



M e r k b l a t t

Stand:01.11.2009

über lebensmittelhygienische Mindestanforderungen auf Wochenmärkten sowie Volksfesten, Jahrmärkten, Straßenfesten, Grillfesten u. ä. Veranstaltungen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Nachteilige Beeinflussung: eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Allgemeine Anforderungen

1. Lebensmittel, die nicht sicher sind (gesundheitsschädlich oder zum Verzehr nicht geeignet), dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.
2. Wer Lebensmittel herstellt oder in den Verkehr bringt, muss nachweisen können, von wem er ein Lebensmittel erhalten hat (Lieferscheine, Rechnungen).
3. Ortsveränderliche / nicht ständige Betriebsstätten (wie Marktstände, Verkaufszelte, mobile Verkaufsfahrzeuge) müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass das Risiko einer Kontamination einer Gefahr für das Erzeugnis und letztlich für den Verbraucher - vermieden wird. (Gefahren: z. B. durch Mikroorganismen, Staub, Temperaturen, Licht- und Witterungseinflüsse, Gase, Tiere, tierische Schädlinge, Abfälle, Abwässer).
- 3.1. Festplätze / Stellplätze von Verkaufseinrichtungen müssen ausreichend befestigt sein. (z. B. asphaltiert, gepflastert, dichte Grasnarbe)
- 3.2. Es müssen in ausreichender Anzahl vorhanden sein:
 - Trinkwasserzapfstellen und Wasserabflüsse
 - abgedeckte Behältnisse zur Sammlung von Abfällen
 - Stromanschlüsse
 - hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen (Toiletten mit Wasserspülung für die mit Lebensmittel umgehenden Personen einschließlich Handwaschvorrichtung mit fließendem Wasser - bei Umgang mit leicht verderblichen unverpackten Lebensmitteln auch Warmwasser, Seifen- und Desinfektionsmittelspender, Einweghandtücher) in der Nähe des Arbeitsplatzes.
4. Der Veranstalter hat die für die Stellplätze der Betriebsstätten unter 3. genannten erforderlichen „Umgebungsvoraussetzungen“ / Bedingungen zu gewährleisten.

Spezielle Anforderungen an ortsveränderliche / nicht ständige Verkaufseinrichtungen

1. Es müssen vorhanden sein:
 - 1.1. eine ständig benutzbare Handwaschvorrichtung mit fließendem (erforderlichenfalls warmem) Wasser, Seifenspender (erforderlichenfalls Desinfektionsmittelspender) sowie Einweghandtüchern im Innenraum der Verkaufseinrichtung bzw. am Stand
 - 1.2. Flächen von Tischen und anderen Gegenständen, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und aus glattem, riss- und spaltenfreiem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
 - 1.3. geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen
 - 1.4. Zufuhr von warmem und / oder kaltem Trinkwasser in ausreichender Menge und vorgeschriebener Qualität (auch bei mitgeführtem Trinkwasser)
 - 1.5. eine Einrichtung zur Ableitung und erforderlichenfalls zur Sammlung von Abwasser
 - 1.6. angemessene Einrichtungen zum Halten geeigneter Temperaturen (Kühlung, Heißhaltung) und deren Überwachung (Thermometer), erforderlichenfalls auch beim Transport.

2. Das Reinigen von Lebensmitteln muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen.
3. Abfälle (flüssig oder fest) sind hygienisch zu lagern und zu entsorgen.
4. Lebensmittel sind so zu behandeln, aufzubewahren und feilzuhalten, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird. (Schutz z. B. vor Anfassen, Anhusten, Anniesen, Staub, Witterungseinflüssen, Tieren).
 - 4.1. Obst und Gemüse an offenen Ständen sind ausreichend hoch über dem Boden zu lagern und feilzuhalten; auf vollständige Kennzeichnung ist zu achten.
 - 4.2. Preisschilder dürfen nicht in Lebensmittel eingesteckt werden.
 - 4.3. Verzehrfertige Lebensmittel sollten, soweit nicht unumgänglich, beim Behandeln und Abgeben nicht mit bloßen Händen berührt werden.
 - 4.4. Auf einfachen Tischen ohne weitere Schutzvorrichtungen (außer Sonnenschutz) dürfen nur verpackte, umhüllte, abgedeckte, nicht leicht verderbliche Lebensmittel feilgehalten werden.
 - 4.5. Umhüllungs- und Verpackungsmaterial darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.
5. Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln muss gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung auch bei loser Abgabe gut sichtbar kenntlich gemacht werden (Schild auf oder neben dem Lebensmittel oder Aushang oder schriftliche Aufzeichnung mit Hinweisschild).

Anforderungen an die Eigenkontrolle

Jeder Betreiber hat durch betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen zu gewährleisten, dass gesundheitliche Gefahren für den Verbraucher ausgeschlossen oder auf ein Minimum reduziert werden.

Kühl- und Gefrierlagereinrichtungen sind mit Einrichtungen zur Überwachung der Temperatur auszustatten, die Einhaltung der vorgeschriebenen Lagertemperatur ist zu kontrollieren. Auf die Kühlpflicht fast aller Fleischwaren und von Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Auflage oder Creme wird besonders hingewiesen. Im Rahmen der Temperaturüberwachung ist auch die Heißhaltetemperatur zu kontrollieren.

Anforderungen an Personen

1. Die nach dem Infektionsschutzgesetz erforderlichen Gesundheitsbescheinigungen bzw. Gesundheitszeugnisse sowie die Belehrungsnachweise müssen vorgezeigt werden können.
2. Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist geeignete, saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung zu tragen sowie ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten.

Wild

Bei Wildschwein am Spieß o.ä. sind der Wildursprungsschein und die Trichinenuntersuchung vor Ort nachzuweisen.

Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis gesetzlicher Vorschriften.

Weitere Details zum Umgang mit Lebensmitteln bei derartigen Veranstaltungen sind insbesondere zu entnehmen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. EG Nr. L 31 S. 1)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004 (ABl. EG Nr. L 226 S. 3)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29. April 2004 (ABl. Nr. L 139 S. 55, gesamte Vorschrift ber. ABl. Nr. L 226 S. 22)
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816)
- dem Merkblatt des Gesundheitsamtes über Trinkwasseranlagen

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an den Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelüberwachung Ludwigslust (Tel: 03874 624 2308) oder Schwerin (Tel: 0385 5452080)