

Merkblatt Märkte und Feste

Hygienische Mindestanforderungen für den Verkauf von Lebensmitteln auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen.

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (Lebensmittelhygiene-Verordnung und VO (EG) 852/2004).

1. An einen Verkaufsstand sind daher folgende Mindestanforderungen zu stellen:

- Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
- Zum Behandeln der Lebensmittel dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die von einwandfreier Beschaffenheit sind.
- Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Behandeln, Lagern (z.B. Kühlung) und Anbieten (z.B. Heißhaltung) von Lebensmitteln eingehalten werden.
- Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
- Das Personal hat auf persönliche Hygiene zu achten und muss angemessene, saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen nicht mit Lebensmittel umgehen, sofern die Gefahr besteht, dass die Lebensmittel direkt oder indirekt mit Krankheitserregern verunreinigt werden.

2. Weitergehende Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln ohne Verpackung:

Wenn Lebensmittel (mit Ausnahme von frischem Obst und Gemüse) nicht aus einem Verkaufswagen abgegeben werden können, so muss der Bereich, in dem Lebensmittel hergestellt und ohne den Schutz einer Verpackung bearbeitet oder angeboten werden, folgenden Ansprüchen genügen:

- 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).
- Vor Witterungseinflüssen ist der Stand ausreichend zu schützen.
- Der Fußboden im Verkaufsstand muss befestigt und leicht zu reinigen sein. Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (Festwiese) muss ein entsprechender Belag geschaffen werden.
- Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, die eine gründliche Reinigung erlaubt.

- Der Stand muss mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen und kaltem Wasser, Einweghandtüchern und Reinigungs- sowie Desinfektionsmittel ausgestattet sein (nur Trinkwasserschlauch erlaubt, kein Gardena Gartenschlauch o.ä.) Ein sogenannter Glühweinkocher / -kessel mit Ablaufhahn in dem man Wasser warm machen kann, ist auch einsetzbar, wenn kein fester Wasseranschluss mit kaltem und warmem Wasser verfügbar ist.
- Unverpackte Lebensmittel sind so von den Käufern abzuschirmen, dass sie weder von vorn noch von oben oder in anderer Weise (z.B. durch Anhusten) nachteilig beeinflusst werden können (z.B. durch Thekenaufsätze, Spuckschutz)
- Behältnisse mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinander gestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden.
- Falls Lebensmittel oder Behältnisse gereinigt werden, muss eine geeignete Einrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.

Achtung:

- **Auf öffentlichen Veranstaltungen dürfen nur Anbieter Lebensmittel in Verkehr bringen, die sich zuvor als „Lebensmittelunternehmer“ angemeldet haben (Formular nach VO (EG) 852/2004); das können auch Privatleute oder Vereine sein; Produkte aus einer Hausschlachtung sind verboten.**
- **Wer gewerblich offene Lebensmittel, die Fleisch, Fisch, Eier oder Milch enthalten (auch Speiseeis und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung), behandelt oder anbietet, muss vor Ort eine gültige amtsärztliche Bescheinigung vorlegen. (Gesundheitszeugnis / -ausweis + die aktuelle Belehrung) – für ehrenamtliche Anbieter wird empfohlen, dass wenigstens ein Helfer über die entsprechende Belehrung verfügt.**
- **Eigenkontrollen sind zu führen (Dokumentation der Kühltemperaturen).**
- **Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände hygienisch einwandfreie Sanitäreinrichtungen zur Verfügung stehen.**
- **Werden Mehrwegbehältnisse (Gläser, Tassen) benutzt, müssen diese mit fließendem Trinkwasser gereinigt werden (Trinkwasser + Trinkwasserschlauch)**
- **Die angebotenen Produkte sind mit den erforderlichen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen (z.B. Angabe der Zusatzstoffe und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, nach LMZDV und LMIDV)**
- **Alle Eier, die auf öffentlichen Märkten angeboten werden, müssen mit dem Erzeugercode gekennzeichnet sein.**

Das vorliegende Merkblatt kann nicht auf alle Detailfragen eingehen. Bitte wenden Sie sich bei weiteren Fragen an das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Burgenlandkreis, Tel.: 03443-372-305