

Berliner Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Merkblatt

Hygienische Anforderungen beim Verkauf von Lebensmitteln im Straßenhandel, auf Märkten und Volksfesten

Allgemeine Hygieneanforderungen

1. Die Standorte der Verkaufseinrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sind so zu wählen, dass die Lebensmittel keiner nachteiligen Beeinflussung durch Verunreinigungen, Mikroorganismen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen, Abfälle, Abwässer, Reinigungs- und Schädlingsbekämpfungsmittel sowie ungeeigneten Behandlungs- und Zubereitungsverfahren ausgesetzt sind.

2. Es dürfen nur Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, deren Herstellung in von der Lebensmittelüberwachung kontrollierten Betriebsräumen erfolgt.

3. Das in der Verkaufseinrichtung verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.

Schläuche für die Wasserversorgung müssen als für Trinkwasser geeignet gekennzeichnet sein. Kanister müssen für Lebensmittel geeignet sein und sollten zum Erkennen von Verunreinigungen aus durchsichtigem Material bestehen.

4. Dem Personal sind in unmittelbarer Nähe der Verkaufseinrichtung (maximal 100 m Entfernung) Toiletten und Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen zur Verfügung zu stellen.

Die Toiletten müssen dem Personal während der gesamten Betriebszeit zugänglich sein und sollten nicht der Öffentlichkeit zur Verfügung stehen.

5. Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist geeignete und saubere Arbeitskleidung zu tragen. Auf persönliche Sauberkeit ist zu achten.

6. Das Rauchen ist beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln untersagt.

7. Lebensmittel dürfen nur innerhalb der Verkaufs- oder Lagereinrichtung, nicht direkt auf dem Fußboden und nur in für Lebensmittel zugelassenen Behältnissen gelagert werden.

8. Unverpackte Lebensmittel sind vor nachteiliger Beeinflussung durch den Verbraucher zu schützen, z.B. mit Glasschürzen oder Abdeckungen.
9. Beim Verkauf unverpackter Lebensmittel sind geeignete saubere Hilfsmittel (Zangen, Löffel etc.) zu verwenden. Das Berühren mit den Händen ist auf das unvermeidbare Maß zu beschränken.
10. Das Personal, das mit leicht verderblichen unverpackten Lebensmitteln Umgang hat, muss die Anforderungen, die in dem Merkblatt "Personalhygieneschulungen im Lebensmittelbereich" genannt sind, erfüllen.
11. Die Rückverfolgbarkeit der angebotenen und verwendeten Lebensmittel ist zu gewährleisten.

Bauliche Anforderungen beim Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln (außer frischem Obst und Gemüse)

1. Die Betriebsstätten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instandgehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.

Fußböden, Seitenwände sowie Einrichtungsgegenstände müssen glatte Oberflächen aufweisen und leicht reinigungsfähig sein. Unverpackte leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur in Verkaufsstätten verkauft werden, die allseitig, bis auf den offenen oberen Teil der Verkaufsseite von Wänden, Decken und Böden umschlossen sind. Die Verkaufsseite ist mit einem überstehenden Dach oder einer anderen zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Witterungseinflüsse geeigneten Einrichtung zu versehen.
2. Hackfleisch sollte ausschließlich in sog. "Hackfleischmobilen" gemäß DIN 10500 hergestellt werden.
3. Die Verkaufseinrichtungen müssen über eine ausreichende Zufuhr an Kalt- und Warmwasser verfügen. Sie sollten an die öffentliche Be- und Entwässerung angeschlossen sein.

Sollte der Anschluss im Einzelfall nicht möglich sein, muss jederzeit in ausreichender Menge Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung stehen (z. B. Campingwaschanlage). Für das Auffangen von Schmutzwasser sind in diesem Fall geschlossene Auffangbehälter zu benutzen, die regelmäßig zu entleeren sind.
4. In den Verkaufseinrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.

Soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen

5. Es müssen ausreichend geeignete Kühl- und Lagermöglichkeiten vorhanden sein. Für Lebensmittel, deren Aufbewahrung an die Einhaltung bestimmter Temperaturen gebunden sind, müssen geeignete Thermometer für das Messen der Lagertemperatur vorhanden sein. Die Temperaturen sind zu dokumentieren.
6. Herstellungsgeräte (z.B. Popcornmaschinen, Mandelbrenner, Grillgeräte, Eismaschinen) sind so aufzustellen, dass Beeinträchtigungen durch betriebsfremde Personen, Witterungseinflüsse u. ä. ausgeschlossen sind.
7. Es müssen angemessene Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein.
8. Reinigungsmittel und -gerätschaften sowie betriebsfremde (z.B. private) Gegenstände sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.

Gelegentlich und in kleinem Rahmen stattfindende kirchliche, schulische und sonstige Wohlfahrtsveranstaltungen unterliegen Einzelfallregelungen, die mit der für die Veranstaltung zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde abgestimmt werden können

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren und diese anzuwenden.

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 1.09.2005 (BGBl. I S. 2618)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S.1)
- IfSG - Infektionsschutzgesetz vom 20.07.2000 (BGBl. I Nr. 33 S. 1045 ff.)
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816)

Empfehlung

DIN 10500