

Hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufsstände auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Falls Lebensmittel vor dem Verkauf an einem anderen Ort hergestellt werden sollen, müssen die benutzten Räumlichkeiten den Anforderungen des EU-Hygienerechts genügen. Deshalb wird empfohlen, gewerbliche Räume zu benutzen.

I. An einen Verkaufsstand sind folgende Mindestanforderungen zu stellen:

1. Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden. Tische müssen leicht zu reinigen und eine glatte Oberfläche haben (mit Folie abdecken). Es muss eine Trennung der unreinen von den reinen Bereichen durchgeführt werden, z. B. Kuchenausgabe getrennt von der Geschirrrückgabe.
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 +7 bis höchstens +10°C) und Inverkehrbringen (z. B. Heißhaltung bei mind. 65°C) von Lebensmitteln herrschen.
4. Die angebotenen Produkte sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z. B. der Angabe über verwendete Zusatzstoffe, Preisangaben etc.
5. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.

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 den 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 Zeltdach (Sonnenschirm nicht ausreichend).

3. Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefugt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z. B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen. (z. B. Auslegware - kein Teppich, kein Holz).
4. Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen sind. Folie als Abdeckung verwenden.
5. Der Verkaufsstand muss mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser (z. B. Campingausrüstung), Einweghandtüchern und Seifenspender ausgestattet sein. Ein Eimer mit Wasser reicht nicht aus. Darüber hinaus muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.
6. Unverpackte Lebensmittel (außer 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).
7. 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.
8. Falls Lebensmittel gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.

Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln

III. Beim Bearbeiten oder beim Verkauf von unverpackten Lebensmitteln, die außerdem leichtverderblich sind, folgende Anforderungen zu erfüllen:

Leicht verderbliche Lebensmittel sind Lebensmittel, die im ungekühlten Zustand eine Haltbarkeit von weniger als 1 Woche haben; hierzu zählen Lebensmittel, die mit Fleisch, Fisch, Eiern oder Milch hergestellt werden (einschließlich Speiseeis und Backwaren mit nicht durch gebackener Füllung.)

Wer leichtverderbliche Lebensmittel herstellt, bearbeitet oder unverpackt verkauft, muss vor Ort ein gültiges amtsärztliches Gesundheitszeugnis, bzw. die Bescheinigung über eine erfolgte Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz mit entsprechender Erklärung vorlegen können.

Werden empfindliche Lebensmittel zugeliefert oder zugekauft, so ist dieser Wareneingang auf folgende Kriterien zu überprüfen: (Wareneingangskontrolle)

- Sauberkeit
- geforderte Kühltemperatur (8°C bzw. -18°C)
- ordnungsgemäße Etikettierung
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Beim Transport von empfindlichen Lebensmitteln sollte folgendes beachtet werden:

1. Die Lebensmittel müssen in geeigneten, nicht zweckentfremdeten Behältnissen und gegebenenfalls gekühlt transportiert werden.
2. Die Behälter die in den Bereich der Küche und der Ausgabe gelangen sollen, dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen (Keimverschleppung).
3. Der Transport von empfindlichen Torten sollte auf Kühllakus erfolgen, andere empfindliche Lebensmittel (z. B Grillwürste, Sahne) werden in Kühltaschen transportiert. Empfindlichere Speisen wie z.B. Käsesahnetorte oder Torten mit weiteren empfindlichen Auflagen wie z.B. nicht durchgegart Cremes mit frischen Eiern oder Milch, Sahne, Pudding, Joghurt-Quark-Sahne-Käse-Mischungen auf jeden Fall schon beim Transport kühlen

Falls keine Kühlmöglichkeit besteht, Gerichte (Torten) auswählen, deren Bestandteile durchgegart sind (Rührkuchen oder Platenkuchen) und deren Auflagen nicht empfindlich sind z. B. durch gebackene Obstkuchen, Streusel.

Produkte, die der Hackfleischverordnung unterliegen, wie z.B. Mettbrötchen oder Döner Kebab, dürfen nicht angeboten werden.

Anmerkung:

Nach den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen (EU-Hygienerecht, Produkthaftungsgesetz) hat sich die Beweispflicht umgekehrt, nicht die Veterinärämter haben den Beweis zu erbringen, dass der Betrieb / Verein den Auflagen nicht entsprochen hat und es daher zu einer gesundheitlichen Gefährdung gekommen ist, sondern der Betrieb / Verein muss nachhaltig beweisen können, seiner Sorgfaltspflicht in allen Bereichen nachgekommen zu sein. Dargelegt wird dies durch festgelegte Kontrollen und Maßnahmen bei der Durchführung einer Veranstaltung.

Bei Landfrauen - Veranstaltungen haftet der Verantwortliche, meist der Vorstand, mit seinem Hab und Gut bei auftretenden Schäden.

Ein wichtiger Garant für die Erfüllung der Sorgfaltspflicht ist die Schulung der Verantwortlichen und Helfer in grundlegenden Fragen der Personal- und Standhygiene.