

Hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufsstände auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen.

Lebensmittel dürfen in Verkaufsständen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, das sie, bei Beachtung der im Verkehr erforderlicher Sorgfalt, der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (Rechtsgrundlage: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)

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

1. Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
2. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z.B. Kühlung) und Inverkehrbringen (z.B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen.
3. Das verwendete Wasser muß Trinkwasserqualität haben.
4. Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muß angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
5. Das Rauchen im Umgang mit Lebensmitteln ist untersagt.
6. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, daß Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.

II. Weitergehende Anforderungen an die Herstellung von Lebensmitteln und den Verkauf von Lebensmitteln ohne Verpackung

Lebensmittel sollten aus einem Verkaufswagen heraus abgegeben 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 Zelt (Sonnenschirm ist nicht ausreichend).
3. Der **Fußboden** im Verkaufsstand muß massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefügt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z.B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen.
4. Die **Arbeits- und Verkaufstische** für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, **abwaschbaren Oberfläche** versehen sein, so daß sie leicht zu reinigen sind.
5. Der Verkaufsstand (außer frisches Obst und Gemüse) muß mit einer **Handwaschgelegenheit** mit **fließendem Wasser**, Einweghandtüchern und Einwegseife ausgestattet sein. Ein Eimer oder anderer Behälter mit Wasser reicht nicht aus. Darüber hinaus muß eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.
6. Unverpackte Lebensmittel (außer frisches 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. (**Schutz der Lebensmittel 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 sollen grundsätzlich fest verschlossene Behältnisse benutzt werden.
8. Falls Lebensmittel gereinigt werden, muß eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.

Minimum hygiene requirements for food sales stalls at markets, festivals and similar events.

Foodstuffs may only be produced, processed or placed on the market at sales stalls in such a way that, if due care required in commerce is maintained, they are not exposed to the risk of a detrimental influence (legal basis: directive (EC) No. 852/2004 on food hygiene)

I. Therefore, the following minimum requirements are to be complied with on a sales stall:

1. The sales stall as well as the fixtures and work equipment must be kept clean and in good order.
2. Suitable temperatures must prevail for the hygienically perfect production, treatment (e.g. refrigerated storage) and the placing on the market (e.g. keeping hot) of foodstuffs.
3. The water used must be of potable water quality.
4. The staff must maintain a high level of cleanliness and wear appropriate, clean clothes and, if necessary, protective clothing.
5. Smoking when handling foodstuffs is forbidden.
6. People with infected wounds, skin infections or ulcers may not handle foodstuffs if there is a possibility that the foodstuffs become contaminated directly or indirectly with pathogenic microorganisms.

II. Additional requirements stipulated for the production of foodstuffs and the sale of foodstuffs without packaging:

Foodstuffs should be sold from a sales vehicle.

If this is not the case, the area in which foodstuffs are produced or processed and/or sold **without the protection of packaging** must be set up as follows:

1. The area must be enclosed on all sides from the floor up to the working height (e.g. tables set up in a rectangle which are covered with film from the floor up to the working height).
2. The stall is to be protected against the effects of weather, e.g. with a tent roof (a sunshade is not sufficient).
3. The **floor** in the sales stall must be solid (asphalted, concreted, sealed with grouting, plastered etc.). If no firm floor is present (e.g. on festival grounds), a suitable **floor which is easy to clean** must be provided.
4. The **work and sales tables** for unpacked foodstuffs must be provided with a smooth, **washable surface** so that they are easy to clean.
5. The sales stall (apart from fresh fruit and vegetables) must be provided with a **hand washing facility** with **running water**, disposable towels and soap dispenser. A bucket or other container with water is inadequate. Furthermore, a wastewater disposal facility must be provided.
6. Unpacked foodstuffs (apart from fresh fruit and vegetables) must be screened off from the customers in such a way that they cannot touch the foodstuffs either from the front or from the top or have a detrimental influence on them in any other way – e.g. by breathing or coughing on them. (**Protection of the foodstuffs, e.g. with a counter display case** or by storing the foodstuffs in the rear section of the stall).
7. Containers with unpacked foodstuffs may only be stacked on top of each other if, as a result, the foodstuffs are not negatively influenced either directly or indirectly. Firmly sealed containers must always be used.
8. If the foodstuffs are cleaned, a suitable facility must be present which is separate from the hand washing basin.

III. Darüber hinaus sind beim Bearbeiten oder Verkauf von unverpackten Lebensmitteln, die außerdem leicht verderblich sind, folgende Anforderungen zu erfüllen:

(Erläuterung: Leicht verderbliche Lebensmittel sind Lebensmittel, die nur unter Einhaltung bestimmter Temperaturen oder Bedingungen ihre Verkehrsfähigkeit behalten und ohne Einhaltung dieser Temperaturen oder Bedingungen innerhalb von 2-3 Tagen in mikrobiologischer Sicht eine nachteilige Beeinflussung erleiden können.

Der Begriff „nachteilige Beeinflussung“ ist nicht gleichzusetzen mit einer unmittelbaren Gefahr für die menschliche Gesundheit; maßgebend ist, dass innerhalb einer kurzen Zeit ein mikrobieller Verderb möglich ist).

1. Die **Handwaschgelegenheit** in Verkaufsständen für unverpackte, leicht verderbliche Lebensmittel muß zusätzlich mit **fließendem warmen** Wasser ausgestattet sein.
2. Das Personal muß **Schutzkleidung** tragen.
3. Der Verkaufsstand soll allseitig gegen Witterungseinflüsse umschlossen sein. Nur der obere Teil der Vorderseite des Standes darf für den Verkauf der Lebensmittel offen sein

Achtung:

- > Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich, es sollte deshalb möglichst auf sie verzichtet werden (Mett, Tatar, Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch, Vollmilch, selbst zubereitete Cremes, Tiramisu, Pudding oder Mayonnaise).
- > Wer Produkte, die mit Fleisch, Fisch, Eiern, oder Milch hergestellt werden (einschl. Speiseeis und Backwaren mit nicht durchbackener Füllung), herstellt bearbeitet oder unverpackt verkauft, muß vor Ort ein gültiges amtärztliches Gesundheitszeugnis bzw. eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz vorlegen können.
- > Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände hygienische Sanitäreinrichtungen vorhanden sein.
- > Bei Ausschank offener Getränke in Mehrwegbehältnissen ist zur Spülung dieser Behältnisse für fließendes Wasser zu sorgen.
- > Die angebotenen Produkte sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z.B. der Angabe der Zusatzstoffe.
- > Innergemeinschaftlich verbrachte Fleisch- und Wurstwaren müssen auf der Umverpackung mit der gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnung versehen sein (u.a. ovaler EU-Stempel).

Das vorliegende Merkblatt kann nicht auf alle Detailfragen eingehen.

III. Furthermore, the following requirements are to be satisfied when processing or selling unpacked foodstuffs which are also perishable:

(Explanation: perishable foodstuffs are foodstuffs which only retain their marketability if certain temperatures or conditions are observed and which **may** suffer a detrimental effect in a microbiological respect within 2 to 3 days if these temperatures or conditions are not observed.

The term "detrimental effect" is not equivalent to a direct risk to human health; the crucial aspect is that microbial spoilage is **possible** within a short time).

1. The **hand washing facility** in sales stalls for unpacked, perishable foodstuffs must also have **running hot** water.
2. The staff must wear **protective clothing**.
3. The sales stall is to be enclosed on all sides against the effects of weather. Only the upper section of the front side of the stall may be open for the sale of the foodstuffs.

Caution:

- > Some foodstuffs are particularly sensitive and they should therefore not be sold if at all possible (ground pork, steak tartare, products made from non-heated raw milk, certified raw milk, self-prepared creams, tiramisu, blancmange or mayonnaise).
- > Anyone who produces, processes or sells unpacked products made with meat, fish, eggs or milk (incl. ice cream and pastries where the filling is not baked thoroughly), must be able to produce on site a valid, official health certificate or a certificate in accordance with Section 43, para. 1, No. 1 Infection Protection Act.
- > Hygienic sanitary facilities must be provided on the event grounds for the staff who are processing foodstuffs.
- > If open beverages are served in reusable containers, running water must be provided to rinse these containers.
- > The products offered must be provided with the prescribed identification features, e.g. an indication of the additives.
- > Meat and sausage goods produced within the Community must be provided on the outside packaging with the identification prescribed by law (incl. oval EU stamp).

This information sheet cannot deal with all questions in detail.