

Hygienische Anforderungen für die Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Vereins- und Straßenfesten nach VO (EG) 852/2004

1. Die Betriebsstätten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird. Der Verkaufsstand sollte überdacht, sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein. Der Untergrund der Standplätze muss befestigt sein und sauber gehalten werden (keinen Sand, Schotter oder Rasenboden).
2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:
 - Es müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände, sowie Zugang zu einer Toilette zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist; Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein; Bei einem fehlenden Anschluss an das Wassernetz kann Warmwasser beispielsweise auch in einem Glühwein- oder Einkochtopf mit Zapfhahn bevorratet werden.
 - Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
 - Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Dafür ist Trinkwasser zu verwenden.
 - Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein; Dies wird in der Regel durch einen Mülleimer mit Abdeckung erfüllt.
 - Für kühlpflichtige Lebensmittel müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen (Kühlschrank, Kühltasche mit Akkus) zur Kühllhaltung und ein Thermometer zur Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
 - Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird. Pfannen, Grill, Waffeleisen usw. und unverpackte Lebensmittel, sind mit einem ausreichend hohen Aufsatz zur Kundenseite hin zu schützen („Husten- oder Spuckschutz“). Alternativ kann dies durch einen angemessenen Abstand zum Kunden gewährleistet werden.

Für Rückfragen und Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Weitere Informationen zum Lebensmittelrecht und zu Hygienevorschriften finden sie auch auf der Homepage des Neckar-Odenwald-Kreises; Bürgerservice; Feste feiern, aber sicher.