

## Merkblatt

### **"Hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufsstände auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen"**

Lebensmittel dürfen in Verkaufsständen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren) nicht ausgesetzt sind (Rechtsgrundlage: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene).

#### **I. An einen Verkaufsstand sind daher folgende Mindestanforderungen zu stellen:**

1. Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
2. Zum Behandeln der Lebensmittel dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die einwandfrei und sauber sind.
3. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z.B. Kühlung) und Inverkehrbringen (z.B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen.
4. Das verwendete Wasser muss Trinkqualität haben.
5. Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.  
Das Personal muss gesund sein, das heißt frei sein von ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren.

#### **II. Weitergehende Anforderungen an die Herstellung von Lebensmitteln und den Verkauf von Lebensmitteln ohne Verpackung**

Lebensmittel sollten aus einem Verkaufswagen heraus verkauft werden.

Ist dies nicht der Fall, so muss der Bereich, in dem Lebensmittel hergestellt oder ohne Schutz einer Verpackung bearbeitet bzw. verkauft werden, folgendermaßen hergerichtet werden:

1. Der Bereich muss vom Boden bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen sein (z.B. im Viereck aufgestellte Tische, die vom Boden bis zur Arbeitshöhe mit Folie verkleidet sind).
2. Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z.B. durch ein Zelt (Sonnenschirm nicht ausreichend).
3. Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefügt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z.B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen.  
Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen sind.
4. Der Verkaufsstand (außer frisches Obst und Gemüse) muss mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem kaltem und warmem Wasser (z.B. Campingausstattung), Einweghandtüchern, Einwegseife und Desinfektionsmittel ausgestattet sein. Ein Eimer mit Wasser reicht nicht aus. Darüber hinaus muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.

5. Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind so von den Käufern abzuschirmen, dass diese die Lebensmittel weder von vorn noch von oben berühren oder in anderer Weise z.B. durch Anhauchen oder Anhusten nachteilig beeinflussen können (Abschirmung z.B. durch einen Thekenaufsatz oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes).
6. Behältnisse mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinander gestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden. Es sollten grundsätzlich fest verschlossene Behältnisse benutzt werden.
7. Falls Lebensmittel oder Arbeitsgeräte gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.

**III. Darüber hinaus sind beim Bearbeiten oder Verkauf von unverpackten Lebensmitteln, die leicht verderblich sind, folgende Anforderungen zu erfüllen:**

Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen erhalten werden kann.

1. Eine Kühlung ist erforderlich.
2. Die Handwaschgelegenheit in Verkaufsständen für unverpackte, leichtverderbliche Lebensmittel muss zusätzlich mit fließendem warmen Wasser ausgestattet sein.
3. Das Personal muss Schutzkleidung tragen.

**IV. Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen:**

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat durch "Eigenkontrollmaßnahmen", die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren kritischen Punkte im Prozessablauf festzulegen. Das Personal ist entsprechend seiner Ausbildung und Tätigkeit zu unterweisen.

## A c h t u n g

- ♦ Produkte, die der Hackfleischverordnung unterliegen, wie z.B. Mettbrötchen, dürfen nicht angeboten werden.
- ♦ Wer Produkte, die mit Fleisch, Fisch, Eiern, oder Milch hergestellt werden (einschließlich Speiseeis und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung), herstellt, bearbeitet oder unverpackt verkauft, muss vor Ort ein gültiges **amtsärztliches** Gesundheitszeugnis oder eine Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt vorlegen können.
- ♦ Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände hygienische Sanitäreinrichtungen vorhanden sein.

**Die Nichteinhaltung der vorgenannten Punkte wird  
ordnungsbehördlich verfolgt.  
Zivilrechtliche Ansprüche bleiben unberührt.**

## **Hinweise der Feuerwehr**

1. Bei der Verwendung von brennbaren Gasen, z.B. Propan/Butan, dürfen Flaschen mit einem Inhalt ab 11 kg nur aufgestellt werden, wenn sie sich außerhalb der Wagen oder Stände befinden.
2. Die Armaturen und die Schlauchverbindungen der Gasflaschen sind vor dem Zugriff von Unbefugten durch verschließbare Hauben aus nicht brennbaren Baustoffen zu sichern.
3. Gasflaschen sind vor direkter Sonneneinstrahlung zu schützen.
4. Gasverbrauchsanlagen dürfen nur mit zugelassenen und ordnungsgemäßen Schläuchen betrieben werden. (DIN 4815 – Schläuche für Propan/Butan). Sie sind grundsätzlich durch eine Fachfirma anschließen zu lassen.
5. Gasflaschen müssen zu Wärmequellen mindestens einen Abstand von 2 m oder eine wirksame Abschirmung aus nicht brennbaren Baustoffen haben.
6. Sofern Frittiergeräte betrieben werden, ist ein Deckel zum raschen Abdecken bereitzuhalten.
7. Für alle Imbiss-, Fahr-, Schau- und Belustigungsgeschäfte ist ein zugelassener Feuerlöscher mit mindestens 6 kg Inhalt bereitzuhalten.