

Merkblatt zur Abgabe von Lebensmitteln auf Festen und Märkten

1. Allgemeines

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.

Nachteilige Beeinflussung:

eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

2. Begriffsbestimmungen

Herstellen: Das Gewinnen, Herstellen, Zubereiten, Bearbeiten und Verarbeiten.

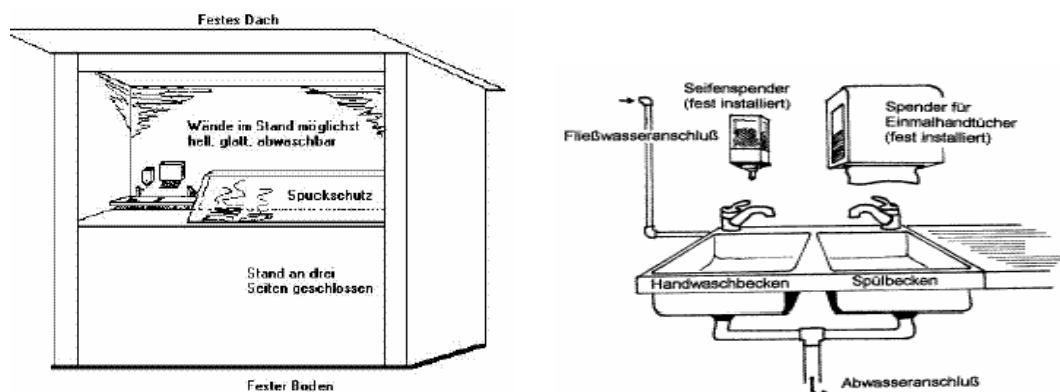
Inverkehrbringen: Das Anbieten, Vorrätighalten zum Verkauf oder zur sonstigen Abgabe, Feilhalten und jedes Abgeben an Andere.

Behandeln: Das Wiegen, Messen, Umfüllen, Abfüllen, Stempeln, Bedrucken, Verpacken, Kühlen, Lagern, Aufbewahren, Befördern sowie sonstige Tätigkeit, die nicht als Herstellen, Inverkehrbringen oder Verzehren anzusehen sind.

3. Einrichtung und Ausstattung von Verkaufsständen

- 3.1 Untergrund muss befestigt und sauber zu halten sein. Unbefestigte Untergründe wie Schotter, Gras usw. sind mit Holzrosten oder Bretterböden abzudecken bzw. ggf. mit einem zusätzlichen Bodenbelag zu versehen.
- 3.2 Der Betriebsraum muss so gestaltet sein, dass ein Zugang für Unbefugte vermieden wird.
- 3.3 An der dem Kunden zugewandten Seite ist ein Aufsatz (Spuck- und Hustenschutz) so einzurichten, dass die angebotenen Lebensmittel durch den Kunden nicht nachteilig beeinflusst werden können wie z.B. durch Berühren, Husten und Niesen.
- 3.4 Arbeitsflächen müssen hell, glatt und korrosionsbeständig sowie leicht zu reinigen sein.
- 3.5 Herde, Grilleinrichtungen und sonstige Brat- und Erhitzungseinrichtungen müssen ausserhalb des Einflussbereiches der Kunden installiert werden (Unfallgefahr!).
- 3.6 Zum Reinigen der Geräte muss eine Spüleinrichtung mit warmem und kaltem Wasser vorhanden sein.
- 3.7 Darüber hinaus ist zwingend ein separates Handwaschbecken mit fließendem kaltem und warmem Wasser vorgeschrieben. In Griffnähe sind hier ein Seifenspender und Einweghandtücher aus Stoff oder Papier bereit zu halten.

Aus Platzgründen kann diese Forderung auch durch eine Doppelspüle erfüllt werden, wobei die beiden Becken durch einen Spritzschutz getrennt sein müssen.



- 3.8 Gerätschaften aus Holz, wie z.B. Schneidebretter, Messergriffe oder Kochlöffel müssen sich in einwandfreiem, riss- und spaltenfreiem Zustand befinden.

3.9 Abfälle müssen in einem verschließbaren, leicht zu reinigendem Behältnis gesammelt werden. Dieses muss je nach Bedarf, aber täglich mindestens einmal entleert und gereinigt werden.

3.10 Für das Lagern von kühl- bzw. tiefkühlbedürftigen Lebensmitteln sind geeignete, technisch und hygienisch einwandfreie Kühlmöbel bereit zu halten. Die erforderlichen Temperaturen für Fleisch- und Wurstwaren betragen +4°C bis +7°C, für Tiefkühleinrichtungen mindestens -18°C. Die geforderten Temperaturen sind durch ein Thermometer zu überprüfen.

4. Hackfleischerzeugnisse/Fleischzubereitungen

4.1 Hackfleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen dürfen nur aus zugelassenen Schlachtbetrieben, Schlachtstätten, Zerlegebetrieben, oder aus registrierten Betrieben des Einzelhandels bezogen und aus entsprechend eingerichteten Verkaufsständen, Verkaufswagen und Hängern behandelt und zubereitet an den Endverbraucher zum Verzehr vor Ort abgegeben werden.

4.2 Hackfleischerzeugnisse müssen bis zur Erhitzung bei einer Temperatur **von höchstens +2°C (bei EG-zugelassenen Betrieben) und Fleischzubereitungen** bei einer Temperatur **von höchstens +4°C** vorrätig gehalten werden. Diese Temperatur muss auch bei dem Transport eingehalten werden.

5. Ausschank

5.1 Zum Gläserespülen sind zwei Spülbecken (Vor- und Nachspülbecken) bereit zu halten. In diesen sind die Gläser mit mengenmäßig ausreichendem frischem Trinkwasser zu spülen. Das Abwasser ist hygienisch abzuleiten.

5.2 Im Bereich der Zapfanlage ist der Boden mit Lattenrosten oder mit in der Wirksamkeit gleichwertigen Materialien abzudecken.

6. Kennzeichnung von Speisen

6.1 Auf einem Aushang im Verkaufsstand und/oder auf der Speisen- und Getränkekarte müssen grundsätzlich angegeben werden:

- ◆ die „handelsübliche Bezeichnung“ (Phantasiebezeichnungen müssen erläutert werden)
- ◆ die „Verkaufseinheit/Menge des Angebotes mit dem Endpreis“.

6.2 Werden bei der Herstellung von Lebensmitteln Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe verwendet, sind diese in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich zu machen z. B. durch Fußnoten.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind:

- ◆ Phosphate (Stabilisatoren)
- ◆ Geschmacksverstärker
- ◆ Antioxidationsmittel
- ◆ Konservierungsstoffe
- ◆ Milcheiweiß
- ◆ Süßstoffe (bei Aspartam zusätzlich die Angabe „enthält eine Phenylalaninquelle
- ◆ Stärke
- ◆ Farbstoffe
- ◆ Sojaweiß
- ◆ Eiklar
- ◆ genetisch verändert
- ◆ coffeinhaltig
- ◆ chininhaltig
- ◆ gewachst
- ◆ geschwärzt
- ◆ geschwefelt

6.3 Diese Zusatzstoffe sind auf Fertigpackungen in der dort zwingend vorgeschriebenen Zutatenliste aufgeführt, bei der Lieferung von loser Ware müssen verwendete Zusatzstoffe durch den Metzger/Hersteller auf dem Lieferschein/Rechnung aufgeführt werden. Sie können dann auf dem Preisverzeichnis im Verkaufsstand oder auf der ausliegenden Speisen- und Getränkekarte übertragen werden.

Dabei kann die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe in sog. Fußnoten erfolgen.

Kennzeichnungsbeispiele:

„Wiener mit Kartoffelsalat“^{1,2,4}

„Lachsbrötchen“ (Lachsersatz)^{4,6}

„Pizza Diavolo“^{1,2,4,6,16}

Pizzabelag aus 52% Schweinefleisch, Käse, Peperoni, Salami, Pilze, Zwiebeln

Fußnote auf der Speisen- und Getränkekarte oder auf dem Aushang im Verkaufsstand:

1 = Phosphat, 2 = Geschmacksverstärker, 4 = Konservierungsstoff,
6 = Farbstoff, 16 = Sojaweiß

6.4 Besonders zu beachten sind Formfleischprodukte. Diese sind an sich schon Kennzeichnungspflichtig (z.B. „Formfleisch-Vorderschinken“, „Pizza-Belag aus...% Schweinefleisch usw.“) Diese Produkte werden in der Regel unter Verwendung mehrerer Zusatzstoffe hergestellt, welche zusätzlich kenntlich gemacht werden müssen (z.B.: Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Milcheiweiß, Soja, Phosphat, Konservierungsstoffe usw.).

7 Kennzeichnung von Getränken

7.3 Grundsätzlich sind neben der Produktbezeichnung die Menge und der Preis anzugeben.

7.4 Bei Wein ist zusätzlich die Herkunft (z.B. Pfalz, Italien, Spanien, Frankreich, etc.) und die Qualitätsstufe (z.B. Tafel- oder Landwein, Kabinett, Spätlese) sowie die Menge (0,1-0,2-0,25-0,5 Liter), verbunden mit dem Preis anzugeben. Die Rebsorte wie: Dornfelder, Riesling, Müller-Thurgau, Grauburgunder etc. kann ebenfalls angegeben werden, ist aber keine Pflicht.

7.5 Auch Getränke können Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Bei der Abgabe in Flaschen stehen diese in der auf dem Etikett vorhandenen Zutatenliste.

Beim Ausschank in Gläsern sind die Zusatzstoffe in der Getränkekarte kenntlich zu machen. Erfrischungsgetränke können zum Beispiel, Antioxidationsmittel, Stabilisatoren, Farbstoffe oder Zuckeraustauschstoffe (Süßstoffe) enthalten. Eine Besonderheit sind sogenannte Bittergetränke. Sie enthalten das Kennzeichnungspflichtige „Chinin“.

8. Toiletten

Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände separate hygienische Sanitäreinrichtungen und eine Handwaschgelegenheit mit Warmwasseranschluss vorhanden sein. In Griffnähe des Handwaschbeckens ist ein Seifenspender und ein Einweghandtuchhalter bereit zu halten.

9. Personalhygiene

Personen die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen müssen ein hohes Maß an Sauberkeit halten. Sie müssen saubere Schutzkleidung tragen. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit offenen Lebensmitteln nicht umgehen.

10. Abfallentsorgung

In Abfällen können sich Ungeziefer und Mikroorganismen vermehren. Bei unsachgemäßem Umgang und Lagerung des Abfalls besteht die Gefahr, dass Ungeziefer/Mikroorganismen aus den Abfällen in die Speisen/Lebensmittel oder Zutaten gelangen.

- ✓ Abfälle umgehend aus dem Arbeitsbereich entsorgen
- ✓ Abfallbehältnisse regelmäßig entleeren und reinigen
- ✓ Sammelstellen geschützt und sauber halten

11. Eigenkontrollmaßnahmen

Eigenkontrollmaßnahmen wie Wareneingangskontrolle, laufende Temperaturkontrolle gekühlter Lebensmittel, Warenausgangskontrollen, Kontrolle der Mindesthaltbarkeitsdaten sowie das Sammeln von Lieferscheinen und Quittungen (zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit) usw. müssen erfolgen und dokumentiert werden.