



Informationen

über Anforderungen
an Lebensmittelstände auf Märkten und Festen

Beachten Sie bitte die folgenden wesentlichen hygienischen und baulichen Anforderungen an die Lebensmittelstände, die Gegenstände und Ausrüstungen in den Ständen, den Umgang mit Lebensmitteln, an das Personal und die betriebliche Eigenkontrolle.

Wichtig:

1. Eine Kontamination von Lebensmitteln ist zu verhindern.
2. Einrichtung und Gegenstände müssen leicht zu reinigen sein und sauber und instand gehalten werden.
3. Der Warenschutz bei Lagerung und Auslage sowie die notwendige Kühlung muss sichergestellt sein.
4. Eine separate Personaltoilette muss vorhanden sein (keine öffentliche Toilette).
5. Wasser zum Waschen, Reinigen und zum Behandeln von Lebensmitteln muss **Trinkwasserqualität** haben.
6. Bei der Behandlung von unverpackten Lebensmitteln: leicht erreichbare Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr.
7. Die Infektionsschutzbelehrung und die separate Hygieneschulung des Personals muss schriftlich vorliegen.

Grundsatz:

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

I. Anforderungen an ortsveränderliche Lebensmittelstände mit Verkaufs- oder Herstellungsbereichen

1. Lebensmittelstände sind ausreichend weit entfernt von den Bereichen aufzustellen, von denen eine nachteilige Beeinträchtigung (zum Beispiel Gerüche, Ungezieferbefall, Staub) ausgehen könnten.
2. Lebensmittelstände sind sauber und instand zu halten.
3. Zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiligen Einflüssen (zum Beispiel Sonnenstrahlung, Regen, Laub, tierische Ausscheidungen) müssen sie mit einer angemessenen, leicht zu reinigenden Überdachung ausgestattet sein. Erforderlichenfalls sind auch feste Seitenverkleidungen o.ä. anzubringen.
4. Bei „festen Ständen“ müssen Rück- und Seitenwände mit glatten, abwaschbaren und wasserundurchlässigen Oberflächen und feste, leicht zu reinigende Fußböden vorliegen. In sonstigen Ständen sind die Fußböden zumindest mit einem leicht zu reinigenden und festen Material abzudecken.
5. Vorhandene Decken müssen leicht zu reinigen sein.

6. Lebensmittelstände sind ausreichend groß und somit dem Warenangebot angemessen zu gestalten. Eine hinreichende Trennung vom „reinen Bereich“ (Produktion, Verkauf) zum „unreinen Bereich“ (Spülbereich, Geschirrrückgabe) muss gewährleistet sein.
7. Lebensmittelstände müssen so beschaffen sein, dass ein Eindringen von Schädlingen (auch außerhalb der Betriebszeit) ausgeschlossen wird.
8. Die Stände dürfen weder zur Lagerung von betriebsfremden und nicht benötigten Gegenständen noch für betriebsfremde Zwecke genutzt werden .
9. Kleidungsstücke oder andere persönliche Gegenstände der Beschäftigten sind in geschlossenen Vorrichtungen (zum Beispiel Schränke, Boxen) aufzubewahren.
10. Bei der Behandlung von unverpackten Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (auch Obst und Gemüse zum Rohverzehr) müssen leicht erreichbare Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Das Reinigen der Hände hat unter fließendem Wasser zu erfolgen. Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände müssen zur Verfügung stehen. Zum Reinigen der Arbeitsgeräte und Einrichtungen müssen entsprechende mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ausgestattete Vorrichtungen vorhanden sein. Hinweis: Die oben genannten Vorgaben gelten explizit auch für Fälle, in denen Obst und Gemüse vor Abgabe an den Verbraucher nur an- bzw. aufgeschnitten wird (zum Beispiel das Halbieren oder Vierteln von Melonen)
11. Eine ordnungsgemäße Abwasserentsorgung ist zu gewährleisten.
12. Das zum Waschen, Reinigen und zum Behandeln von Lebensmitteln verwendete Wasser muss **Trinkwasserqualität** aufweisen. *)

II. Anforderungen an Gegenstände und Ausrüstungen

1. Die Arbeitstische bzw. -flächen, Abstellflächen und Regale in den Ständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatte Oberflächen aufweisen und leicht zu reinigen (ggf. zu desinfizieren) sein.
2. Die Gegenstände und Ausrüstungen (zum Beispiel Kochwerkzeug, Kühlschränke, Warmhaltegeräte) müssen sauber und instand gehalten werden.
3. Lebensmittelabfälle dürfen in den Ständen nur kurzzeitig aufbewahrt werden. Die Lagerung hat in leicht zu reinigenden Behältnissen zu erfolgen, die mit einem dicht schließenden Deckel versehen sind. Eine Lagerung dieser Abfälle in den Ständen hat außerhalb der Betriebszeiten zu unterbleiben.

III. Umgang mit Lebensmitteln

1. Lebensmittel dürfen auch in Behältnissen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Dies gilt insbesondere auch für die Anlieferung vor Öffnung der Stände (keine ungeschützte Lagerung von Lebensmitteln im Freien).
2. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind die erforderlichen Kühlmöglichkeiten in ausreichender Zahl bereitzuhalten, die auch dauerhaft eine aktive Kühlung gewährleisten (zum Beispiel Kühlschränke, Kühlvitrinen).
3. Eine gegenseitige Kontamination von Lebensmitteln bei der Lagerung ist auszuschließen (zum Beispiel durch Gerüche von Fischwaren, Keime von Geflügel oder von Obst und Gemüse).
4. Unverpackt angebotene Lebensmittel sind mit einem Warenschutz vor einem Anhusten, Betasten durch die Kund*innen (Spuckschutz) und Witterungseinflüssen (zum Beispiel Sonnenstrahlung) zu schützen. Um diese Art der Kontamination auszuschließen, sind auch die Arbeitsbereiche ausreichend geschützt von den Kund*innen zu platzieren.

5. Die Zuleitungen (zum Beispiel Schläuche) für Trinkwasser und Getränke müssen Trinkwasser geeignet und sich in einem einwandfreien hygienischen Zustand befinden sowie in ihrer Beschaffenheit den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. - Hinweis: Gartenschläuche entsprechen nicht den Anforderungen.

**) Detaillierte Auskünfte über Hygieneregeln für Trinkwasseranlagen bei öffentlichen Veranstaltungen sowie zu Fragen der Installation und Inbetriebnahme von nicht ortsfesten Trinkwasserversorgungsanlagen erhalten Sie vom Gesundheitsreferat (GSR-GS-HU-UHM (Umwelthygiene/-medizin) - Telefon: 089-233 47868) und im Internet unter <https://www.muenchen.de> Suchbegriff „Trinkwasserinstallation“*

IV. Anforderungen an das Personal

1. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung tragen. Bei der Herstellung und Behandlung von offenen Speisen ist für das beschäftigte Personal saubere Schutzkleidung (einschl. Kopfbedeckung) erforderlich.

Beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmitteln darf nicht geraucht oder geschnupft werden.

2. Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, fallen unter die Belehrungspflicht nach dem **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

Neben den oben genannten Tätigen unterliegen auch die Personen der Belehrungspflicht, die nur mit dem Spülen von Küchengeräten und Geschirr beauftragt sind.

Für die genannten Personen sind folgende **zwei** Bescheinigungen/Nachweise zur Einsicht am Betriebsort bereitzuhalten:

- a) Bescheinigung über die „Erstmalige Belehrung“ des Gesundheitsamtes / von beauftragten Arzt*innen, die beim erstmaligen Tätigkeitsbeginn nicht älter als 3 Monate sein darf (§ 43 Absatz 1 IfSG) oder ein Gesundheitszeugnis gemäß § 18 Bundesseuchengesetz, das am 31.12.2000 seine Gültigkeit noch besaß,
- b) Nachweis über die Belehrung durch die Arbeitgeber*innen, die unmittelbar nach Aufnahme der Tätigkeit und dann mindestens alle zwei Jahre zu erfolgen hat (§ 43 Absatz 4 IfSG),

Die Anmeldung zur Erstbelehrung (IfSG) ist online beim Gesundheitsreferat möglich:

<https://stadt.muenchen.de/service/info/gesundheitschutz/1074192/>

3. Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen oder als Lebensmittelunternehmer*in tätig sind, müssen über Nachweise zur **Hygieneschulung** verfügen, die jährlich zu erteilen ist:
- a) als Mitarbeiter*in nach § 4 Absatz 1 Satz 1 und 2 LMHV. Die Belehrung muss die für die jeweilige Tätigkeit notwendigen Fachkenntnisse umfassen. Sofern die Tätigkeit ausschließlich das Abwiegen, Messen, Stempeln, Bedrucken oder Inverkehrbringen **verpackter** Lebensmittel umfasst, ist eine Hygieneschulung nicht erforderlich. Nach § 4 Absatz 2 LMHV ist eine Hygieneschulung auch dann entbehrlich, wenn aufgrund der Ausbildung der beschäftigten Person die Kenntnisse der Lebensmittelhygiene unterstellt werden können.
 - b) oder als Lebensmittelunternehmer*in einen Nachweis, dass das mit Lebensmitteln hantierende Personal zu Fragen der Lebensmittelhygiene geschult bzw. überwacht wird. Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel XI Nummer 1 der Verordnung (EG) 852/2004.
4. Für das Personal muss eine Toilette mit Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen. Die Toilette muss leicht erreichbar sein und darf nicht von der Öffentlichkeit genutzt werden (zum Beispiel Personaltoilette in einem Lebensmittelbetrieb). Das Personal ist in geeigneter Form über den Standort und die Nutzung der Personaltoiletten zu informieren.

Hinweis

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, sind entsprechend ihrer Beschäftigung rechtzeitig vor Aufnahme ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen.

Wegen weiterer Fragen wenden Sie sich bitte an die für Ihre Veranstaltung zuständige **Lebensmittelüberwachung (Bezirksinspektion)**

BI Mitte	☎ 233-32401	BI Süd	☎ 233-39899
BI Nord	☎ 233-38611	BI West	☎ 233-46570
BI Ost	☎ 233-63508		

Mit freundlichen Grüßen

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München