



HYGIENEANFORDERUNGEN AUF MÄRKTEN

Folgende Anforderungen sind zu erfüllen:

- 1. Einrichtungen** für eine **angemessene Personalhygiene** zumindest in unmittelbarer Nähe
Für diese Einrichtung hat üblicherweise der Marktbetreiber bzw. Platzvergeber zu sorgen (sie ist nicht von der Größe und Häufigkeit des Marktes abhängig)
Diese Einrichtung umfasst ein **geeignetes WC mit Handwaschbecken**, Fließwasser, Seifenspender, Einweghandtücher und Abfallbehälter.
- 2. Oberflächen** die mit **Lebensmittel in Kontakt** kommen müssen **sauber, glatt und leicht zu reinigen** und erforderlichenfalls (z.B. für Geflügel) zu **desinfizieren** sein.
- 3.** Beim Verkauf von offenen Lebensmitteln ist eine **helle, kochfeste und saubere Arbeitskleidung** (Mantel, Schürze) zu tragen.
Bei der Zubereitung von Lebensmitteln ist auch ein **ausreichender Haarschutz** notwendig.
Die mit der Herstellung oder Abgabe von Speisen und Getränken beschäftigten Personen müssen frei von Durchfällen bzw. ansteckenden und/oder ekelerregenden **Krankheiten, infizierten Wunden** und dergleichen (z.B. Hautinfektionen, Geschwüren) sein.

4. Eine **Handwaschgelegenheit direkt im Verarbeitungsbereich** mit angemessener Warm- oder Kaltwasserzufuhr, Seifenspender und Papierhandtücher
 - bei **Küchenarbeiten** (Panieren, Braten, Backen, Frittieren, Abmischen, Anrühren) sowie
 - bei **gleichzeitigem Hantieren mit offener Rohware und fertigen Speisen** (rohes Fleisch/Speck; Käse/Eier; Gemüse/Fleischwaren; etc....)
5. **Kühlvitrienen in entsprechender Größe für leicht verderbliche Lebensmittel**
Temperaturvorgaben: bei Frischfleisch, Faschiertes, Innereien, Wild, Geflügel + **4°C**;
bei Rohmilch + **6°C**; für rohen Fisch **0°C**
(Bei Kleinstmengenverkauf gibt es die Alternative einer geeigneten Kühlbox)
 - Zur Überwachung der Temperatur ist ein Handthermometer notwendig
 - Für Schutz vor direkter Sonnenbestrahlung ist zu sorgen
6. Zum Verkauf bestimmte **unverpackte Lebensmittel** (z.B. Fleischwaren, Brote, Aufstriche, Mehlspeisen, etc.) sind vor Staub, Berührung und Tröpfcheninfektion (Sputum) **wirksam zu schützen**. (z.B. Glas oder Plastikschutz)
7. **Für die Abgabe unverpackter Lebensmittel** für den unmittelbaren Genuss (Mehlspeisen etc.) sind **Gabeln, Zangen oder Schaufeln** zu verwenden.
8. Das **Abstellen** von Lebensmitteln **direkt auf dem Boden** ist verboten. Die Lagerung erfolgt mindestens im **Abstand von 50 cm** über dem Boden.
9. **Trennung von reiner und unreiner Ware** wie Gemüse, Eier von offenen Lebensmitteln.
10. Für die Reinigung der Gläser bei der Ausschank von Getränken ist ein **Gläserspüler** mit Heißwasser und entsprechender Reinigungs- und Desinfektionswirkung **oder eine gleichwertige Abwaschmöglichkeit** (Doppelspülbecken mit fließendem heißem Wasser und Reinigungsmitteln) vorzusehen.
Vorschlag: Eine zentrale Abwaschmöglichkeit für den Markt.
Werden diese Voraussetzungen nicht erfüllt, so dürfen nur **einmal benutzbare Wegwerfbecher** verwendet werden.
11. **Einsteckschilder** im Produkt sind aus hygienischen Gründen zur Preisauszeichnung und Anpreisung verboten.

HINWEIS:

Durch dieses Merkblatt bleiben die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes sowie andere im Verkehr mit Lebensmitteln (Nahrungs- und Genussmitteln) zu beachtende Vorschriften, insbesondere die Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung unberührt.