



MFB-05-216-HRO	Merkblatt Hygienische Anforderungen beim Verkauf von Lebensmitteln im Straßenhandel, auf Märkten und Volksfesten	 Hanse- und Universitätsstadt ROSTOCK
----------------	---	---

Das Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für den Lebensmittelunternehmer sein und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Das Merkblatt entlastet den Lebensmittelunternehmer nicht von der Verpflichtung, sich selber über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften für die Herstellung, Behandlung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln zu informieren.

Allgemeine Hygieneanforderungen

1. Die Standorte der Verkaufseinrichtungen, an denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sind so zu wählen, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung durch Verunreinigungen, Mikroorganismen, Witterungseinflüssen, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen, Abfälle, Abwässer, Reinigungs- und Schädlingsbekämpfungsmittel sowie ungeeigneten Behandlungs- und Zubereitungsverfahren ausgesetzt sind.
2. Es dürfen nur sichere und gesundtaugliche Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden.
3. In der Verkaufseinrichtung muss die Zufuhr einer ausreichenden Menge an fließendem warmen und ggf. kalten Trinkwasser gewährleistet sein. Schläuche für die Wasserversorgung müssen als -für Trinkwasser geeignet- gekennzeichnet sein. Kanister müssen für Lebensmittel geeignet sein (z.B. Glas-Gabel-Symbol).
4. Dem Verkaufspersonal sind in unmittelbarer Nähe der Verkaufseinrichtung Toiletten mit fließendem Wasser, Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen zur Verfügung zu stellen. Die Toiletten müssen dem Personal während der gesamten Verkaufszeit zugänglich sein und nicht der Öffentlichkeit zur Verfügung stehen.
5. Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist geeignete und saubere Arbeitskleidung zu tragen. Auf persönliche Sauberkeit ist zu achten.
6. Lebensmittel sind nur innerhalb der Verkaufs- oder Lagereinrichtung, nicht direkt auf dem Fußboden und nur in für Lebensmittel zugelassenen Behältnissen zu lagern.
7. Unverpackte Lebensmittel sind vor nachteiliger Beeinflussung mit geeigneten Behältnissen bei offener Lagerung mit Spuck- und Niesschutz zu schützen.
8. Beim Verkauf von unverpackten Lebensmitteln sind geeignete saubere Hilfsmittel zu verwenden.
9. Personen, die leichtverderbliche unverpackte Lebensmittel sowie warme Mahlzeiten herstellen, behandeln oder an den Verbraucher abgeben, müssen am Verkaufsstand eine Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz vorweisen können.
10. Zusatzstoffe und Allergene in Lebensmitteln müssen auch bei loser Abgabe der Lebensmittel an den Verbraucher gut sichtbar kenntlich gemacht werden.
11. Bei allen angebotenen Lebensmitteln (lose und verpackt), muss die Kennzeichnung in deutscher Sprache erfolgen.
12. Wer Lebensmittel herstellt oder in den Verkehr bringt, muss durch ein geeignetes System die Rückverfolgbarkeit der Waren gewährleisten können.
13. Jeder Betreiber hat durch betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen zu gewährleisten, dass gesundheitliche Gefahren für den Verbraucher ausgeschlossen werden. Betriebliche Eigen-

Erstellt am:	13.08.2025	Geprüft am:	13.08.2025	Freigabe am:	13.08.2025	Dokument.:	MFB-05-216-HRO
durch:	QMB	durch:	QMB	durch:	AL	Version:	1.4

MFB-05-216-HRO	Merkblatt Hygienische Anforderungen beim Verkauf von Lebensmitteln im Straßenhandel, auf Märkten und Volksfesten	 Hanse- und Universitätsstadt ROSTOCK
----------------	---	---

kontrollen sind in geeigneter Form zu dokumentieren und dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt auf Verlangen vorzulegen.

14. Bei Wildschwein am Spieß sind der Wildursprungsschein und die Trichinenuntersuchung zur Zeit der amtlichen Kontrolle nachzuweisen.
15. Es müssen angemessene Einrichtungen zum Halten geeigneter Temperaturen (Kühlung, Heißhaltung) und deren Überwachung (Thermometer) vorhanden sein, erforderlichenfalls auch beim Transport.
16. Jeder Betreiber hat gegenüber dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt die Duldungs-, Mitwirkungs- und Übermittlungspflicht für amtliche Betriebskontrollen und amtliche Hygienemaßnahmen zu erfüllen.
17. Für den gewerblichen Handel mit Lebensmitteln besteht eine **Anzeigepflicht** bei dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Hanse- und Universitätsstadt Rostock (Tel. 0381-3818601).

Erstellt am: 13.08.2025 durch: QMB	Geprüft am: 13.08.2025 durch: QMB	Freigabe am: 13.08.2025 durch: AL	Dokument.: MFB-05-216-HRO Version: 1.4 Seite 2/2
---------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--