

Merkblatt über die hygienischen Anforderungen beim Verkauf von Lebensmitteln auf Straßen- und Hoffesten, Basaren und ähnlichen Festen nicht gewerblicher Art

Allgemeine Mindestanforderungen

- Der Standort der Verkaufseinrichtung muss so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird.
- Innerhalb des Verkaufsstandes gilt ein striktes **Rauchverbot**.
- 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.
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
- Zum Reinigen von Arbeitsgeräten sowie Geschirr und Gläsern muss eine entsprechend große Spüleinrichtung, die von den Handwaschbecken getrennt ist, bereitstehen.
Tipp: *Sofern Geschirr und Gläser nicht hygienisch einwandfrei gespült werden können, wird die Verwendung von Papptellern und Pappbechern empfohlen.*
- Geeignete und saubere Arbeitskleidung ist zu tragen.
- Das Herstellen und die Abgabe von rohem Hackfleisch und Hackfleischprodukten ist verboten, soweit nicht besonders ausreichend geschulte Personen hiermit beauftragt sind; Hackfleischerzeugnisse dürfen nur in vollständig durcherhitztem Zustand abgegeben werden.

Bauliche Anforderungen

- Sofern Lebensmittel vor Ort behandelt werden, ist zum Reinigen der Lebensmittel ein zusätzliches Becken erforderlich.
- 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.*
- 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.
- Alle Einrichtungsgegenstände (Arbeits- und Abstellflächen, Geräte, usw.) müssen aus glatten Materialien bestehen die leicht zu reinigen sind.
- Abfallbehälter müssen mit einer Abdeckung versehen und so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.

Auf diese Hygienemaßnahmen müssen alle mithelfenden Personen hingewiesen werden!

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).