

Merkblatt

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln auf Märkten und Festen

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.

- Die Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (ersetzt das frühere Gesundheitszeugnis) muss vorliegen und vor Ort durch die zuständige Behörde einsehbar sein.
Ausnahme: -
 - einmalige Tätigkeiten im Rahmen größerer Vereinsveranstaltungen, Straßenfeste etc.
 - Personen mit Krankheiten, deren Erreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

- Stände, die im Freien aufgestellt werden, müssen ausreichend überdacht sein, um Sonne, Regen und Wind abzuhalten. Als Lebensmittelstände sind Zelte und Pavillons gut geeignet. Der Boden muss fest und sauber, alle Einrichtungsgegenstände müssen leicht zu reinigen sein. Die Stände sollten nicht in der Nähe von Toiletten oder Müllcontainern aufgestellt werden.

- Alle leicht verderblichen Speisen müssen gut gekühlt zum Veranstaltungsort transportiert und dort gekühlt aufbewahrt werden (hierzu zählen auch Sahnetorten, Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen, Nudel- und Kartoffelsalate).

- Der Kühlraum muss so ausreichend bemessen sein, dass vermieden wird, kühlbedürftige Lebensmittel wegen Platzmangels außerhalb der Kühleinrichtung zu lagern. Die erforderlichen Lagertemperaturen der Lebensmittel sind zu beachten z.B.:

- Fleisch und Wurstwaren: 4 - 7° C
- rohes Geflügel: 4° C
- frischer Fisch: 2° C
- Sahnetorten etc.: 7° C

Insbesondere ist zu berücksichtigen, dass bei hohen Außentemperaturen die Kühlmöbel eine ausreichende Vorlaufzeit haben, um die erforderlichen Kühltemperaturen zu erreichen.

- Unverpackte Lebensmittel müssen gegen Einflüsse von außen in geeignetem Maße abgeschirmt sein (z.B. Abdeckhauben, Spuckschutz, ggf. Überdachung).
- Insbesondere beim Inverkehrbringen von Geflügel bzw. Geflügelteilen ist darauf zu achten, dass diese nur in durchgegartem Zustand an den Verbraucher abgegeben werden.
- Von jedem Stand sollte eine Handwaschgelegenheit leicht erreichbar sein. Steht kein Waschbecken zur Verfügung, genügt ein frisch gefüllter Wasserkanister mit Ablaufhahn und Auffanggefäß. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind erforderlich, des weiteren ist ggf. angemessene Schutzkleidung zu tragen.
- Folgende Lebensmittel sind besonders empfindlich und sollten daher sicherheitshalber nicht angeboten werden: Mett, Tatar, Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch, Vorzugsmilch, sowie selbst zubereitete Mayonnaise, Cremes, Puddings oder Tiramisu.

Bei mangelhafter Ausstattung bzw. Verstößen gegen Lebensmittelhygienevorschriften kann ggf. die Schließung des Verkaufsstandes vor Ort verfügt und/oder ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet werden.