

Mindestanforderungen für Marktstände auf Wochenmärkten für Gemeinden und Städte

Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass Lebensmittel so hergestellt, in den Verkehr gebracht oder behandelt werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Krankheitserreger, Verderbniserreger, schädigende Schimmelpilze, Haustiere, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schädlinge, Ungeziefer, Staub, Schmutz, Gerüche, Feuchtigkeit oder ungeeignete Temperatur ausgesetzt sind.

Marktstand ungewaschenes Obst und Gemüse:

1. Preiskennzeichnung
2. Wenn erforderlich Handelsklassen-Kennzeichnung
3. Nachweise wie Lieferscheine (Diese können bei einer Probenziehung auch innerhalb von 24 Stunden nachgereicht werden)

Marktstand, an dem Obst (z.B. Melonen) aufgeschnitten wird:

1. Preiskennzeichnung
2. Wenn erforderlich Handelsklassen-Kennzeichnung
3. Gegebenenfalls Kühlung
4. Nachweise wie Lieferscheine (Diese können bei einer Probenziehung auch innerhalb von 24 Stunden nachgereicht werden)
5. Handwaschbecken (Kalt- und Warmwasser) mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern
6. Geeignete Bedarfsgegenstände und Fläche zum sauberen Schneiden der Lebensmittel

Marktstand mit offenen, fertigen Lebensmitteln (z.B. Käse, gefüllte LM mit Käsezubereitungen, o.ä.) oder Zubereitung von Lebensmitteln (Grill, Frühlingsrollen, o.ä.):

1. Preiskennzeichnung
2. Kennzeichnung der Produkte nach den rechtlichen Vorgaben
3. Bauliche Vorgaben nach EU VO 852/2004, siehe unten
4. Ausreichende Kühlung, bei zubereiteten Speisen ausreichende Warmhaltung
5. Nachweise wie Lieferscheine (Diese können bei einer Probenziehung auch innerhalb von 24 Stunden nachgereicht werden)
6. Handwaschbecken (Kalt- und Warmwasser) mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern
7. Geeignete Bedarfsgegenstände und Fläche zum sauberen Schneiden der Lebensmittel

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Sofern eine Bearbeitung von Lebensmitteln stattfindet, müssen die Verkaufsstände überdacht und sollten seitlich und rückwärts umschlossen sein.



Die Zubereitung muss vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder räumlich ausreichend entfernt sein. Verkaufsstände, die zur Herstellung und Behandlung oder zur Lagerung von leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln dienen, müssen zusätzlich einen leicht zu reinigenden Fußboden haben.

Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen.

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Für die Beseitigung von Abfall sind in ausreichender Anzahl Behälter mit Deckeln aufzustellen und bei Bedarf umgehend zu leeren.

Temperaturanforderungen

Beim Transport/Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende Kühlung geachtet werden.

Fleisch / Fleischwaren / Wursterzeugnisse	+ 7°C
Geflügel / Wild / Salatsoßen	+ 4 °C
Milch und Milcherzeugnisse	+ 7° bis + 10°C
Frisch-, Weichkäse und geschnittener Käse, Butter	+ 10°C
Feinkostsalate, frische zerkleinerte Salate	+ 7°C
Frischer Fisch und frische Fischereierzeugnisse	0 °C oder schmelzendes Eis in Trinkwasserqualität
Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen	+ 7°C
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18°C

Kennzeichnung der Ware/Zusatzstoffe:

Verkehrsbezeichnung, Mengenangabe und Preis der einzelnen Produkte sind in deutlicher Weise anzugeben.

Darüber hinaus sind die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe nach den gesetzlichen Vorgaben kenntlich zu machen.

Kennzeichnung der Allergene:

An den Ständen sind die kennzeichnungspflichtigen Allergene anzugeben. Die Allergene können in einer Tabelle aufgeführt werden. Diese ist im Kassensbereich anzubringen.

Auf folgende Merkblätter im Internet wird hingewiesen:

- Merkblatt "Kennzeichnung von Zusatzstoffen der Untersuchungsämter BW"
http://www.xn--untersuchungsamter-bw-nzb.de/pub/beitrag.asp?ID=312&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes

Weitere Merkblätter, beispielsweise hinsichtlich der Kenntlichmachung allergener Lebensmittel finden sie auf der Internetseite der Untersuchungsämter Baden-Württembergs unter folgendem Link

- http://www.xn--untersuchungsamter-bw-nzb.de/pub/download_results.asp?subid=0&PN=1&lang=DE&Pdf=True&Dwnld_ID=2

Für weitere Fragen steht Ihnen das Veterinäramt und Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Rems-Murr-Kreis unter der Telefonnummer 07191 895 4062 gerne zur Verfügung.