



**Merkblatt:
Über hygienische Anforderungen auf Volksfesten,
Märkten und ambulanter Handel**

**Stand
26.09.2008
Version: 01.00**

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004, in derzeit gültiger Fassung
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1816, 1817), in derzeit gültiger Fassung
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20.07.2000 (BGBl. I S. 1045), in derzeit gültiger Fassung

Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, müssen so beschaffen sein, dass sie den allgemeinen Hygieneanforderungen nach § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung und nach der VO (EG) 852/2004 Kapitel III entsprechen.

Es dürfen nur Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, deren Herstellung in von der Lebensmittelüberwachung kontrollierten Betriebsräumen erfolgt.

Anforderungen an den Verkaufsstand bzw. Verkaufswagen

Die Betriebsstätten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird. Sie müssen sauber und instand gehalten werden. Darüber hinaus ist folgendes zu beachten:

- Die Verkaufseinrichtung muss
 - ein regendichtes, hinreichend abfallendes Dach haben, das an der Verkaufsseite zum Schutz der Lebensmittel gegen Regen und Sonne weit genug übersteht;
 - Wände haben, die aus sauberen, wasch- oder abwaschbaren Materialien bestehen;
 - über einen befestigten (z.B. betonierte, gepflastert, asphaltiert, PVC-Belag), leicht zu reinigenden Fußboden verfügen
 - Verkaufs- und Arbeitstische mit glattem, abriebfestem und korrosionsfestem Belag haben, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.
- Es müssen geeignete Einrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten vorhanden sein. Arbeitsgeräte, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Zum Verkauf bestimmte unverpackte Lebensmittel (belegte Brötchen, Kuchen, Gebäck usw.) sind so anzubieten, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung wie z.B. Anhusten, Berührung durch Kunden ausgesetzt sind. Glasscheiben, Tortenhauben etc. sind hierfür geeignet. Senf und Ketchup in der Selbstbedienung sind in geeigneten Spendern anzubieten. Plastikbesteck ist mit der Grifffläche nach oben zu lagern.
- Kühlbedürftige und leicht verderbliche Lebensmittel müssen bei der vorgeschriebenen Temperatur befördert, gelagert und aufbewahrt werden. Es müssen ausreichende Kühlvorrichtungen vorhanden sein, diese sind mit Thermometern zur Messung der Lagertemperatur auszustatten.
- Soweit Lebensmittel vor Ort gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen.
- In den Verkaufseinrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie ausreichende Zufuhr von kaltem und/oder warmem Trinkwasser vorhanden sein.
- Zur Wasserversorgung verwendete Schläuche müssen als für Trinkwasser geeignet gekennzeichnet sein und dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Kanister müssen für

Erstellt am: 04.08.2008	Geprüft am: 08.09.2008	Freigabe am: 29.09.2008	Geändert am:
durch: Jaeger	durch: Werthmann	durch: Rabel	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift

Trinkwasser geeignet sein und sind als solches zu kennzeichnen. Zum Erkennen von Verunreinigungen sollten die Behältnisse aus durchsichtigem Material bestehen.

- Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Fußboden und nur in für Lebensmittel zugelassenen Behältnissen gelagert werden.
- Es müssen angemessene Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein.

Anforderungen an das Personal

- Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist geeignete und saubere Arbeitskleidung zu tragen. Auf persönliche Sauberkeit ist zu achten.
- In der Verkaufseinrichtung ist das Rauchen untersagt.
- Für den Verkauf von unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln sowie beim Herstellen, Behandeln oder Abgeben von warmen Speisen muss das Personal eine Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz vorweisen können. Diese Bescheinigung wird durch das zuständige Gesundheitsamt ausgestellt. Arbeitgeber haben ihre Angestellten, die mit Lebensmittel umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen bzw. zu schulen.
- Dem Verkaufspersonal müssen Personaltoiletten mit hygienischen Handwaschgelegenheiten (Kalt- und Warmwasserzufuhr) zur Verfügung stehen.
- Für Kleidung und andere persönliche Dinge ist eine von Lebensmitteln getrennte Ablagemöglichkeit zu schaffen.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht

Werden unverpackte Speisen und Getränke abgegeben, die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten (z.B. Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Süßungsmittel), müssen diese auch auf der Preistafel bzw. Speisekarte kenntlich gemacht werden.

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationsquelle für den Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Rückfragen/Auskünfte erteilt:

Fachbereich Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Potsdam-Mittelmark
 Fachdienst Lebensmittelüberwachung Tel. 03381/533271

Erstellt am: 04.08.2008	Geprüft am: 08.09.2008	Freigabe am: 29.09.2008	Geändert am:
durch: Jaeger	durch: Werthmann	durch: Rabel	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift