



Stand: 6/ 2021

Hinweise für die Abgabe von Lebensmitteln durch Verkaufsstände auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Die folgenden Hinweise beziehen sich auf die Abgabe und das Behandeln von leicht verderblichen Lebensmitteln. Dazu gehören Fleisch, insbesondere Hackfleisch und Geflügel, Fisch, Ei- und Milchprodukte, Speiseeis und Feinkostwaren, auch wenn sie nur Bestandteil einer Speise sind. Die Anforderungen gelten für ortsveränderliche Einrichtungen, d. h. nicht für Imbissstationen oder Kioske in festen Gebäuden. Die Anforderungen ergeben sich aus den Lebensmittelhygienevorschriften und sind insofern nicht auf private Veranstaltungen anzuwenden.

Hygieneanforderungen

1. Einrichtungen, Räumlichkeiten und Arbeitsgeräte

- Verkaufsstände müssen hygienisch einwandfrei errichtet sein, d. h. sie müssen dreiseitig geschlossen und überdacht sein. Die Ausgabeöffnung ist so klein wie möglich zu halten. Die Theken sind ggf. auf der Kundenseite mit Anhauch- und Berührungsschutz für die offenen Lebensmittel zu versehen.
- Die Stände müssen auf festem Untergrund aufgebaut werden. Die Fußböden müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren, wasserundurchlässig und abwaschbar sein.
- Die Wände müssen glatte und saubere Oberflächen haben und bis Arbeitshöhe leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Die Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Die Materialien sollen glatt, abwaschbar und desinfizierbar sein.
- Im Verkaufsstand muss mindestens ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasser, mit Seifenspender (ggf. auch Desinfektionsmittel) und Einmalhandtüchern vorhanden sein.
- Eine Personaltoilette mit Handwaschgelegenheit muss in unmittelbarer Nähe zur Verfügung stehen. Die Einrichtung muss in einem guten Hygienezustand gehalten werden.
- Für die Reinigung der Arbeitsgeräte und ggf. des Geschirrs ist eine Spülmöglichkeit (Warm- u. Kaltwasser) erforderlich. Sie muss vom Handwaschbecken getrennt sein.

2. Personalhygiene

- Beim Umgang mit Lebensmitteln muss geeignete und saubere Arbeitskleidung getragen werden.
- Es darf in den Verkaufsständen nicht geraucht werden.
- Für Personen, die mit der Abgabe von Lebensmitteln tierischer Herkunft beschäftigt sind, ist eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz beim zuständigen Gesundheitsamt durchführen zu lassen. Die Schulung ist jährlich zu wiederholen.

3. Lagerung und Transport von Lebensmitteln

- Bei leicht verderblichen Lebensmitteln (Rohstoffe, Zwischen- und Fertigprodukte) müssen bis zur Abgabe geeignete **Temperaturen** eingehalten werden. Bei Fertigpackungen sind die angegebenen Temperaturen einzuhalten, bei loser Ware sind die gesetzlich vorgegebenen Werten einzuhalten (z. B. TK-Produkte -18°C, Fleisch 7°C, Fisch 2°C, Milchprodukte 8°C). D. h. eine Kühleinrichtung mit entsprechendem Temperaturmessgerät muss vorhanden sein.
- Die Räumlichkeiten und die Behälter, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder transportiert werden, müssen sauber sein. Die Oberflächen müssen instand gehalten werden und reinigungs- und desinfektionsfähig sein.

4. Behandeln von Lebensmitteln

- Speisen, die erhitzt abgegeben werden sollen, müssen bis zur Abgabe **heiß** (mindestens 65°C) gehalten werden.
- **Rohe Hackfleisch**produkte dürfen nicht abgegeben, vorrätig gehalten und vor Ort verarbeitet werden. Insbesondere gehören auch rohe Fleischklopse, rohe Frikadellen, frische Bratwurst, rohes Schaschlik und rohe Fleischspieße und rohes Geschnetzeltes dazu; ausgenommen hiervon sind gebrühte Bratwürste. Vorgegarte oder Tiefkühlprodukte in gefrorenem Zustand dürfen, wenn sie von Fachbetrieben bezogen worden sind, abgegeben werden, jedoch nur nach vollständiger Durcherhitzung (Grillen, Braten).
- Bei Speisen, die nach dem Zusatz von **rohen Eiern** nicht durcherhitzt werden (z. B. Mayonnaise, Cremes, Tiramisu) ist die Verwendung von pasteurisierten Eiprodukten dringend zu empfehlen. Da Eier Krankheitserreger enthalten können, die erst beim Garen abgetötet werden, sind beim Umgang mit rohen Eiern besondere Vorsichtsmassnahmen zu ergreifen (z. B. Eier getrennt lagern, frisch verwenden, nach Kontakt Flächen, Geräte und Hände desinfizieren).

5. Trinkwasserversorgung

- Wasser zum Behandeln von Lebensmittel, zum Spülen von Geschirr und Geräten und zum Händewaschen muss Trinkwasserqualität haben.
- Schläuche zur Wasserversorgung müssen aus lebensmittelgeeignetem Material bestehen. Sie dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Vor der Benutzung müssen Schläuche und Verbindungen gereinigt und gespült werden.

Abschließend wird darauf hingewiesen, dass Sie die Haftung für lebensmittelbedingte Krankheiten ihrer Kunden übernehmen müssen. Deshalb empfiehlt es sich, bei selbst zubereiteten Speisen ab 30 Portionen Rückstellproben zu nehmen.

Auf die Kennzeichnungspflicht von Allergenen und von bestimmten Zusatzstoffen bei der Abgabe von unverpackten Lebensmitteln wird hingewiesen.

Weitere Informationen erhalten Sie beim Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelüberwachung der Stadt Leverkusen, Miselohestr. 4, 51379 Leverkusen, Tel.: 0214 / 406 - 3901.