Kreis Siegen-Wittgenstein
Fachservice Gesundheit und Verbraucherschutz
- Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt -

Kohlbettstraße 17
57072 Siegen
Tel.:(02 71) 333-2856/ 2857/ 2858 / 2861/ 2863 / 2865/ 2866
Fax.: (02 71) 333-2860 / 2810
Email:
Gesundheit-Verbraucherschutz@siegen-wittgenstein.de

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln auf Märkten und Festen

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

- **Die Belehrung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz (ersetzt das frühere Gesundheitszeugnis) muss vorliegen und vor Ort durch die zuständige Behörde einsehbar sein.** - Ausnahme: **einmalige Tätigkeiten** im Rahmen größerer Vereinsveranstaltungen, Straßenfeste etc., für diesen Personenkreis gilt jedoch ebenfalls das Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot gem. § 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz, d.h. Personen, die 1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A od. E erkrankt oder dessen verdächtig sind, 2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, 3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

- Lebensmittel, die der Kühlung bedürfen, müssen in geeigneten Kühleinrichtungen vorrätig gehalten werden (hierzu zählen auch Sahnetorten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen sowie roheihaltige Teige und Massen, wie z.B. Waffelteig).

- Der Kühlraum muss so ausreichend bemessen sein, dass vermieden wird, kühlbedürftige Lebensmittel wegen Platzmangels außerhalb der Kühleinrichtung zu lagern. Die erforderlichen Lagertemperaturen der Lebensmittel sind zu beachten (z.B. Fleisch und Wurstwaren 4 - 7° C, frischer Fisch 2° C, Geflügel 4° C). Insbesondere ist zu berücksichtigen, dass bei hohen Außentemperaturen die Kühlmöbel eine ausreichende Vorlaufzeit haben, um die erforderlichen Kühltemperaturen zu erreichen.

- Unverpackte Lebensmittel müssen gegen Einflüsse von außen in geeignetem Maße abgeschirmt sein (z.B. Abdeckhauben, Spuckschutz, ggf. Überdachung).

- Insbesondere beim Inverkehrbringen von Geflügel bzw. Geflügelteilen ist darauf zu achten, dass diese nur in durchgegartem Zustand an den Verbraucher abgegeben werden.

- Es müssen, leicht erreichbar, an jedem Stand Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser vorhanden sein. Seifenspender, Händedesinfektionsmittel und Einmal-Handtücher sind erforderlich, des Weiteren ist ggf. angemessene Schutzkleidung zu tragen.

- **Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse in nicht durchgartem Zustand** dürfen in Markthallen, auf Märkten aller Art, Messen, Ausstellungen, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen, auf Straßen und öffentlichen Plätzen **nicht** hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

Bei Zuwiderhandlungen gegen die o. g. Vorschriften bzw. mangelhafter Ausstattung des Verkaufsstandes kann ggf. die Schließung vor Ort verfügt werden. Weiterhin muss mit der Einleitung eines Ordnungswidrigkeiten- bzw. Strafverfahrens gerechnet werden.