AMT FÜR
VETERINÄRWESEN
UND VERBRAUCHERSCHUTZ
AMT 39

WIESBADEN
LANDESHAUPTSTADT

Informationsblatt 08

Lebensmittelverkauf auf Märkten (nicht leicht verderblicher Lebensmittel)

1. Die Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Witterung, Staub, Gerüche, Verunreinigungen sowie Insekten und anderen Schädlingen vermieden wird. Der Standplatz muss befestigt und gereinigt sein.

2. Eine ausreichende Anzahl von Wasserzapfstellen und Wasserabflüssen sowie Toiletten und Wascheinrichtungen mit kalter und warmer Wasserzufuhr müssen in unmittelbarer Nähe vorhanden sein.

3. In unmittelbarer Nähe der Verkaufseinrichtungen müssen für die Sammlung, Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (Abfallbehältnis mit Deckel).

4. Die Aufstellung der Verkaufseinrichtungen bzw. Stände muss so durchgeführt werden, dass die angebotenen Waren sich gegenseitig nicht nachteilig beeinflussen können.

5. Verpackte und festverpackte Lebensmittel, Eier und unverarbeitete pflanzliche Lebensmittel, können von einfachen Verkaufsständen aus in den Verkehr gebracht werden.

6. Alle anderen und unverpackten Lebensmittel müssen von Verkaufseinrichtungen aus in Verkehr gebracht werden. Entfernt! Siehe hierzu Merkblatt Nr.: 07

   - allseits bis auf den oberen Teil der Verkaufsseite von glatten, hellen, abwaschfesten Wänden, Decken und Böden umschlossen sein,
   - auf der Verkaufsseite durch ein überstehendes Dach oder in anderer Weise gegen nachteilige Witterung geschützt sein,
   - vom Fahrerteil zum Verkaufsteil durch eine Wand, die eine Tür haben kann, abgetrennt sein,
   - im Innenraum über eine ständig benutzbare Waschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser, flüssigen Handwaschmitteln und Einmalhandtücher verfügen; die Waschgelegenheit muss so abgeschirmt sein, dass die Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können,
   - über die erforderliche Spüleinrichtung verfügen,
   - die erforderlichen Kühl- und Gefriereinrichtungen aufweisen, sie müssen mit Temperaturmessgeräten ausgestattet sein.

7. Die Verkaufseinrichtungen sind so zu gestalten, dass die vorgeschriebene tägliche Reinigung durchgeführt werden kann.

Rechtsgrundlage: (EG) / VO 852/2004

Weitere Informationen: Hygieneleitlinien der verschiedenen Branchen
Fachliteratur

Straße: Teutonenstr. 1
Ort: 65187 Wiesbaden
Telefon: 0611 / 89077
Überreicht durch: Herrn LMK

Standard/Amtskennung: 00/00
Stand: 04/2004 Überarbeitet: April 2020