

Merkblatt

über lebensmittelhygienische Anforderungen an Verkaufsstände auf Märkten, Straßen- und Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

1. Anforderungen an den Verkaufsstand

- Der Fußboden muss geschlossen und leicht zu reinigen sein.
- Der Stand ist weiterhin so auszustatten und aufzustellen, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (z. B. durch Regen, Sonne, Staub, Kunden etc.).
- Flächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen glatt und leicht zu reinigen sein.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- Das Handwaschbecken ist mit fließendem Warm- und Kaltwasser in Trinkwasserqualität sowie Seifenspender und Einmalhandtüchern einsatzbereit zu halten. Der Anschluss an das Trinkwasser-Versorgungsnetz ist bei Verfügbarkeit zu nutzen. Die dafür verwendeten Wasserschläuche müssen trinkwassergeeignet sein (KTW- und DVGW-W 270 gelistet).
- Reine und unreine Bereiche sind zu trennen (z. B. Kuchenausgabe – Rückgabe benutztes Geschirr).
- Kühlpflichtige Lebensmittel sind ständig unter Kühlung (ausreichende Kühlkapazitäten!) aufzubewahren. Die erforderlichen Temperaturen sind regelmäßig mit einem Thermometer zu überprüfen.
- Es müssen ausreichend Müllbehälter vorhanden sein.

2. Anforderungen an das Personal

- Statt Straßenkleidung ist Arbeitskleidung zu tragen.
- Lange Haare sind zusammenzubinden.
- Es sollte kein Schmuck getragen werden.
- Das Personal muss geschult (Lebensmittelhygieneschulung und ggf. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz) sein.

3. Kennzeichnung der angebotenen Speisen

- Fertigpackungen (z. B. Fruchtaufstriche im Glas) dürfen nur mit vollständiger Etikettierung (Bezeichnung des Lebensmittels, Zutatenverzeichnis einschl. Allergene und ggf. Mengenangabe (Quid), Füllmenge, Mindesthaltbarkeitsdatum, Hersteller) zum Verkauf angeboten werden.
- Lose Lebensmittel:
 - Bezeichnung des Lebensmittels
 - Zusatzstoffe
 - Allergene
 - Siehe auch: „Merkblatt über Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen bei loser Abgabe von Lebensmitteln“

4. sonstige Anforderungen

- Werden Lebensmittel selbst hergestellt und erfolgt dies nicht unmittelbar vor Ort, ist der Nachweis zu erbringen, dass die Herstellung in gewerblich zugelassenen Räumlichkeiten erfolgte.
- Der Transport von losen Lebensmitteln hat geschützt in entsprechenden Behältnissen (lebensmittelgeeignet, verschlossen) zu erfolgen. Kühlpflichtige Lebensmittel sind gekühlt zu transportieren. Eine nachteilige Beeinflussung ist zu vermeiden.
- Durchführung von gesetzlich geforderten Eigenkontrollmaßnahmen und Dokumentation dieser (Gefahrenanalyse, Wareneingangskontrolle, Temperaturkontrolle, Schulung, Schädlingsmonitoring, Reinigungsplan).

Bei weitergehenden Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter/-innen des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes gern zur Verfügung.