



## **Merkblatt Mindestanforderungen Märkte, Volksfeste u. ä. Hinweise**

### **1. Allgemein**

- 1.1 Wird für den Gewerbebetrieb eine Verkaufsstelle oder eine andere Einrichtung benutzt, müssen in einer für jedermann erkennbaren Weise die Firma, der Name mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen des Gewerbetreibenden angebracht werden.
- 1.2 Ein gut erkennbares Preisverzeichnis ist sichtbar anzubringen.
- 1.3 Die anfallenden Abwässer sind mittels Anschluss an einem Schmutz- oder Mischwasserkanal zu beseitigen; der Anschluss ist nach Weisung der Behörde herzustellen. Ist ein Anschluss nicht möglich (Aufstellen im Außenbereich, Kanalisation nicht vorhanden), müssen die Abwässer in geschlossenen Behältern gesammelt und nach Anweisung der Behörde entsorgt werden. Eine Einleitung dieser Abwässer in ein Oberflächengewässer oder eine Versickerung in den Untergrund ist nicht statthaft!
- 1.4 Der Gehalt an **Zusatzstoffen** in Lebensmitteln muss gemäß § 9 Zusatzstoffzulassungsverordnung auch bei loser Abgabe gut sichtbar kenntlich gemacht werden (Schild an der Ware, Aushang oder Hinweisschild auf schriftliche Aufzeichnungen).
- 1.5 Bei Wildschwein am Spieß o. ä. ist der Wildursprungsschein vor Ort als Nachweis für die durchgeführte Trichinenuntersuchung bereit zu halten.

### **2. Hygienische und lebensmittelrechtliche Anforderungen für Getränkeausschank und Lebensmittelherstellung, -behandlung und -abgabe auf Märkten und Volksfesten**

( VO EU 852/2004 über Lebensmittelhygiene, 853/2004 Lebensmittel tierischen Ursprungs, Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8.8.2007, DIN 10500)

Allgemeiner Grundsatz für das gewerbliche in Verkehr bringen

Eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung, insbesondere durch Mikroorganismen, Schimmelpilze, tierische Schädlinge, Witterungseinflüsse, ungeeignete Temperaturen, Staub, Schmutz, Gerüche und ungeeignete Behandlungs- oder Zubereitungsverfahren muss gewährleistet sein.

Verkaufseinrichtungen, Imbissstände und Getränkeausschank müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können.

**Der Verkauf von unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln (einschließlich offene Getränke) muss grundsätzlich aus einem Verkaufswagen oder Imbissstand mit folgender Ausstattung erfolgen:**

**2.1. Der Imbissstand** muss bis auf die für den Verkauf offene Seite von festen Wänden, Boden und Decke umschlossen sein. Bei allseitiger Bedienungseinrichtung (Pavillon) können Rück- und Seitenwände fehlen, sofern sie über einen ausreichenden Dachüberstand (mindestens 1 m) verfügen und die Lebensmittel ausreichend geschützt sind (Spuckschutz). Für Innenwände und Decken sind leicht zu reinigende Materialien zu verwenden. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie alle Arbeitsflächen und Einrichtungsgegenstände und der Fußboden müssen glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Verkaufseinrichtung muss auf einem befestigten Untergrund stehen.

**2.2.** Es müssen **Kühleinrichtungen** mit Thermometer zur sachgemäßen Lagerung vorhanden sein. Die Temperaturkontrolle ist täglich schriftlich zu dokumentieren.

Leicht verderbliche Lebensmittel (Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren u. ä.) müssen bei 5-7 °C gelagert und angeboten werden. Frischfisch ist bei annähernd Schmelzeisttemperatur (max. 2°C), Tiefkühlware bei -18 °C zu lagern.

**2.3.** Leicht verderbliche Lebensmittel, die **heiß** an den Verbraucher abgegeben werden, dürfen nur in dem Umfang verzehrsfertig zubereitet werden, wie unverzüglich verkauft werden kann. Temperaturen für verzehrsfertige, heiß zuhaltende Lebensmittel dürfen +65°C nicht unterschreiten.

Ergebnisse der Temperaturüberwachung sind nachzuweisen.

**2.4.** Eine **Handwascheinrichtung** mit fließend warmem und kaltem Wasser (Trinkwasserqualität), einschließlich einem geeigneten Abwasserbehältnis oder Abwasseranschluss sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Flüssigseife, Einmalhandtücher) sind zwingend erforderlich (mobil oder stationär).

Sollen Lebensmittel, Arbeits- und Einrichtungsgegenstände, Trinkgefäße und Geschirr gereinigt werden, müssen dafür geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, die von der Handwascheinrichtung getrennt sind (z.B. **Doppelspüle** mit warmem und kaltem Wasser, Trinkwasserqualität) Es ist ein **stationärer Trinkwasseranschluss sowie eine entsprechende Abwasserableitung** zu benutzen.

**2.5. Zapfanlagen** müssen der DIN 6650- Getränkeschankanlagen- entsprechen. Die regelmäßige Reinigung ist nachzuweisen.

**2.6.** Das **Personal** muss geeignete und saubere Arbeitsbekleidung tragen. Privatsachen und Privatkleidung sind gesondert und verschlossen aufzubewahren.

In der Nähe des Standortes muss eine gesonderte Personaltoilette mit Wasserspülung und hygienischer Handwascheinrichtung vorhanden sein.

Der Lebensmittelunternehmer hat durch nachweisliche Eigenkontrollen seiner Sorgfaltspflicht beim Umgang mit Lebensmitteln nachzukommen (unter Berücksichtigung der HACCP-Grundsätze).

Personal, das mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss eine Gesundheitsbelehrung des Gesundheitsamtes vorweisen.

Lebensmittelunternehmer, die leicht verderbliche Lebensmittel in Verkehr bringen, müssen, wenn sie keine berufliche Ausbildung im Lebensmittelbereich besitzen, Ihre Fachkenntnisse anhand einer spezifischen Schulung nachweisen.

### **3. Schlauchleitungen auf Märkten**

#### **Umsetzung der Trinkwasserverordnung**

Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel. Die Betreiber von Trinkwasserversorgungsanlagen müssen sicherstellen, dass die Qualität des Trinkwassers nicht durch die Verwendung ungeeigneter Materialien und durch eine unsachgemäße Installation und Betriebsweise beeinträchtigt wird.

Die Wasserversorgungsunternehmen garantieren eine einwandfreie Wasserqualität, bis zur Übergabestelle. Von der Übergabestelle bis zur eigentlichen Entnahmestelle ist der Betreiber des nachfolgenden Verteilungssystems dafür verantwortlich, dass eine nachteilige Beeinflussung der Trinkwasserqualität ausgeschlossen wird.

Auch die zeitweise an eine Wasserversorgungsanlage angeschlossenen Anlagen unterliegen der Überwachung durch die Gesundheitsbehörden. Die Gesundheitsämter kontrollieren in Abstimmung mit den Lebensmittelüberwachungsbehörden diese Einrichtungen. Die Kontrollen einschließlich der Untersuchungen von Wasserproben sind für den Betreiber der Anlagen kostenpflichtig.

**Folgende Punkte sind bei der Installation und beim Betrieb zu beachten:**

**Verwendung geeigneter Materialien**

**Gartenschläuche und ähnliche für Trinkwasser ungeeignete Leitungen und ungeeignete Trinkwasserbehälter dürfen nicht verwendet werden und sind sofort auszutauschen.**

Ausschließliche Verwendung von Leitungsmaterialien und Bauteilen, die speziell für Trinkwasser geeignet und zugelassen sind.

Materialien dürfen keine Beschädigungen aufweisen und müssen sauber und ausreichend druckbeständig sein.

Nachweis über erfolgreiche Prüfungen nach DVGW-Arbeitsblatt W 270 (DVGW-Prüfzeichen) **u n d** entsprechend den KTW- Empfehlungen

Die Empfehlungen verlangen KTW geprüfte Schläuche nach dem Stand der Technik (Kategorie A).

**Der FD Gesundheit des Landkreises Vorpommern Rügen verlangt ab sofort als Minimalforderung die Nutzung von KTW geprüften Schläuchen der Kategorie C an Marktständen mit ortsveränderlichen Anlagen zur Trinkwasserversorgung bzw. nichtortsfesten Anlagen (für Lebensmittel zugelassene Tanks).**

Wenn gesetzliche und technische Vorgaben nicht eingehalten werden, ist dies als Ordnungswidrigkeit oder Straftat zu werten und entsprechend zu ahnden!

**Gesetzliche Grundlagen:**

- Verordnung zur Novellierung der Trinkwasserverordnung (TrinkwV2001) v. 21.05.2001
- Verordnung EU 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- IfSG

Bei Fragen und Problemen wenden sie sich bitte an den FD Gesundheit oder FD Veterinärwesen und Verbraucherschutz Telefon 03831/357-2301 (Wasser) bzw. 357-2474 (Lebensmittelhygiene)