

M E R K B L A T T

Hygienische Mindestanforderungen bei der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

Stand: Juni 2016

1.) Anforderungen an das Personal

- hohes Maß an persönlicher Hygiene (speziell Händereinigung und Händedesinfektion)
- gültiges Gesundheitszeugnis (Nachweisheft) mit aktuell dokumentierter Nachbelehrung (vor Ort aufbewahren)
- saubere Hygienekleidung (bei 60 °C waschbar)
- in angemessener Entfernung separates Personal-WC mit Handwaschmöglichkeit (fließendes Warm- und Kaltwasser, mit Spendern für Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtüchern)

2.) Anforderung an die Betriebsstätten/Verkaufseinrichtungen

- ausreichender Wind- und Wetterschutz
- Fußboden: befestigt, leicht zu reinigen
- Wände, Oberflächen, Geräte und Arbeitsflächen: glatt, hygienisch sauber, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, abrieb- und korrosionsfest, keine rohen Holzoberflächen
- verwendetes Wasser muss Trinkwasserqualität haben
- gegebenenfalls tägliche desinfizierende Reinigung der Einrichtung
- Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (Glasschürzen, Abdeckungen o. ä. als Spuck-/Niesschutz, Schutz vor dem Anfassen; Schutz vor Schädlingen, Verunreinigungen, Witterungseinflüssen)
- Handwascheinrichtung mit fließend Warmwasser (z.B. Glühweinbehälter), Spendern mit Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtüchern (separat vom Geschirrspülbecken)
- ausreichende Kühlmöglichkeiten für Lagerung und Verkauf (Temperatur + 4°C bis + 7°C)
- Heißhaltemöglichkeit für gegarte Produkte (mind. + 65°C)
- bei Verwendung von Mehrweggeschirr Doppelspüle mit Warmwasseranschluss bzw. Spülmaschine und Einbecken
- beim Einsatz von Einweggeschirr bei Bedarf ein Spülbecken mit Warmwasseranschluss für Reinigungszwecke
- leicht zu reinigende und desinfizierbare Schneidbretter (kein Holz)
- ausreichend große, dicht schließende Abfallbehälter

3.) Umgang mit Lebensmitteln

- Aufbewahrung der Lebensmittel in sauberen, gegebenenfalls verschließbaren Behältnissen
- Einhaltung der vom Hersteller geforderten Aufbewahrungsbedingungen (trocken, gekühlt etc.)
- bei leicht verderblichen Lebensmitteln: Durchführung von Temperaturkontrollen mit geeigneten Thermometern und Dokumentation der Temperaturkontrollen
- kein ungekühltes Zurschaustellen von kühlpflichtigen Lebensmitteln, z.B. Fischbrötchen
- keine Lagerung von Lebensmitteln und Lebensmittelbehältern direkt auf dem Fußboden
- korrekte und ausreichende Kennzeichnung der Lebensmittel
- bei loser Abgabe von Lebensmitteln sind kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe (z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe) sowie Allergene zu kennzeichnen (z.B. auf Schild an der Ware bzw. auf Speise-/Getränkemarken oder Angebots- und Preistafeln).

4.) Getränkeschankanlagen

- Vorlage des Betriebsbuches /Formblattes mit Eintragung der Abnahme durch die befähigte Person und der letzten Grundreinigung nach DIN 6650-6
- bei Verwendung von Mehrwegtrinkgefäßen: Vorhandensein von zwei Spülbecken bzw. einer geeigneten Spülhilfe (Spülboy) mit Warmwasserzufuhr zum getrennten Vor- und Nachspülen oder Gläserspülmaschine notwendig; ohne die genannten Spülmöglichkeiten nur Verwendung von Einwegtrinkgefäßen

Hinweis:

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde des Landratsamtes Erzgebirgskreis, in Aue Telefon: 03771/277-3341 und Marienberg Telefon: 03735/601-3377 zur Verfügung.