

Merkblatt

für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln auf Märkten und sonstigen Veranstaltungen

Ortsveränderliche Betriebsstätten wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufsfahrzeuge und Verkaufsautomaten müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Verkaufsstände müssen sauber und instand gehalten werden und so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, Staub, Schmutz, Gerüche und Witterungseinflüsse gewährleistet wird. Verkaufsstände müssen hygienisch einwandfrei errichtet sein. Sie müssen dreiseitig geschlossen und überdacht sein. Die Fußböden müssen fest und leicht zu reinigen sein. Werden offene Lebensmittel zum Verkauf bereitgehalten, ist eine Schutzvorrichtung anzubringen, so dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhusten, anniesen oder auf andere Weise beeinträchtigen kann.
2. Es muss ein Handwaschbecken zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände vorhanden sein und über eine Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen. Das Handwaschbecken ist mit Seifenspender ggf. Händedesinfektionsmittel und Einweghandtüchern auszustatten.
3. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
4. Es muss ein Spül/Reinigungsbecken mit einer Warm- und Kaltwasserzufuhr für Lebensmittel (Obst, Salat usw.) und Arbeitsgeräte vorhanden sein.
5. Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.
6. Lebensmittelabfälle, andere Abfälle und Speisereste sind unverzüglich aus dem Arbeitsbereich zu entfernen. Bis zu ihrer ordnungsgemäßen Entsorgung sind sie in dicht schließenden Behältnissen aufzubewahren. Speiseabfälle sind getrennt zu entsorgen.

Toiletten:

Für Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen Toiletten zur Verfügung stehen. Die Handwaschgelegenheiten müssen mit einem Seifenspender/Händedesinfektionsmittel und Einweghandtüchern ausgestattet sein.

Temperaturen:

Für kühlpflichtige Lebensmittel müssen Kühleinrichtungen mit Thermometern vorhanden sein.

Frischfleisch	max. + 7°C
Großwild	max. + 7°C
Kleinvild	max. + 4°C
Fleischerzeugnisse	max. + 7°C
Fleischzubereitungen	max. + 7°C
Frisches Geflügelfleisch	max. + 4°C
Geflügelfleischzubereitungen	max. + 4°C
Frischer Fisch	max. + 2°C oder Eis
Feine Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	max. + 7°C
Feinkostsalate	max. + 7°C
Tiefkühlware	min. -18°C

Bei der Heißhaltung von Lebensmitteln ist eine Temperatur von mindestens + 65°C zu gewährleisten.

Erstellt am:	12.03.2012	Geprüft am:	14.03.2012	Freigabe am:	14.03.2012	Dokument:	MB-05-12
durch:	53.83	durch:	QMB	durch:	FDL	Fassung:	01

Personalhygiene:

Personen die Lebensmittel Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten und saubere Schutzkleidung tragen. Schmuck und Armbanduhren dürfen nicht getragen werden. Fingernägel sind kurz und sauber zu halten. Nagellack und künstliche Fingernägel dürfen nicht verwendet werden.

Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz:

Personen die beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen mit leicht verderblichen und nicht verpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen vor erstmaliger Aufnahme der Arbeit eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung (Belehrung) durch das Gesundheitsamt vorlegen können. Die Belehrung muss dann alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber erneuert und dokumentiert werden. Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes und die Dokumentation der Belehrungen müssen an der Arbeitsstätte, dass heißt am Stand, verfügbar sein.

Hygieneschulung:

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer speziellen Hygieneschulung über entsprechende Fachkenntnisse verfügen. Insbesondere sollen hier Kenntnisse über die hygienischen Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln, Warenkontrolle und Warenkunde, Kühlung und Lagerung und Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen vermittelt werden. Die Schulungen sind regelmäßig durchzuführen. Die Schulungsinhalte und die Teilnahme sind zu dokumentieren.

Eigenkontrollen:

Es müssen alle Vorkehrungen und Maßnahmen getroffen werden, die notwendig sind, um ein unbedenkliches und genusstaugliches Lebensmittel zu gewährleisten. Somit müssen eigene Kontrollmaßnahmen durchgeführt und dokumentiert werden. Insbesondere werden hier regelmäßige Wareneingangskontrollen, Temperaturkontrollen (warm/kalt), Erstellung und Nutzung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen für die Sauberkeit im Stand verstanden.

Kenntlichmachung Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden sind für alle Speisen und Getränke kenntlich zu machen (z.B. " mit Farbstoff ", " mit Konservierungsstoff oder konserviert, " mit Antioxidationsmittel ", " mit Geschmacksverstärker ", " geschwefelt ", " geschwärzt ", " gewachst ", " mit Phosphat "). Die Kenntlichmachung muss in einem erkennbaren Zusammenhang mit dem Lebensmittel erfolgen (Schild neben der Ware, Preistafel u. a.).

Getränkeschankanlagen:

Der Schanktisch, einschließlich Zapfstelle und Spüleinrichtung, ist aus geeignetem Material und so zu errichten, dass alle Teile und die Getränkeleitungen leicht gereinigt werden können. Die Schanktische müssen über Tropfmulden verfügen. Die Zapfstelle muss an einer Stelle eingerichtet sein, an der die Getränke durch andere Anlagen oder Einrichtungen, z.b. Grills oder Fritteusen, keinen nachteiligen Auswirkungen ausgesetzt sind. Schankgefäße sind so zu reinigen (Doppelspüle), dass das Getränk nicht nachteilig beeinflusst wird.

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an den Kreis Olpe, Fachdienst Gesundheit und Verbraucherschutz, Westfälische Str. 75, 57462 Olpe, Tel.: 02761/ 81 – 740, 741, 742, und 744.