

# Merkblatt über die hygienischen Anforderungen beim Verkauf von Lebensmitteln im Straßenhandel, auf Märkten, Volks-, Straßen- und Hoffesten gewerblicher Art

## Allgemeine Hygieneanforderungen

- Der Standort der Verkaufseinrichtung muss so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Darüber hinaus muss der Standplatz befestigt sein. Die Abgabe von Lebensmitteln muss aus einem überdachten Verkaufsstand erfolgen (ausgenommen sind offene Feuerstellen mit Schwenkgrill o. ä.).
- Der Fußboden, die Wände und Decken müssen mit einem glatten und abwaschbaren Belag versehen sein.  
**Tipp:** *Fußboden mit einem glatten Belag wie z.B. Schaltafeln/PVC auslegen. Wände und Decken mit Folien abhängen um eine Staubentwicklung zu unterbinden.*
- Alle Einrichtungsgegenstände (Arbeits- und Abstellflächen, Geräte, usw.) müssen aus glatten Materialien bestehen die leicht zu reinigen sind.
- Arbeitsplätze und Geräte, an denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, müssen gegenüber dem Kunden abgeschirmt sein.
- Unverpackte Lebensmittel sind vor nachteiliger Beeinträchtigung durch den Verbraucher zu schützen (z. B. durch Glasschürzen oder Abdeckungen).  
Senf, Ketchup, Milch, Zucker oder andere Beigaben dürfen nicht in offenen Behältern (Teller o. ä.), zur Selbstbedienung bereitgehalten werden.  
**Tipp:** *Spender für Ketchup, Senf, Zucker oder wiederverschließbare Behältnisse benutzen.*
- Beim Verkauf unverpackter Lebensmittel sind nach Möglichkeit geeignete saubere Hilfsmittel (z. B. Zangen, Löffel usw.) zu verwenden.
- Für den Personenkreis, der mit offenen Lebensmitteln umgeht, muss in unmittelbarer Nähe eine jederzeit zugängliche separate Sanitäreinrichtung mit **Handwaschgelegenheit** und fließendem **Warmwasser, Seifenspender und Einmalhandtüchern** zur Verfügung stehen. Darüber hinaus muss für den Personenkreis **im Verkaufsstand** eine entsprechende Handwaschgelegenheit vorhanden sein. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.  
Die Hände sind während der Arbeit öfters zu waschen (besonders bei gleichzeitigem Kassieren), jedoch immer nach Toilettenbesuch, Reinigungs-, und Transportarbeiten, Niesen und Nase putzen oder Haare richten. Schmuck, insbesondere Ringe, sind während der Arbeit abzulegen. Stark riechendes Parfüm ist zu meiden  
**Tipp:** *Sofern kein Anschluss an die öffentliche Be- und Endwässerung möglich mobile Handwaschbecken, Camping-Wasserbehälter mit warmem Wasser, Glühweinerwärmer oder Einkoch-Apparat mit Ablaufhahn, geschlossener Auffangbehälter sowie Flüssigseifenspender und Küchenrollen*
- Geeignete und saubere Arbeitskleidung ist zu tragen.  
**Tipp:** *Weißer Kittel, -schürze, weißes T-Shirt und Verbindeschürze tragen. Das Tragen einer Kopfbedeckung ist erwünscht; bei langen Haaren erforderlich.*
- Zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Einrichtungen muss eine entsprechend große Spüleinrichtung, die von den Handwaschbecken getrennt ist, im Verkaufsstand bereitstehen.
- Sofern Lebensmittel vor Ort behandelt werden, ist zum Reinigen der Lebensmittel ein zusätzliches Becken erforderlich.
- Für kühlpflichtige Lebensmittel (z. B. Bratwürste vor dem Grillen, Milchprodukte usw.) sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzuhalten. Lebensmittel dürfen im Übrigen nur innerhalb der Verkaufs- oder Lagereinrichtung, nicht direkt auf dem Fußboden und nur in für Lebensmittel zugelassenen Behältnissen gelagert werden.
- Innerhalb des Verkaufsstandes gilt striktes **Rauchverbot**.
- Die Rückverfolgbarkeit der angebotenen und verwendeten Lebensmittel ist zu gewährleisten.

**Auf diese Hygienemaßnahmen müssen die mithelfenden Personen hingewiesen werden!**

## Kennzeichnung

**Zusatzstoffe** in Lebensmitteln müssen auf Preistafeln/Speisekarten kenntlich gemacht werden.

Einige **Beispiele**:

„**mit Farbstoff**“ bei Cola, Kuchen, Süßwaren, Lachsersatzbrötchen usw.

„**mit Konservierungsstoff**“ oder

„**konserviert**“ bei Mayonnaisen, Ketchup, Soßen, Feinkostsalate, usw.

„**mit Antioxidationsmittel**“ bei Suppen, Saucen, Kartoffeltrockenerzeugnissen, usw.

„**mit Geschmacksverstärker**“ bei Suppen, Saucen, Fertigprodukte, usw.

„**geschwefelt**“ bei Kartoffelpuffer, -püree, -klöße, usw.

„**mit Phosphat**“ bei Brühwurst (belegte Brote), Fleisch- und Bratwürstchen, usw.

Diese Zusatzstoffe können mit Fußnoten kenntlich gemacht werden.

**Fantasiebezeichnungen** wie: Wingertspool, Winzerspieß, Winzersteak, Winzertopf, Winzerfleisch, Kelterspieß, Rieslingsteak sind zu erläutern.

Erforderlich ist die auch Angabe der Tierart und/oder Qualität.

**Tip:** *Wir empfehlen, die vorgegebene Verkehrsbezeichnung sowie die zu deklarierenden Zusatzstoffe aus dem Zutatenverzeichnis der Originalverpackungen bzw. wie auf den Lieferscheinen angegeben zu übernehmen.*

## Achtung Hackfleisch:

Hackfleisch sowie Hackfleischerzeugnisse dürfen nur von Personen hergestellt und in Verkehr gebracht werden wenn diese im Rahmen Ihrer Tätigkeiten ausreichend geschult wurden!

**Bei Hackfleisch sowie Hackfleischerzeugnissen muss folgendes beachtet werden.**

- Bei der Lagerung und beim Transport von rohem Hackfleisch sowie Hackfleischerzeugnissen darf eine **Temperatur von +4°C** nicht überschritten werden.
- **Hackfleisch oder Hackfleischerzeugnisse dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.**
- Bei **Überschreitung der Temperatur oder nach Betriebsschluss** sind die Erzeugnisse **unverzüglich durchzuerhitzen** oder für den menschlichen Verzehr **unbrauchbar zu machen**.

## Eigenkontrollen

Jeder der Lebensmittel herstellt oder in Verkehr bringt muss betriebseigene Kontrollen durchführen. Grundvoraussetzung ist, dass die zuvor genannten Auflagen eingehalten werden. Diese Kontrollen beinhalten mindestens die Dokumentation folgender Punkte:

- Wareneingang (Kontrolle der Temperatur bei Fleisch, Fleischerzeugnissen und anderen kühlpflichtigen Lebensmittel, Qualität, Mindesthaltbarkeitsdatum, usw.)
- Lebensmittellagerung (Temperaturüberwachung mittels Thermometer, Trennung zwischen Lebensmitteln und Getränken, lose oder vorbereitete Speisen in geschlossenen Behältern aufbewahren; mindestens jedoch mit Folie oder sauberen Tüchern abdecken)
- Ausreichendes Erhitzen der Lebensmittel, Warmhalten der Speisen bei mind. 65° C (z. B. Fleischerzeugnisse, Saucen, usw.) sowie das Einhalten der Kühlung von leicht verderblichen Lebensmitteln bei max. + 7° C (z. B. Salate, Desserts, Sahne u. Kremerzeugnisse, usw.)  
Reinigung des Standes und der Einrichtung nach Arbeitsende. Ebenso ist für eine ordnungsgemäße Abfallbeseitigung zu sorgen.

(s. hierzu auch Vordruck „Checklisten für Eigenkontrollen auf Festen)

Dieses Merkblatt soll lediglich eine Hilfestellung darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren

Bei Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter der Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich, Fachbereich Veterinärdienst und Lebensmittel, gerne zur Verfügung (Tel.: 06571 – 14 2353).