



Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln auf Märkten und Festen

Grundsätzlich gilt: Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt, gelagert oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Im Einzelnen sind folgende Vorgaben zu beachten:

- Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen in einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und nötigenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen.
- Es müssen ausreichend Handwaschbecken mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern und, soweit erforderlich, eine zusätzliche Vorrichtung zum Reinigen der Arbeitsgeräte (Waschbecken oder Spülmaschine) vorhanden sein. Eine ausreichende Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss zur Verfügung stehen.
- Müssen Lebensmittel gewaschen werden, muss gewährleistet sein, dass diese Arbeit unter hygienisch einwandfreien Bedingungen durchgeführt werden kann.
- Abfälle und Lebensmittelreste müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gesammelt und spätestens täglich nach Arbeitsende fachgerecht entsorgt werden.
- Lebensmittel müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen aufbewahrt werden und gegen Einflüsse von außen in geeignetem Maße geschützt sein (z.B. Abdeckhauben, Spuckschutz, ggf. Überdachung).
- Kühlpflichtige Lebensmittel (z.B. Wurst, Käse, Torten, Waffelteig, usw.) müssen in geeigneten Kühleinrichtungen gelagert werden, die die erforderliche Temperatur aufweisen. Die Temperatur ist täglich zu überprüfen und zu dokumentieren. Es gelten folgende Temperaturgrenzen:

Käse und andere Milchprodukte	10°C
Fleisch z.B. von Schwein, Rind	7°C
Nicht durcherhitzte Backwaren	7°C
Feinkostsalate	7°C
Zerkleinertes, verzehrfertiges Obst und Gemüse	7°C
Fleisch von Geflügel und Hasentieren	4°C
Frischer Fisch	auf Eis/ 2°C
Speiseeis zum Ausportionieren	-10°C
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18°C

- Die Belehrung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz (ehemals Gesundheitszeugnis) muss vorliegen und vor Ort durch die zuständige Behörde einsehbar sein. - Ausnahme: einmalige Tätigkeiten von Vereinen im Rahmen größerer Vereinsveranstaltungen, Straßenfeste usw. Für diesen Personenkreis gilt jedoch ebenfalls das Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot gem. § 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz. Das heißt Personen, die
 - an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
 - an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
 - die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Chole-ravibrien ausscheiden,dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden.
- Alle mit Lebensmittel beschäftigten Personen müssen eine Hygieneschulung durchgeführt haben.

Bei Zuwiderhandlungen gegen die o. g. Vorschriften bzw. mangelhafter Ausstattung des Verkaufsstandes kann ggf. die Schließung vor Ort verfügt werden. Weiterhin muss mit der Einleitung eines Ordnungswidrigkeiten- bzw. Strafverfahrens gerechnet werden.