



### Merkblatt Marktstände

#### **Hygienische Anforderungen für Lebensmittelverkaufsstände auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen**

##### **An einen Verkaufsstand sind folgende Mindestanforderungen zu stellen:**

- Der Verkaufsstand sowie Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
- Es müssen geeignete, produktabhängige Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z. B. Kühlung: max. +7° C) und Inverkehrbringen (z.B. Heißhaltung: mind. +65° C) von Lebensmitteln herrschen.
- Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben. Wasserschläuche müssen nach KTW- Richtlinie DVGW-W-270 gekennzeichnet sein. **Gartenschläuche sind nicht erlaubt!**
- Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten. Es muss angemessene saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung (z.B. eine Schürze) tragen.
- Der Bereich muss vom Boden bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen sein (z.B. im Viereck aufgestellte Tische, die vom Boden bis zur Arbeitshöhe mit Folie verkleidet sind).
- Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z.B. durch ein Zelt. Ein Sonnenschirm ist nicht ausreichend.
- Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, gepflastert oder mit Holzplatten ausgelegt). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z.B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen.
- Die Arbeits- und Verkaufsflächen für unverpackte Lebensmittel müssen mit glatten, abwaschbaren Oberflächen versehen sein, die leicht zu reinigen sind.
- Ein Verkaufsstand für unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) muss mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem warmem Wasser, Einweghandtüchern und Seifenspender ausgestattet sein. Ein Eimer mit Wasser reicht nicht aus. Darüber hinaus muss die Abwasserentsorgung sichergestellt sein.
- Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen. Die Lebensmittel dürfen weder von vorn noch von oben berührt oder in anderer Weise, z.B. durch Anhauchen oder Anhusten, nachteilig beeinflusst werden (Abschirmung z.B. durch einen Thekenaufsatz, durch Tortenhauben, Lagerung der Lebensmittel in Kühlschränken oder im rückwärtigen Bereich des Standes)
- Wer Produkte, die mit Fleisch, Fisch, Eiern oder Milch zubereitet werden (einschl. Speiseeis und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung), herstellt oder unverpackt verkauft, muss vor Ort ein **gültiges amtsärztliches Gesundheitszeugnis nach § 18 Bundesseuchengesetz** (alt) bzw. die Bescheinigung über die Belehrung durch das Gesundheitsamt gemäß **§ 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz** (neu) vorlegen können
- Bei Ausschank offener Getränke oder bei Abgabe von Speisen in Mehrweggeschirr muss zur Spülung dieser Behältnisse fließendes und ggf. warmes Wasser vorhanden sein.
- Die angebotenen Produkte sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z.B. der Angabe kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe und Allergene.



### **Kennzeichnung selbst hergestellter Produkte:**

Auf einem Etikett, das fest mit der Fertigpackung (z.B. Glas oder Flasche) verbunden sein muss, sind mindestens folgende Angaben zu machen:

- die Verkehrsbezeichnung (Name des Produktes)
- Name und Anschrift des Herstellers
- das Verzeichnis der Zutaten nach Menge in absteigender Reihenfolge (auch Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoff u.s.w.)
- Bei allen Produkten in Fertigpackungen (außer bei alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent) ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Wortlaut „mindestens haltbar bis...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr anzugeben. Ggf. ist die Angabe der Lagertemperatur erforderlich.
- Füllmengen sind in der jeweiligen Maßeinheit (ml / l / g / kg) anzugeben
- Bei Likören oder alkoholischen Getränken ist zusätzlich der Alkoholgehalt anzugeben, z. B. 15% vol. (ein Likör muss einen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol. aufweisen)
- Eine Losnummer ist ebenso anzubringen (kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) in Tag, Monat und Jahr ausgeschrieben ist).
- Die Vorschriften der Preisangabenverordnung sind zu beachten.

Dieses Merkblatt kann nicht auf alle Details eingehen. Sollten Sie weitere Fragen haben oder sich nicht sicher sein, welche der genannten Vorschriften in Ihrem Fall Anwendung finden, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung des Landkreises Lüchow-Dannenberg.

Landkreis Lüchow-Dannenberg  
Der Landrat  
Fachdienst 39  
Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
Königsberger Straße 10  
29439 Lüchow (Wendland)  
Tel.: 05841-120290  
Fax: 05841-12088390  
[E-Mail: verbraucherschutz@luechow-dannenberg.de](mailto:verbraucherschutz@luechow-dannenberg.de)