

Merkblatt für das Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln an öffentlichen Orten und unter freiem Himmel (Märkte, Volksfeste o. ä. Veranstaltungen)

Den Umgang mit Lebensmitteln zur Abgabe an die Öffentlichkeit regelt die VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Die Vorschriften dieser Verordnung sind von den Inverkehrbringern von Lebensmitteln zu beachten.

Grundsätzlich dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt **nicht der Gefahr einer ekelerregenden oder sonstigen nachteiligen Beeinflussung (z.B. Staub, Schmutz, Witterungseinflüsse, Fremdzugriff o. ä.) **ausgesetzt werden.****

Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer (Gewerbetreibender/Standbetreiber/Inverkehrbringer).

Betriebsangestellte müssen entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen sein.

Anforderungen an den Standort:

- Boden befestigt (Asphalt, Beton, Pflaster), gegebenenfalls dichte Grasnarbe, nicht Staub aufwirbelnd.
- Trinkwasserzapfstellen (Verwendung von für Trinkwasser geeigneten Schläuchen), Abwasserabflüsse
- Stromanschlüsse
- Toiletten mit **Handwascheinrichtung** (nur für Personal zugänglich)
- allgemeine Sauberkeit, Abfallentsorgung
- Beschränkung des Fahrzeugverkehrs
- sinnvolle, den allgemeinen Hygienegrundsätzen angepasste Anordnung der Verkaufseinrichtungen

Anforderungen an Verkaufseinrichtungen für leichtverderbliche Lebensmittel (Verkaufsfahrzeuge, Verkaufsstände):

- Allseitig, bis auf den oberen Teil der Verkaufsseite, von glatten, vorzugsweise hellen, abwaschbaren Wänden, Böden, Decken umschlossen
Ausnahme: Bei Imbisseinrichtungen (Lebensmittel zum Verzehr an Ort und Stelle) kann auf geschlossene Rück- und Seitenwände verzichtet werden, sofern die Lebensmittel durch wirksame Einrichtungen geschützt werden (Abgrenzung zum Kundenverkehr, Schutz der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände).

- Leichtverderbliche Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Fleischerzeugnisse, Backwaren (besonders creme- und sahnehaltige) dürfen nur aus für diesen Zweck geeigneten und zugelassenen Verkaufseinrichtungen abgegeben werden.
- Schutz der Verkaufsseite vor nachteiligen Witterungseinflüssen.
- Die Wasserbereitstellung hat durch für den Lebensmittelverkehr geeignete Schlauch- und Anschlußsysteme zu erfolgen.
- Im Innenraum der Verkaufseinrichtung müssen vorhanden sein:
 - **ständig** benutzbare **Waschgelegenheit** mit **fließendem Warm- und Kaltwasser** (Trinkwasserqualität), Flüssigseife mit desinfizierender Wirkung im Spender, Einweghandtücher
 - notwendige **Spüleinrichtungen**
 - Einrichtungen zur **hygienischen Ableitung und Sammlung von Abwasser**
 - **Kühl- und Gefriereinrichtungen** entsprechend dem Sortiment
 - Bereitstellung **geeigneter Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Bedarfsgegenstände und Betriebseinrichtungen**
- In Verkaufseinrichtungen mit Koch- und Bratstrecke sind gegebenenfalls geeignete Ablufteinrichtungen zu installieren.
- Um eine nachteilige Beeinflussung der ausgelegten bzw. im Brat- und Garprozess befindlichen Lebensmittel auszuschließen, muss an der Verkaufsseite eine **geeignete Schutzvorrichtung (Glasaufsatz, Scheibe)** angebracht werden.

Sonstige Vorschriften/Anforderungen:

- Die **fußbodenferne** Lagerung von Lebensmitteln (auch verpackt) sowie Bedarfsgegenständen (z.B. Einweggeschirr) außerhalb und innerhalb von Verkaufseinrichtungen, ist in jedem Fall zu gewährleisten.
- Für den Verkauf von Streicheis ist der Portionierer in einem Gefäß mit kontinuierlichem Trinkwasserzu- und -ablauf aufzubewahren. Ist dies nicht möglich, kann in Ausnahme stehendes Wasser mit einem Zusatz von Zitronensäure oder Weinsäure verwendet werden, welches mehrmals täglich zu wechseln ist.
- Das Warmhalten verzehrfertiger Speisen muss bis zur Abgabe an den Verbraucher bei einer Temperatur von **mindestens + 65 °C** erfolgen.
- Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ist unter Einhaltung der produktspezifischen Temperatureforderniss, die Kühlkette aufrechtzuerhalten.
- Die Herstellung, Bearbeitung und Abgabe von rohem Hackfleisch (auch Mettbrötchen) ist auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen verboten (Ausnahme nur für spezielle Verkaufseinrichtungen).
- Werden Getränke aus **Mehrweggläsern** verabreicht, muss eine ausreichende hygienisch einwandfreie Spüleinrichtung einschließlich hygienischer Abwasserableitung vorhanden sein.

- Der Gewerbetreibende hat Maßnahmen und Vorkehrungen zu treffen, die notwendig sind, um mögliche Gesundheitsgefahren zu vermeiden:
 - Durchführung mehrmaliger **Temperaturmessungen** in allen Kühleinrichtungen und **Dokumentation** in Abhängigkeit der Außentemperatur.
 - Durchführung von **Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen** unter Verwendung geeigneter Mittel zur Gewährleistung einer guten Lebensmittelhygienepraxis.
 - Prüfung der Ware bei **Anlieferung** u.a. auf: Beschaffenheit, Mindesthaltbarkeitsdatum, Einhaltung von Temperaturvorschriften.

Personelle Anforderungen:

- Beim Umgang mit Lebensmitteln muss **geeignete Arbeitskleidung** getragen werden, die ausschließlich für diese Arbeiten verwendet wird. Sie muss sauber sein und regelmäßig bzw. bei Verschmutzung gewechselt werden.
Es ist eine Kopfbedeckung zu tragen, wenn ohne diese eine nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels zu erwarten ist.
- Der Gewerbetreibende/ Veranstalter von einmaligen Veranstaltungen sollte sich darüber informieren, ob bei den Beschäftigten gesundheitliche Ausschlussgründe, z.B. Hautveränderungen, Hautläsionen, Durchfallerkrankungen o.ä. vorliegen, die eine Teilnahme am Lebensmittelverkehr ausschließen (§ 42 Infektionsschutzgesetz).
- Bei der Teilnahme an wiederkehrenden Veranstaltungen ist der Nachweis der Erstbelehrung durch das zuständige Gesundheitsamt bzw. die Folgebelehrung durch den Arbeitgeber zu bringen.

Fragen in diesem Zusammenhang beantworten das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt sowie das Gesundheitsamt des Landkreises Mecklenburgische Seenplatte.

Für die Durchführung hier nicht konkret erfasster, besonders publikumswirksamer Herstellungs- und Abgabeformen von Lebensmitteln ist in jedem Fall die Konsultation und Zustimmung des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes einzuholen.