



Merkblatt über hygienische Mindestanforderungen für den Lebensmittelverkauf auf Märkten und Volksfesten

1. Anforderungen an den Standort

- befestigtes Gelände, z.B. betonierte, asphaltierte, gepflasterte; falls kein fester Fußboden vorhanden (z.B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen (jedoch kein Teppich und kein unbehandeltes Holz)
- Toiletten mit Handwaschgelegenheit mit fließendem Kalt- und Warmwasser, Seifenspender und Einmalhandtücher (alternativ auch mobile Toilettenkabinen mit fließendem Kalt- und Warmwasser zur Händereinigung)

2. Anforderung an die Beschäftigten

- hohes Maß an persönlicher Sauberkeit
- keine infizierten Wunden, Hautinfektionen oder –geschwüre
- gültiges Gesundheitszeugnis bzw. aktuelle Nachbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz, Mitführung der Unterlagen vom Betreiber des Standes (Kopien reichen)
- stets saubere Arbeitskleidung

3. Anforderungen an die Verkaufseinrichtung

3.1 leicht verderbliche Lebensmittel

(dazu zählen u.a. Fleisch- und Wurstwaren, Fisch- und Fischerzeugnisse, Feinkostsalate, Molkereiprodukte, Speiseeis, Imbisszeugnisse, Frittierzeugnisse, u.ä.)

- geschlossene Verkaufsstände mit überstehendem Dach (Witterungsschutz) an der offenen Verkaufsseite, Kundenschutz bzw. sog. „Spuckschutz“
- Wände, Fußböden und Arbeitsoberflächen glatt und leicht zu reinigen
- Arbeitsgeräte müssen sauber und instandgehalten werden
- Trinkwasseranschluss / Abwasserableitung
- Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seifenspender, Einmalhandtücher
- Spülvorrichtung mit Kalt- und Warmwasseranschluss zum Reinigen von Geräten und Mehrweggeschirr

3.2 unverpackte, nicht leicht verderbliche Lebensmittel

(dazu zählen u.a. Brot, durchgebackener Kuchen, eingelegtes Gemüse, Süßwaren, Tee, Gewürze, u.ä.)

- geschlossene Verkaufsstände mit überstehendem Dach (Witterungsschutz) an der offenen Verkaufsseite, Kundenschutz bzw. sog. „Spuckschutz“
- Wände, Fußböden und Arbeitsoberflächen glatt und leicht zu reinigen
- Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seifenspender und Einmalhandtücher; wenn der Anschluss an das Trinkwassernetz nicht möglich, ist

ein für Lebensmittel geeigneter Behälter mit Auslaufhahn und Auffangbehälter für Schmutzwasser notwendig

3.3 Handel mit Obst, Gemüse, Kartoffeln, Eier und verpackte Lebensmittel

- Schutz der Lebensmittel vor Witterungseinflüssen, Verunreinigungen und nachteiliger Beeinflussung
- Vermeidung von Bodenkontakt die Lebensmittel beim Anbieten und Lagern

4. besondere Anforderungen beim Verkauf von gebratenen Bratwürsten und Hackfleischerzeugnissen

Lagerung der Rohware bei Temperatur von höchstens +4°C, vorgebrühte Erzeugnisse bei 7°C

- Bezug von Rohware nur aus gewerblich produzierenden Betrieben

5. Getränkeschankanlagen

- Nachweis der Abnahme und der regelmäßigen Reinigung im Betriebsbuch /Schankanlagenbuch
- bei Verwendung von Mehrweggefäßen: zwei Spülbecken bzw. Spülhilfen zum getrennten Vor- und Nachspülen, die an das Trinkwassernetz angeschlossen sein müssen
- falls kein Trinkwasseranschluss möglich: Verwendung von Einweggefäßen
- Mobile Handwaschgelegenheit mit Seifenspender und Papierhandtüchern

6. sonstige Anforderungen

- Kennzeichnung der in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene
- Rauchverbot in den Verkaufsständen und am Bratstand
- Einhaltung der Temperaturvorgaben beim Kühlen der Lebensmittel (i.d.R. < +7°C) und beim Inverkehrbringen (z.B. Heißhaltung der Speisen > +65°C)

Bei Fragen können Sie sich gern an die Lebensmittelüberwachung des IIm Kreises wenden:

Tel: 03628 738 851
e-mail: vluea@ilm-kreis.de

TABELLE 1: BEISPIELE FÜR GEEIGNETE, BEDINGT GEEIGNETE UND NICHT ZU EMPFEHLENDE LEBENSMITTEL AUF FESTEN

	Geeignete Lebensmittel	Bedingt geeignete Lebensmittel	Nicht zu empfehlende Lebensmittel
Lebensmittelgruppe	die von nicht fachkundigen Privatpersonen zubereitet und gespendet werden können bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die nur von fachkundigen Personen¹⁾ oder Fachbetrieben bezogen und angeboten werden sollten bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die für die Abgabe auf Festen nicht geeignet sind
Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Geflügelteile, Wild	Schinkenbrötchen, Wurstkonserven	rohes Fleisch zur Abgabe in gegartem Zustand (z. B. Grillfleisch), vorgebrühte Würstchen, gegarte Hackfleisch-erzeugnisse (z. B. Frikadellen, Cevapcici)	Speisen mit Hackfleisch oder Fleisch, Geflügel, Geflügelteile, Wild, das nicht vollständig durchgegart wurde (z. B. Mettbrötchen, Roastbeef, rohe Bratwürste, Entenbrust)
Fisch, Fischwaren, Schalen- und Krustentiere	pasteurisierte oder gekochte Fischwaren, Räucherware	frisch gefangener Fisch, Krabben oder lebende Muscheln	roher Fisch, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus (z. B. Sushi, Feinkostsalate mit rohen Muscheln oder frischen Krustentieren)
Feinkostsalate, Salate, Dips	Feinkostsalate ohne bzw. mit industriell hergestellter Mayonnaise (z. B. Kartoffelsalat, Nudelsalat, Aioli), Blattsalate mit separatem Dressing, geraspelte Salate mit Essig-Öl-Marinade		Feinkostsalate mit selbst hergestellter, roheihaltiger Mayonnaise oder Speisen, die rohes Ei enthalten
Backwaren	durchgebackene Kuchen, auch Obstkuchen, herzhafte Backwaren, Kleingebäck	Feine Backwaren (z. B. Torten und Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung oder Frischobst-Auflage)	Backwaren, deren Füllungen, Auflagen oder Glasuren rohe Bestandteile von Eiern enthalten
Teige	Teige aus Backmischungen ohne rohe Eier	Teige mit pasteurisiertem Ei zum Abbacken auf Festen (z. B. Waffeln)	Roheihaltige Teige (z. B. für Stockbrot)
Desserts und Speiseeis	Desserts ohne rohe Eibestandteile (z. B. Rote Grütze, Kochpudding, Quarkspeise mit Früchten, Schichtspeise, Schokoladencreme), Fruchtsorbet ohne Rohei und Milcherzeugnisse	Speiseeis ohne rohe Eibestandteile zum Beispiel mit pasteurisiertem Flüssigei	Desserts und Speiseeis mit Bestandteilen von rohen Eiern (z. B. Tiramisu; Mousse au Chocolat, klassisch zubereitet)
Milch und Milchprodukte	pasteurisierte Milch, H-Milch, Joghurt, Kräuterquark, Frischkäse, schnittfester Käse, Hartkäse und pflanzliche Brotaufstriche, Weichkäse aus pasteurisierter Milch		Rohmilch, Erzeugnisse mit roher Milch, z. B. Rohmilchweichkäse
Obst und Gemüse	frisches Obst und Gemüse, Obstsalat, Rohkostsalate, gewaschene Blattsalate mit separatem Dressing	zerkleinerte Blattsalate mit separatem Dressing	Speisen mit nicht durcherhitzten Sprossen; gefrorene Beeren, die vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt wurden

¹⁾ als fachkundig gelten insbesondere Personen mit einer Ausbildung in einem Lebensmittelberuf oder in der Hauswirtschaft