



Merkblatt

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln auf Märkten und Festen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

- **Die Belehrung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz (ersetzt das frühere Gesundheitszeugnis) muss vorliegen und vor Ort durch die zuständige Behörde einsehbar sein.** - Ausnahme: **einmalige Tätigkeiten** im Rahmen größerer Vereinsveranstaltungen, Straßenfeste etc., für diesen Personenkreis gilt jedoch ebenfalls das Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot gem. § 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz.
- Lebensmittel, die der Kühlung bedürfen, müssen in geeigneten Kühleinrichtungen vorrätig gehalten werden (hierzu zählen auch Sahnetorten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen).
- Der Kühlraum muss so ausreichend bemessen sein, dass vermieden wird, kühlbedürftige Lebensmittel wegen Platzmangels außerhalb der Kühleinrichtung zu lagern. Die erforderlichen Lagertemperaturen der Lebensmittel sind zu beachten:
 - Fleisch und Wurstwaren +4 - +7° C,
 - frischer Fisch +2° C,
 - rohes Geflügel +4° C,
 - Sahnetorten etc. +7° C,generell sind die Herstellerangaben vorrangig zu beachten. Insbesondere ist zu berücksichtigen, dass bei hohen Außentemperaturen die Kühlmöbel eine ausreichende Vorlaufzeit haben, um die erforderlichen Kühltemperaturen zu erreichen.
- Unverpackte Lebensmittel müssen gegen Einflüsse von außen in geeignetem Maße abgeschirmt sein (z.B. Abdeckhauben, Spuckschutz, ggf. Überdachung).
- Insbesondere beim Inverkehrbringen von Geflügel bzw. Geflügelteilen ist darauf zu achten, dass diese nur in durchgegartem Zustand an den Verbraucher abgegeben werden.
- Es müssen, leicht erreichbar, an jedem Stand Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser vorhanden sein. Seifenspender, Händedesinfektionsmittel und Einmal-Handtücher sind erforderlich, des Weiteren ist ggf. angemessene Schutzkleidung zu tragen.
- **Erzeugnisse aus Hackfleisch in nicht durchgegartem Zustand** (z.B. rohe Frikadellen, Cevapcici, Geschnetzeltes etc.) sind mit besonderer Sorgfalt zu behandeln. Insbesondere sind die Temperaturvorgaben bei der Lagerung zu beachten und die Erzeugnisse sind nur in durchgegartem Zustand an den Verbraucher abzugeben.

Bei Zuwiderhandlungen gegen die o.g. Vorschriften bzw. mangelhafter Ausstattung des Verkaufsstandes kann ggf. die Schließung vor Ort verfügt werden. Weiterhin muss mit der Einleitung eines Ordnungswidrigkeiten- bzw. Strafverfahrens gerechnet werden.

Für Rückfragen stehen Ihnen die Mitarbeiter des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes selbstverständlich zur Verfügung, Rufnummer 02336-93-2402 oder 93-2405