

## Merkblatt

### **Hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufsstände auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen.**

Lebensmittel dürfen in Verkaufsständen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlicher Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (Rechtsgrundlage: Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene)

#### **I. An einen Verkaufsstand sind folgende Mindestanforderungen zu stellen:**

1. Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
2. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z.B. Kühlung) und Inverkehrbringen (z.B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen.
3. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
4. Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
5. Das Rauchen im Umgang mit Lebensmitteln ist untersagt.
6. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.

#### **II. Weitergehende Anforderungen an die Herstellung von Lebensmitteln und den Verkauf von Lebensmitteln ohne Verpackung:**

Lebensmittel sollten aus einem Verkaufswagen heraus abgegeben werden.

Ist dies nicht der Fall, so muss der Bereich, in dem Lebensmittel hergestellt oder **ohne den Schutz einer Verpackung** bearbeitet bzw. verkauft werden, folgendermaßen hergerichtet werden:

1. Der Bereich muss vom Boden bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen sein (z.B. im Viereck aufgestellte Tische, die vom Boden bis zur Arbeitshöhe mit Folie verkleidet sind).
2. Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z.B. durch ein Zeltdach (Sonnenschirm ist nicht ausreichend).
3. Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefügt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z.B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen.
4. Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen sind.
5. Der Verkaufsstand (außer frisches Obst und Gemüse) muss mit einer Handwaschgelegenheit mit **fließendem** Wasser, Einweghandtüchern und Einwegseife ausgestattet sein. Ein Eimer oder anderer Behälter mit Wasser reicht nicht aus. Darüber hinaus muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.
6. Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind so von den Käufern abzuschirmen, dass diese die Lebensmittel weder von vorn noch von oben berühren oder in anderer Weise - z.B. durch Anhauchen oder Anhusten - nachteilig beeinflussen können (Abschirmung z.B. durch einen Thekenaufsatz oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes).
7. Behältnisse mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinander gestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden. Es sollen grundsätzlich fest verschlossene Behältnisse benutzt werden.
8. Falls Lebensmittel gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.

**III. Darüber hinaus sind beim Bearbeiten oder Verkauf von unverpackten Lebensmitteln die außerdem leicht verderblich sind, folgende Anforderungen zu erfüllen:**

Leicht verderbliche Lebensmittel sind Lebensmittel, die nur unter Einhaltung bestimmter Temperaturen oder Bedingungen ihre Verkehrsfähigkeit behalten und ohne Einhaltung dieser Temperaturen oder Bedingungen innerhalb von 2-3 Tagen in mikrobiologischer Sicht eine nachteilige Beeinflussung erleiden **können**.

Der Begriff "nachteilige Beeinflussung" ist nicht gleichzusetzen mit einer unmittelbaren Gefahr für die menschliche Gesundheit; maßgebend ist, dass innerhalb einer kurzen Zeit ein mikrobieller Verderb **möglich** ist).

1. Die Handwaschgelegenheit in Verkaufsständen für unverpackte, leicht verderbliche Lebensmittel muss zusätzlich mit **fließendem warmem** Wasser ausgestattet sein.
2. Das Personal muss Schutzkleidung tragen.
3. Der Verkaufsstand soll allseitig gegen Witterungseinflüsse umschlossen sein. Nur der obere Teil der Vorderseite des Standes darf für den Verkauf der Lebensmittel offen sein

**Achtung !**

- Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich. Daher sollte möglichst auf diese verzichtet werden (Mett, Tatar, Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch, Vorzugsmilch, selbst zubereitete Cremes, Tiramisu, Pudding oder Mayonnaise).
- Wer Produkte, die mit Fleisch, Fisch, Eiern, oder Milch hergestellt werden (einschl. Speiseeis und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung), herstellt bearbeitet oder unverpackt verkauft, muss vor Ort ein gültiges amtsärztliches Gesundheitszeugnis bzw. eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Nr.1 Infektionsschutzgesetz vorlegen können.
- Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände hygienische sanitäre Einrichtungen vorhanden sein.
- Bei Ausschank offener Getränke in Mehrwegbehältnissen ist zur Spülung dieser Behälter für fließendes Wasser zu sorgen.
- Die angebotenen Produkte sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z.B. der Angabe der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.
- Innergemeinschaftlich verbrachte Fleisch- und Wurstwaren müssen auf der Umverpackung mit der gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnung versehen sein (u.a. ovaler EU-Stempel).

**Die Nichteinhaltung der vorgenannten Punkte kann ordnungsbehördlich verfolgt werden.  
Zivilrechtliche Ansprüche bleiben unberührt.**

**Das vorliegende Merkblatt kann nicht auf alle Detailfragen eingehen.**

**Für weitere Detailfragen, die in diesem Merkblatt nicht ausgeführt sind, stehen zur Verfügung:**

Stadt Bochum  
- Ordnungs- und Veterinäramt -

Marienplatz 2  
44777 Bochum  
Tel.: 0234/910-1419  
[ordnungsamt@bochum.de](mailto:ordnungsamt@bochum.de)

Stadt Bochum  
- Ordnungs- und Veterinäramt –

Freudenbergstr. 45  
44777 Bochum  
Tel.: 0234/910-8811  
[veterinaeramt@bochum.de](mailto:veterinaeramt@bochum.de)