



LANDRATSAMT
BAD TÖLZ - WOLFRATSHAUSEN

Gaststätten- und Lebensmittelrecht;
Vollzugsaufgaben Veterinäramt

Stand: Mai 2017

Notwendige hygienische und lebensmittelrechtliche Einrichtungen bei Verkaufsständen auf Märkten, Christkindl- und Weihnachtsmärkten

1. Eine Doppelspüle (mit angemessenem Warm- und Kaltwasseranschluss und Abwasserentsorgung) zum Vorreinigen und Nachspülen von Geschirr und Gefäßen ist notwendig. Diese Doppelspüle wird dann zusätzlich als Handwaschbecken toleriert. Für die Handhygiene sind ein Seifenspender und ein Einmalhandtuchspender erforderlich.
2. Im Verkaufsstand ist saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung zu tragen (Schürze).
3. Bei Abgabe von offenen Lebensmitteln (Fleisch- und Wurstwaren, Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen) ist ein Gesundheitszeugnis (§§ 17, 18 Bundesseuchengesetz nach altem Recht) **oder** eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder beauftragten Arztes nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz –IfSG- erforderlich und jederzeit vorzuweisen.
4. Im Theken- und Ausgabebereich ist ein ausreichender Warenschutz notwendig. Dieser Warenschutz soll das Anhusten, Anspucken und Betasten von Lebensmitteln verhindern.
5. Offene, unverpackte Lebensmittel dürfen nicht am Boden gelagert werden.
6. Für kühlpflichtige Lebensmittel (Fleisch- und Wurstwaren bei max. +7°C und Backwaren mit nicht durchgebackenen Sahne- oder Buttercremefüllungen bei max. +7°C) sind Kühleinrichtungen erforderlich.
7. Rohe Hackfleischerzeugnisse (Bratwürste, Fleischspieße) müssen bei max. +4°C gelagert werden. Eine Herstellung von Hackfleischerzeugnissen im Verkaufsstand ist nicht zulässig. Diese Produkte müssen fertig bezogen und dürfen nur im durcherhitzten Zustand abgegeben werden.
8. Die Vorschriften der Preisangaben-Verordnung, der Produktkennzeichnung und der Zusatzstoffkennzeichnung sind zu beachten.
9. Im Zusammenhang mit dem vorhandenen Getränke- und Speisenangebot sind Zutaten, die allergene Reaktionen auslösen können (Allergenkennzeichnung), und die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe gem. den gesetzlichen Vorgaben auszuweisen.

Für Rückfragen stehen die Lebensmittelüberwachungsbeamten des Landratsamtes (Tel: 08041/505-491,-492, -493, -494) im Vorfeld zur Verfügung. Spezielle Fragen können hier geklärt werden.