



Informationen über lebensmittelhygienische Anforderungen für Märkte, Straßen- u. Vereinsfeste sowie ähnliche Veranstaltungen

Die aufgeführten Anforderungen ergeben sich aus der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der Lebensmittelhygieneverordnung

- Verkaufsstände müssen vor Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Wind u. Staub) geschützt sein. Sie müssen überdacht und allseitig, bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite, geschlossen sein. Der Untergrund der Standplätze muss befestigt sein und sauber gehalten werden (keinen Sand, Schotter oder Rasenboden). Der Stand muss sauber und instand gehalten werden und es muss eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung (z. B. Staub, Gerüche, Insekten, Schmutz etc.) gewährleistet sein.
- Arbeits- und Verkaufstische müssen glatt, riss- und spaltenfrei sein. Unverpackte Lebensmittel, auch Pfannen, Grill, Waffeleisen usw. sind mit einem ausreichend hohen Aufsatz zur Kundenseite hin zu schützen (**sog. Hustenschutz**). Alternativ kann ein mind. 1m breiter Tisch vor den Stand gestellt werden, um den Kunden auf Abstand zu halten.

Es ist grundsätzlich Trinkwasserqualität zu gewährleisten. Bei der Verwendung von Wasserschläuchen muss es sich um Trinkwasserschläuche handeln (keine Gartenschläuche o. ä.). Trinkwasserschläuche sind gekennzeichnet: DVGW, KTW Kennzeichnung oder lebensmittelecht bzw. Glas-Gabel-Symbol.

Eine Handwaschgelegenheit im Stand ist beim Inverkehrbringen von leicht verderblichen (kühlpflichtigen) Lebensmitteln unbedingt erforderlich. Benötigt wird fließendes **Warmwasser** in Trinkwasserqualität. Die Handwaschgelegenheit ist mit einem Pumpseifenspender und Einmalhandtüchern (z. B. Küchenrolle) auszustatten. **Bei einem fehlenden Anschluss an das Wassernetz kann in einem ehem. Glühwein- oder Einkochtopf mit Zapfhahn Wasser bevorratet werden.**

Zum Reinigen u. Desinfizieren von Arbeitsgerätschaften und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen, d.h. mindestens ein Spülbecken mit Abtropffläche mit fließender Warm- und Kaltwasserversorgung vorhanden sein. Sofern sich neben dem Verkaufsstand eine gewerbliche Betriebsstätte befindet, kann der Spülbereich dort genutzt werden. Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen ebenfalls geeignete Vorrichtungen mit entsprechender Wasserversorgung vorhanden sein.

- Den beschäftigten Personen müssen hygienische Sanitäreinrichtungen zur Verfügung stehen. Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen helle Arbeits- bzw. Schutzkleidung tragen (Kopfbedeckung, Kittel, Schürze). Hand und Armschmuck sind abzulegen. Innerhalb der Verkaufsstände gilt ein striktes Rauchverbot. **Auf eine ausreichende Händehygiene ist besonders vor dem Umgang mit offenen Lebensmitteln zu achten, insbesondere nach dem Aufsuchen der Toiletten, Reinigungs- und Transportarbeiten, Niesen und Nase putzen und Haare richten.**

Bei gewerbsmäßigem Inverkehrbringen von Lebensmitteln ist eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz erforderlich und die letzte Belehrung auf Verlangen der Behörde vorzulegen.

- Der Stand und seine Einrichtung sind vor der Inbetriebnahme gründlich zu säubern. Lebensmittel, Verpackungsmaterialien und Einweggeschirr dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden. Die Lebensmittel sind abgedeckt und geschützt aufzubewahren. Kühlpflichtige Lebensmittel wie z. B. Fleischerzeugnisse, Creme- u. Sahnekuchen, belegte Brötchen mit Wurst oder Käse, sind sowohl

während des Transportes, als auch bei der Lagerung und auch bei der Abgabe/Auslage ausreichend zu kühlen.

- Getränke und Speisen sind korrekt auf Preistafeln aufzulisten. Bei Getränken sind die Qualitätsangaben (z. B. Orangensaft/-nektar) und die Füllmenge anzugeben. Die Zusatzstoffe sind auf den Preistafeln/-listen zu kennzeichnen (z. B. Farbstoff, Geschmacksverstärker, Phosphat etc.)

Ein Merkblatt ist bei der Kreisverwaltung erhältlich.

- **Eigenkontrollmaßnahmen mit Dokumentation, Rückverfolgbarkeit**

Jeder, der Lebensmittel herstellt oder in Verkehr bringt, muss betriebseigene Kontrollen durchführen. Diese Kontrollen beinhalten mindestens:

1. Wareingangskontrollen (z. B. Temperatur, Hygiene, Schädlingsbefall)
2. Temperaturkontrollen in Kühl- und Gefriereinrichtungen
3. Gewährleistung von mind. +65°C bei der Abgabe von warmen Speisen
4. Kurze Warmhaltezeiten einhalten (2 Stunden)
5. Ausreichende Kühlung für leicht verderbliche Lebensmittel, wie z. B. Salate, Sahnekuchen usw.

Ein Merkblatt ist bei der Kreisverwaltung erhältlich.

Rückverfolgbarkeit: Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln ist zu gewährleisten. Sie müssen in der Lage sein, die Produkte dem Vorlieferanten zuordnen zu können (z. B. Lieferscheine). Die Nachweise sind auf Anforderung der Behörde vorzulegen.

Das Infoblatt stellt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne die:

Kreisverwaltung Cochem – Zell
Lebensmittelüberwachung
Endertplatz 2
56812 Cochem

Telefon:

| | |
|----------------------------|---------------|
| Herr Dr. Stefan Schwickert | 02671/ 61 171 |
| Herr Uwe Theisen | 02671/ 61 174 |
| Herr Heiko Nalbach | 02671/ 61 169 |
| Herr Michael Hums | 02671/ 61 669 |