



Mühlenkreis
MINDEN-LÜBBECKE

**Der Landrat
des Kreises Minden-Lübbecke**
Veterinär- und Lebensmittelüberwachung
Stand 09/2022

Merkblatt über lebensmittelhygienische Anforderungen an Verkaufsstände auf Märkten, Straßen- und Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

1. Anforderungen an den Verkaufsstand

- Der Fußboden muss geschlossen und leicht zu reinigen sein.
- Der Stand ist so auszustatten und aufzustellen, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (z.B. durch Regen, Sonne, Staub).
- Ggf. ist ein Husten- und Atemschutz zum Schutz der angebotenen Lebensmittel zu installieren.
- Flächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen glatt und leicht zu reinigen sein.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- Das Handwaschbecken ist mit fließendem Warm- und Kaltwasser in Trinkwasserqualität sowie Seifenspender und Einmalhandtüchern einsatzbereit zu halten. Der Anschluss an das Trinkwasserversorgungsnetz ist bei Verfügbarkeit zu nutzen. Die dafür verwendeten Wasserschläuche müssen trinkwassergeeignet sein (KTW- und DVGW-W 270 gelistet).
- Es müssen ausreichend Müllbehälter vorhanden sein.
- Reine und unreine Bereiche sind zu trennen (z. B. Kuchenausgabe – Rückgabe benutztes Geschirr).
- Kühlpflichtige Lebensmittel sind ständig unter Kühlung (ausreichende Kühlkapazitäten!) aufzubewahren. Die erforderlichen Temperaturen sind regelmäßig mit einem Thermometer zu überprüfen.

2. Anforderungen an das Personal

- Statt Straßenkleidung ist Arbeitskleidung zu tragen.
- Lange Haare sind zusammenzubinden und Schmuck sollte nicht getragen werden.
- Das Personal muss geschult (Lebensmittelhygieneschulung und ggf. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz) sein.

3. Kennzeichnung der angebotenen Speisen

- Fertigpackungen (z.B. Fruchtaufstriche im Glas) dürfen nur mit vollständiger Etikettierung (Bezeichnung des Lebensmittels, Zutatenverzeichnis einschl. Allergene und ggf. Mengenangabe (Quid), Füllmenge, Mindesthaltbarkeitsdatum, Hersteller) zum Verkauf angeboten werden.
- Preisangabe einschließlich Preis pro Kilogramm (oder 100 g) bzw. Liter (oder 100 ml)
- Unverpackte Lebensmittel:
 - Bezeichnung des Lebensmittels
 - Allergene und Zusatzstoffe (siehe auch: Merkblatt über „Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln“)
 - Eier:
 - Erzeugercode
 - Bedeutung Erzeugercode
 - Art der Haltungsform
 - Mindesthaltbarkeitsdatum
 - Güte- und Gewichtsklasse
 - Obst und Gemüse:
 - Ursprungsland
 - Schalenbehandlung (z.B. *gewachst* oder *konserviert mit ...*)
 - ggf. Sorte und Klasse

4. Temperaturvorgaben

- Frischgeflügel: max. 4°C
- Frischfleisch: max. 7°C
- Innereien: max. 3°C
- Hackfleisch: max. 4°C
- Frischfisch: max. 2°C (auf Eis)
- Tiefkühlprodukte: mind. -18°C
- Bei kühlpflichtigen Fertigpackungen befindet sich die Kühltemperatur auf der Verpackung.

5. sonstige Anforderungen

- Werden Lebensmittel selbst hergestellt und erfolgt dies nicht unmittelbar vor Ort, ist der Nachweis zu erbringen, dass die Herstellung in gewerblich zugelassenen Räumlichkeiten erfolgte.
- Die Lebensmittel dürfen nur unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ggf. entsprechend ihrer Kühlvorschriften gekühlt transportiert werden. Der Transport von unverpackten Lebensmitteln hat vor äußerlichen Einflüssen geschützt zu erfolgen (lebensmittelgeeignete, geschlossene Behältnisse).
- Durchführung von gesetzlich geforderten Eigenkontrollmaßnahmen und Dokumentation dieser (Gefahrenanalyse, Wareneingangskontrolle, Temperaturkontrolle, Schulung, Schädlingsmonitoring, Reinigungsplan).