

Merkblatt Hygienische Anforderungen an Lebensmittel-Verkaufsstände auf Veranstaltungen / Märkten / Festen

1. Die Verkaufsstände (Verkaufswagen, Verkaufsanhänger oder gleichwertige Verkaufseinrichtungen) müssen zum Schutz der Lebensmittel vor Staub, Schmutz, Regen und direkter Sonnenbestrahlung mit einer ausreichenden Überdachung und mit Rücken- und Seitenwänden aufgestellt sein, dass die dort behandelten Lebensmittel keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden.
2. Die Innenbereiche der Verkaufsstände müssen mit einem glatten, leicht zu reinigenden Belag versehen sein. Unbefestigte Fußböden (Schotter, Gras) sind über die gesamte Betriebsraumfläche mit leicht zu reinigenden Böden abzudecken. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus glatten, abwaschbaren Materialien bestehen und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
3. Im Verkaufsstand für unverpackte Lebensmittel muss eine Handwaschgelegenheit mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Seife und Handdesinfektionsmittel in Spendern sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein. Die Handwascheinrichtung muss so installiert sein, dass Lebensmittel und Gegenstände weder durch die Wascheinrichtung noch durch den Waschvorgang nachteilig beeinflusst werden können.
4. Soweit erforderlich, muss zur Reinigung von Arbeitsgeräten eine geeignete Abwascheinrichtung vorhanden sein. Zusätzlich müssen erforderlichenfalls geeignete Einrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln vorhanden sein.
5. Bereiche, in denen Lebensmittel behandelt werden, sind an der dem Käufer zugewandten Seite durch eine ausreichende Abschirmung (Hustenschutz) vor Berührung oder sonstiger nachteiliger Beeinflussung zu schützen.
6. Verkaufsstände, in denen leicht verderbliche, kühlpflichtige Lebensmittel behandelt werden, müssen mit den erforderlichen Kühleinrichtungen ausgestattet sein. Zur Temperaturüberwachung der Kühleinrichtungen sind diese mit Thermometern auszustatten.
7. Das Personal der Verkaufstände hat bei Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln einen Nachweis des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (ehemals Gesundheitszeugnis) auf Verlangen vorzulegen.
8. Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln, müssen eine hygienisch einwandfreie waschbare Schutzkleidung tragen.
9. Die in den Lebensmitteln enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind an gut sichtbarer Stelle kenntlich zu machen.
10. Der Standbetreiber hat Eigenkontrollmaßnahmen durchzuführen.
11. Für das Herstellen von Lebensmitteln werden aus lebensmittelhygienerechtlichen Gründen zusätzliche Anforderungen zu denen für eine reine Verkaufstätigkeit gestellt; diese können bei Bedarf bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung erfragt werden.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Landkreis Peine, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung.