

HYGIENEANFORDERUNGEN AUF MÄRKTEN

gemäß Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Folgende Anforderungen sind zu erfüllen:

1. **Einrichtungen** für eine **angemessene Personalhygiene** zumindest in unmittelbarer Nähe. Für diese Einrichtung hat üblicherweise der Marktbetreiber bzw. Platzvergeber zu sorgen (sie ist nicht von der Größe und Häufigkeit des Marktes abhängig).

Diese Einrichtung umfasst ein **geeignetes WC mit Handwaschbecken**, Fließwasser, Seifenspender, Einweghandtücher und Abfallbehälter.
2. Ein **Witterungsschutz** (gegen Regen, Schnee, Sonneneinstrahlung, Staub,...) für die Verkaufsstände ist einzurichten.
3. Für **Trink- und Reinigungszwecke** darf nur nachgewiesen **einwandfreies Trinkwasser** (Trinkwasserverordnung, BGBl. II Nr. 304/2001 idgF) verwendet werden. Dies ist bei Verwendung von Ortswasser gegeben, andernfalls hat der Veranstalter einen Wasseruntersuchungsbefund einer autorisierten Untersuchungsanstalt während der Veranstaltung bereitzuhalten und bei einer Kontrolle vorzuweisen.
4. **Oberflächen** die mit **Lebensmittel in Kontakt** kommen müssen **sauber, glatt und leicht zu reinigen** und erforderlichenfalls zu **desinfizieren** sein.
5. Beim Verkauf von offenen Lebensmitteln ist eine **helle, kochfeste und saubere Arbeitskleidung** (Mantel, Schürze) zu tragen. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln ist auch ein **ausreichender Haarschutz** notwendig. Während der Zubereitung der Speisen dürfen weder **Schmuck an Händen** noch Armbanduhren getragen werden.
6. Etwaiges Personal ist im Umgang mit Lebensmitteln und den Grundlagen der Lebensmittelhygiene nachweislich zu **schulen**.
7. Die mit der Herstellung oder Abgabe von Speisen und Getränken beschäftigten Personen müssen frei von Durchfallerkrankungen bzw. ansteckenden **Krankheiten, infizierten Wunden** und dergleichen (z.B. Hautinfektionen, Geschwüren) sein.

8. Eine **Handwaschgelegenheit direkt im Verarbeitungsbereich** mit angemessener Warm- oder Kaltwasserzufuhr, Seifenspender und Papierhandtücher (z.B. mobile Handwaschbecken) ist erforderlich bei:
- bei **Küchenarbeiten** (Panieren, Braten, Backen, Frittieren, Abmischen, Anrühren) sowie
 - bei **gleichzeitigem Hantieren mit offener Rohware und fertigen Speisen** (rohes Fleisch, Speck; Käse, Eier; Gemüse, Fleischwaren; ...)
9. Es sind **Kühlvitrienen, bzw. Kühlgeräte in entsprechender Größe für leicht verderbliche Lebensmittel** erforderlich. Temperaturvorgaben:

Fisch (frisch)	maximal + 2° C
Frischfleisch, Geflügel, rohe Bratwürstel	maximal + 4° C
Rohmilch	maximal + 6° C
Milchprodukte, Cremetorten, Wurstwaren, Salate, etc.	maximal + 9° C
Speiseeis	mindestens - 5° C bei der Abgabe
Tiefkühlware	mindestens - 18° C, kurzzeitig – 15 °C

(Bei Kleinstmengenverkauf gibt es die Alternative einer geeigneten Kühlbox)

10. Verzehrfertige Speisen, die heiß zum Verkauf angeboten werden, sind nach dem Erhitzen oder Kochen so heiß wie möglich, jedenfalls bei **Temperaturen über 70°C** heiß zu halten.
11. Zur **Überwachung der Kühl- und Heißhaltetemperaturen** ist ein Handthermometer notwendig.
12. Zum Verkauf bestimmte **unverpackte Lebensmittel** (z.B. Fleischwaren, Brote, Aufstriche, Mehlspeisen, etc.) sind vor hygienisch nachteiliger Beeinflussung wie durch Sprechen, Anhusten, Niesen, Berührung **wirksam** zu schützen (z.B. Glas oder Plastikschutz).
13. Bei der **Abgabe unverpackter Lebensmittel** für den unmittelbaren Genuss (Mehlspeisen etc.) sind **Gabeln, Zangen oder Schaufeln** zu verwenden.
14. Das **Abstellen** von Lebensmitteln **direkt auf dem Boden** ist verboten. Die Lagerung erfolgt mindestens im **Abstand von 50 cm** über dem Boden.
15. Bei der Lagerung der Lebensmittel ist eine **Trennung von reiner und unreiner Ware** wie Gemüse, Eier von offenen Speisen ist einzuhalten.
16. Für die Reinigung der Gläser bei der Ausschank von Getränken ist ein **Gläserespüler** mit Heißwasser und entsprechender Reinigungs- und Desinfektionswirkung **oder** eine **gleichwertige Abwaschmöglichkeit** (Doppelspülbecken mit fließendem heißem Wasser und Reinigungsmitteln) vorzusehen. Ist dies nicht möglich, so dürfen nur Wegwerfbecher, -teller und -bestecke verwendet werden.
- Vorschlag: Eine zentrale Abwaschmöglichkeit für den Markt.
17. **Einsteckschilder** im Produkt sind aus hygienischen Gründen zur Preisauszeichnung und Anpreisung verboten.

HINWEIS:

Durch dieses Merkblatt bleiben die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes sowie andere im Verkehr mit Lebensmitteln (Nahrungs- und Genussmitteln) zu beachtende Vorschriften, insbesondere die Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung unberührt.