkaufswagens sind so zu betreiben, dass die zum Verzehr bestimmten Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können. Besonderes Augenmerk ist hierbei auf den Rücklauf von Geschirr und Lebensmittelresten sowie den Spülvorgang zu richten.
- Das anfallende Spülwasser ist ordnungsgemäß abzuleiten oder zu sammeln.
- Das Spülen von Geschirr an zentralen Orten oder mittels Spülmobil ist ebenfalls möglich.

Getränkeschankanlagen

- Die Spüleinrichtung für Gläser oder Krüge besteht aus zwei Spülbecken mit fließendem Trinkwasser für die getrennte Vor- und Nachspülung. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines Spülgerätes mit integrierter getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken.
- Getränkeschankanlagen sind nach den technischen Regeln für Getränkeschankanlagen zu betreiben (u.a.: ordnungsgemäße Reinigung insb. vor Inbetriebnahme, sichere Verwahrung von CO₂-Flaschen, Dokumentation der Wartung).

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 (Abl. EU Nr. L 139 v. 30.04.2004, berichtigt: ABI. EU Nr. L 226/3 vom 25.6.2004)
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Bekanntmachung vom 26.04.2006 (BGBl. I S. 945), zuletzt geändert 26.02.2008 (BGBl. I S. 215); IfSG - Infektionsschutzgesetz vom 20.07.2000 (BGBl. I Nr. 33 S. 1045 ff.); DIN Technische Regeln Schankanlagen; Leitlinie des Umweltbundesamtes zur hygienischen Beurteilung von organischen Materialien im Kontakt mit Trinkwasser (KTW-Leitlinie)