

# 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 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 müssen vor dem direkten Zugriff des Kunden geschützt sein, z.B. durch einen ausreichend hohen Glasaufsatz oder Ähnliches.
- Ausreichende, verschließbare Abfallbehälter sind bereitzuhalten. Der Abfall ist mindestens arbeitstäglich nach Arbeitsende aus dem Verkaufsstand und/oder dem Verkaufswagen zu verbringen.
- Reinigungsmittel und -gerätschaften sowie betriebsfremde (z.B. private) Gegenstände sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren Für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist ein separater Platz, Schrank oder Raum erforderlich.

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 Anschlusssteile verwendet werden. Schläuche mit einem Symbol für Lebensmittelbedarfsgegenstände (Weinglas u. Gabel) sowie Schläuche, für die ein Prüfgutachten nach den Richtlinien des DVWG oder KTW 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 geschlossenen Behältern).

## **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 Gefriereinrichtungen gelagert werden, die geeignete Temperaturen gewährleisten. Die Lagertemperaturen der kühlpflichtigen Lebensmittel sind arbeitstäglich zu dokumentieren.

Im Falle der Warmhaltung von Lebensmitteln muss die Warmhaltetemperatur mindestens 65°C aufweisen und darf eine Heizhaltezeit von 3 Stunden nicht überschreiten.

## **Kennzeichnung**

An den Verkaufsständen sind Preisverzeichnisse anzubringen (ggf. Grundpreisangabe €/100g).

Der Gehalt an Zusatzstoffen und Allergenen in Lebensmitteln und Getränken muss auf Speise- und Getränkekarten kenntlich gemacht werden; „koffeinhaltig“ (z.B. Cola), „mit Phosphat“ (z.B. Fleischerzeugnisse), „mit Konservierungsstoff“ (z.B. Kartoffelsalat)

Beispiel Allergene: Enthält: Weizen (oder Eier, Sahne, Mandeln, Soja, Sellerie, Senf etc.)

## **Personal**

Werden in einer Verkaufseinrichtung leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht, hat das Personal saubere, waschbare Schutzkleidung zu tragen. In Verkaufseinrichtungen darf nicht geraucht werden.

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) sowie warme Mahlzeiten herstellen, behandeln oder abgeben, müssen am Verkaufsstand eine



Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (sowie ggf. den erforderlichen Folgebelehrungen) vorweisen können. Diese Bescheinigung wird durch das zuständige Gesundheitsamt ausgestellt. Zusätzlich benötigen alle Mitarbeiter, die Kontakt mit Lebensmitteln haben, regelmäßige, gesetzlich vorgeschriebene Hygieneschulungen. Die Nachweise hierüber sind generell mitzuführen.

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).

## **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, Lagerung mit der Öffnung nach unten).

Das gereinigte Geschirr ist räumlich getrennt von Geschirr-Rückläufern zu lagern.

- 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.
- Bei der Reinigung von Mehrweggeschirr ist warmes Wasser zu verwenden. Andernfalls ist ein Reinigungsmittel zu verwenden, welches für den Einsatz bei Kaltwasser geeignet ist. Das Reinigungsmittel ist entsprechend den Herstellerangaben zu dosieren und regelmäßig zu erneuern.
- Das anfallende Spülwasser ist ordnungsgemäß abzuleiten oder zu sammeln.
- Das Spülen von Geschirr an zentralen Orten oder mittels Spülmobil ist ebenfalls möglich.

## **Mobile Einrichtungen zur Ausgabe von frisch gezapften Getränken**

- 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.
- Getrennt von der Spülvorrichtung muss im Innenraum eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser vorgehalten werden. Die Handwaschgelegenheit ist mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände auszustatten.
- Getränkeschankanlagen sind nach den technischen Regeln für Getränkeschankanlagen zu betreiben (u.a.: ordnungsgemäße Reinigung, sichere Verwahrung von CO<sub>2</sub>-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



**Rechtsvorschriften** (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.04.2004, S. 1), Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S.1426), Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469), sowie geltende DIN-Normen für Getränkeschankanlagen

