

Verkaufseinrichtungen & Marktstände

1. Grundvoraussetzungen

- Im Freien stehende Verkaufseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel dürfen nur an der Verkaufsseite offen sein. Sie müssen einen befestigten und staubfreien Boden und ein festes Dach haben. Im Arbeitsbereich müssen die Wandflächen mit glatten und abwaschbaren Materialien versehen sein.
- 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 von Lebensmitteln sowie Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- Soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmers gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen. (Zwischenreinigung und Desinfektion des Spülbeckens oder Anbringen eines separaten Beckens.)

2. Abgabe von offenen Lebensmitteln

- Lebensmittel, die offen zum Verkauf angeboten werden, brauchen einen ausreichenden Warenschutz (Hustenschutz).
- Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.
- Es ist auf eine getrennte Lagerung von Lebensmittelgruppen zu achten. Fleisch und Wurstwaren und offene Lebensmittel sind getrennt von Obst/Gemüse und verpackten Lebensmitteln zu lagern.
- Lebensmittelbehältnisse sowie Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, dürfen nicht auf dem Boden abgestellt oder gelagert werden.
- Mit den Lebensmitteln muss so umgegangen werden, dass das Risiko einer Kontamination (nachteiligen Beeinflussung) vermieden wird.

3. Trinkwasser

- Es muss eine ausreichende Zufuhr an warmen und/oder kaltem Trinkwasser gewährleistet sein.
- Als Wasserleitungen dürfen nur zugelassene Trinkwasserschläuche verwendet werden, ebenso müssen die Anschlusssteile (Schlauchverbindungen, usw.) für Lebensmittel zugelassen sein (keine Gartenschlauchkupplungen).
- Diese Vorgaben gelten für alle Wasserstellen, bei denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Als Spülwasser darf nur Trinkwasser verwendet werden.
- Wenn beim Handwaschbecken mit Kanistern gearbeitet wird, ist darauf zu achten, dass der Trinkwasserkanister keine Verschmutzungen aufweist. Sollten hierfür externe Pumpen eingesetzt werden, dürfen nur solche verwendet werden, die für Lebensmittel tauglich sind.

4. Schankanlagen

- Für die Schankanlage ist die Dokumentation der letzten wiederkehrenden Prüfung, die Gefährdungsbeurteilung, ein Reinigungsnachweis und der Unterrichtungsnachweis für die Mitarbeiter bereitzuhalten.

5. Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Punkte sind für die Eigenkontrolle notwendig und müssen dokumentiert werden. Diese sind auf Verlangen der Behörde an der Betriebsstätte vorzulegen:

- Reinigungs- und Desinfektionsplan bei mehrtägigen Veranstaltungen
- Temperaturaufzeichnungen
- Wareneingangskontrolle
- Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel (Lieferschein / Rechnung)
- Kontrolle Frittierfett und Frittiertemperatur (max. 175°C)
- Speiseresteentsorgung (bei mehrtägigen Veranstaltungen)

6. Hygiene-Schulung

- Eine Hygiene-Schulung ist durchzuführen und zu dokumentieren.
- Die Mitarbeiter/innen sind gem. VO (EG) 852/2004, Art. 4 Abs. 2 nach Anh. II, Kap. XII mind. jährlich zu unterweisen.
- Die zweijährliche Infektionsschutzbelehrung kann bei dieser Schulung mit durchgeführt werden.

7. Infektionsschutzbelehrung für gewerbsmäßige Lebensmittelverkehrsbringer

- Vor erstmaliger Tätigkeitsaufnahme müssen Beschäftigte durch eine nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachweisen, dass sie in Fragen des Infektionsschutzes erstbelehrt wurden.
- Ein altes Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz kann die Erstbelehrung ersetzen.
- Der Arbeitgeber hat mit seinem Personal zeitnah zum Tätigkeitsbeginn und darüber hinaus gem. § 43 Abs. 4 IfSG (Infektionsschutzgesetz) alle 2 Jahre einmal eine Folgebelehrung durchzuführen.
- Die Belehrung ist beiderseits zu dokumentieren.
- Die Unterlagen für die Belehrung können vom Gesundheitsamt angefordert werden.
- Die Nachweise der Belehrung müssen während der Veranstaltung verfügbar sein und den Behörden auf Verlangen vorgelegt werden.

8. Vereine und nicht gewerbsmäßige Lebensmittelverkehrsbringer

- Für **ehrenamtliche Helfer** gilt das Merkblatt „**Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen**“.
- Die Nachweise der Belehrung müssen während der Veranstaltung verfügbar sein und den Behörden auf Verlangen vorgelegt werden.

9. Zusatzstoffe- und Allergene

- Bei Lebensmitteln mit Zusatzstoffen müssen die Zusatzstoffe auf einem Schild an der Ware oder in einem Aushang am Verkaufsstand gekennzeichnet werden.
- Zusatzstoffe können auch in Form von Fußnoten gekennzeichnet werden.
- Die Allergene sind entweder wie die Zusatzstoffe zu kennzeichnen oder es ist ein Hinweisschild auf die Allergenzeichnung anzubringen. Eine schriftliche Aufzeichnung muss vorhanden sein.
- Es ist darauf zu achten, dass die Allergene namentlich genannt werden (z.B. glutenhaltige Getreide - Weizen, Gerste; Schalenfrüchte - Mandeln usw.).

Die Allergenzeichnung richtet sich an Lebensmittelunternehmer, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln handeln und diese in den Verkehr bringen.

10. Preisangaben

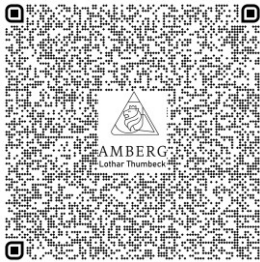
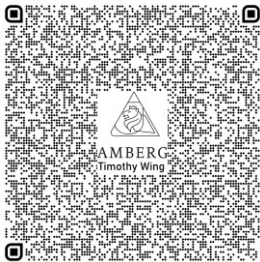
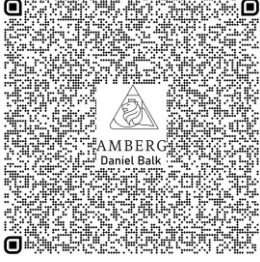
- Alle angebotenen Waren müssen mit unmissverständlichen Preisangaben versehen werden.

11. Entsorgung und Vermeidung von Abfällen

- Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen Material und/oder ungenießbaren (flüssigen oder festen) Stoffen oder Abfällen vorhanden sein.
- Es wird auf die Mehrwegpflicht hingewiesen; für Fragen und Informationen bezüglich der Verwendung von Mehrweggeschirr (bzw. Besteck) steht Ihnen die Abfallberatung der Stadt Amberg unter der Telefonnummer 09621 / 10-1248 zur Verfügung.

Für Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der Stadt Amberg gerne zur Verfügung.

Stadt Amberg
Amt für Ordnung und Umwelt
-Lebensmittelüberwachung-
Herrnstraße 1 – 3
92224 Amberg
E-Mail: Lebensmittelueberwachung@Amberg.de

<p>Lebensmittelkontrolleur Technischer Oberinspektor Lothar Thumbeck Sachgebietsleiter Telefon: 09621/10-1306 Fax: 09621/10-7306 E-Mail: Lothar.Thumbeck@Amberg.de</p> 	<p>Lebensmittelkontrolleur Technischer Hauptsekretär Timothy Wing Stellv. Sachgebietsleiter Telefon: 09621/10-1360 Fax: 09621/10-7360 E-Mail: Timothy.Wing@Amberg.de</p> 	<p>Lebensmittelkontrolleur Technischer Obersekretär Daniel Balk Sachbearbeiter Telefon: 09621/10-1307 Fax: 09621/10-7307 E-Mail: Daniel.Balk@Amberg.de</p> 
---	--	---

Die Erstellung und Veröffentlichung dieses Merkblattes ist ein Service der Stadt Amberg.

Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung grundlegender Informationen, die nur erste Hinweise enthält und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl dieses Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, wird keine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit übernommen. Änderungen und Neuerungen sind selbstständig anzupassen.

Jeder Lebensmittelunternehmer ist für die korrekte Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene selbst verantwortlich.