

Merkblatt

Vorschriften ortsveränderliche Betriebsstätten auf Festen und Märkten

I. Allgemeines:

Lebensmittelunternehmer haben nach Art. 6 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene der zuständigen Überwachungsbehörde die einzelnen ihrer Kontrolle unterstehenden Betriebe, die auf einer der Stufen der Produktion, der Verarbeitung oder des Vertriebs von Lebensmitteln tätig sind, zwecks Registrierung zu melden.

II. Grundsatz:

Nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in den Verkehr gebracht werden.

Lebensmittel gelten als nicht sicher,

1. wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich sind oder
2. wenn sie für den Verzehr durch Menschen ungeeignet sind.

III. Hygienebestimmungen:

Nach Art. 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II, Kapitel III sowie V bis XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen.

Es sind insbesondere folgende Vorschriften zu beachten:

1. Ortsveränderliche Betriebsstätten wie Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen und Verkaufsfahrzeuge müssen nachstehende Bedingungen erfüllen:

Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden.

Betriebsstätten müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel (ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung) durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, tierische Schädlinge sowie menschliche und tierische Ausscheidungen vermieden wird. Verkaufsstände für Lebensmittel müssen daher mit einer ausreichenden Überdachung und mit Rücken- und Seitenwänden und mit einem festen Boden versehen sein. Bei Betriebsstätten mit allseitiger Bedienungseinrichtung können Rücken- und Seitenwände fehlen, sofern die Lebensmittel durch geeignete Vorrichtungen vor nachteiligen Beeinflussungen geschützt sind. Die offene Verkaufsseite muss durch ein überstehendes Dach oder in anderer Weise gegen Witterungseinflüsse geschützt sein. Soweit unverpackte Lebensmittel im Einflussbereich von Käufern abgestellt sind oder aufbewahrt werden muss die Verkaufsseite zusätzlich mit einem Aufsatz von etwa 25 cm Höhe (Hustenschutz) versehen sein, damit der Käufer Waren weder berühren noch sonst beeinträchtigen kann.

2. Die Betriebsstätten müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem Trinkwasser, Seife und Einmalhandtüchern ausgestattet sein. Bei Einrichtungen, in denen **leicht verderbliche Lebensmittel** wie Fleisch, Fleischerzeugnisse, Milch, Milcherzeugnisse, Fische und Fischerzeugnisse sowie Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, muss die Handwaschgelegenheit mit einer ausreichenden Kalt- und Warmwasserzufuhr ausgestattet sein.
3. Geeignete hygienisch einwandfreie Sanitäreinrichtungen **für das Personal** (Personaltoiletten) müssen vorhanden sein oder in kurzer Entfernung nachgewiesen werden.
4. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleischerzeugnisse, zubereitete Fischwaren oder Backwaren mit nicht durch gebackener Füllung müssen ständig bei geeigneten Temperaturen (max. +7° C) aufbewahrt werden. Im Verkaufsstand muss daher eine entsprechende Kühlmöglichkeit vorhanden sein. Tiefgefrorene Erzeugnisse sind bei einer Temperatur von – 18° C oder niedriger zu lagern. Von den Temperaturanforderungen darf nur kurzzeitig beim Be- und Entladen abgewichen werden.
5. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen angemessene saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung (gilt für das Behandeln von unverpackten leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fleisch, Fleischerzeugnissen, Milch, Speiseeis) tragen.

IV. Weitere Bestimmungen:

1. Die Bestimmungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sehen bei der Verwendung von künstlichen Farbstoffen, Konservierungsstoffen (u. a. auch Nitritpökelsalz) und anderen zu technologischen Zwecken verwendeten Zusatzstoffen wie Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker eine besondere Kenntlichmachung vor (Formulierungsbeispiele: mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker, mit Antioxidationsmittel, mit Phosphat, mit Milcheiweiß). Auch die Verwendung von Süßstoffen ist kenntlich zu machen. Die Angaben sind auf Preistafeln und sonstigen Angebotstafeln in Verbindung mit der jeweiligen Verkehrsbezeichnung vorzunehmen. Alternativ sind alle verwendeten Zusatzstoffe in einem Katalog zu dokumentieren.
Im Falle der Dokumentation in einem Katalog, sind die Verbraucher in geeigneter Weise auf diesen Katalog hinzuweisen, z.B. durch einen Kundenhinweis.
2. Die EU-Lebensmittel-Informationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 schreibt vor, dass die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, im Zutatenverzeichnis aufgeführt und deutlich hervorgehoben werden müssen (z. B. durch Fettdruck).
Auch bei unverpackter Ware ist eine Information über Allergene verpflichtend (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) [LMIDV]).
Der Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“ trifft bei Azofarbstoffen (z.B. E 102 – Tartrazin, E 104 – Chinolingelb, E 110 – Gelborange S, E 122 – Azorubin, E 124 – Cochenillerot A und E 129 – Allurarot AC) zu, die sehr häufig in der Zuckerglasur rot kandierter Äpfel und bei Slush-Eis zur Anwendung kommen.
3. Schankanlagen: Zum Gläserspülen müssen 2 Spülbecken oder stattdessen ein Spülbecken mit einem Spülboy vorhanden sein. Auf die Warmwasserreinigung kann bei nicht ortsfesten Anlagen verzichtet werden, wenn ein Spülmittel verwendet wird das nachweislich auch bei kaltem Wasser fettlösend wirkt.

Die Reinigungen der Schankanlage sind in einem Reinigungsnachweis zu dokumentieren und auf Verlangen vorzulegen.
4. Bei Verwendung einer Spülmaschine ist eine regelmäßige Wartung nachzuweisen.

5. Trinkwasserschläuche müssen den anerkannten Regeln der Technik im Sinne der Trinkwasserverordnung entsprechen und die Prüfzeichen KTW (Kategorie A) oder DVGW-W-270 tragen. Bei Schläuchen ohne Prüfzeichen sind entsprechende Bescheinigungen der Eignung vorzulegen.

V. Zusätzliche Anforderungen für Speiseeisbetriebe:

1. In Verkaufsständen mit Speiseeis müssen Speiseeisportionierer unter hygienisch einwandfreien Bedingungen aufbewahrt werden. Sie sind in Gefäße mit durchlaufendem Wasser abzulegen. Steht fließendes Wasser nicht zur Verfügung, so sind sie in Gefäße mit 1,5% einwandfreier Zitronen- oder Weinsäurelösung abzulegen. Diese Lösung ist mindestens einmal täglich zu erneuern. Vor jeder Benutzung sind die Speiseeisportionierer gründlich mit Trinkwasser abzuspülen.
2. Das in Verkaufseinrichtungen aufbewahrte unverpackte Speiseeis ist während der Verkaufspausen abzudecken.

Die übrigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen müssen ebenfalls beachtet werden.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.