



Mühlenkreis
MINDEN-LÜBBECKE

**Der Landrat
des Kreises Minden-Lübbecke**
Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

**Merkblatt
über lebensmittelhygienische Anforderungen
an Verkaufsstände auf Märkten, Straßen- und Volksfesten
und ähnlichen Veranstaltungen**

Aufgrund zunehmender Verstöße gegen das Lebensmittelrecht auf Messen und Märkten weist das Lebensmittelüberwachungsamt des Kreises Minden-Lübbecke hiermit noch einmal explizit auf folgende gesetzliche Forderungen hin, die in den letzten Monaten zu vermehrten Beanstandungen geführt haben:

1. Anforderungen an den Verkaufsstand

- Der Fußboden muss geschlossen und leicht zu reinigen sein.
- Mobile Überdachungen müssen groß genug sein, um den Schutz vor Regen und Sonne zu gewährleisten.
- Das Handwaschbecken ist mit fließendem Warm- und Kaltwasser in Trinkwasserqualität einsatzbereit zu halten. Der Anschluss an das Trinkwasser-Versorgungsnetz ist bei Verfügbarkeit zu nutzen. Die dafür verwendeten Wasserschläuche müssen trinkwassergeeignet sein (KTW- und DVGW-W 270 gelistet).
- Seifenspender und Einmalhandtücher befinden sich direkt am Handwaschbecken.
- Kühlpflichtige Lebensmittel sind ständig unter Kühlung (ausreichende Kühlkapazitäten!) aufzubewahren. Die erforderlichen Temperaturen sind regelmäßig zu überprüfen (Thermometer in jeder Kühlung!).

2. Anforderungen an das Personal

- Statt Straßenkleidung ist Arbeitskleidung zu tragen.
- Bei Vorhandensein von künstlichen Fingernägeln bzw. Nagellacken sind Einmalhandschuhe zu tragen.
- Lange Haare sind zusammenzubinden.
- Das Personal muss in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sein.

3. Kennzeichnung der angebotenen Speisen

- Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind entweder dem Produkt direkt zuzuordnen oder es werden alle - nicht nur die kennzeichnungspflichtigen- Zusatzstoffe in einer Liste ausgewiesen, wobei ein gut sichtbares Hinweisschild explizit darauf verweist.
- Kuhmilchkäse (z.B. Hirtenkäse, Balkankäse o.ä.) darf nicht als Schafskäse zum Verkauf angeboten werden.
- Feta-Käse ist eine geschützte Bezeichnung für einen speziellen Schafskäse (i.d.R. mit Ziegenmilch) aus Griechenland. Die Angabe „Feta“ darf somit nur bei der Verwendung von diesem Schafskäse verwendet werden.
- Darüber hinaus ist ein Produkt eigener Art (Lebensmittelzubereitung aus Pflanzenölen und Magermilch) auf dem Markt, das optisch an einen Schafskäse bzw. Weißkäse in Salzlake erinnert, aber als „Käse“ nicht zum Verkauf angeboten werden darf. Bei Verwendung dieser Lebensmittelzubereitung (z.B. in Salaten) ist auch genau diese Bezeichnung anzugeben.
- Beim Verkauf von Würstchen mit Separatorenfleisch (siehe Zutatenverzeichnis der Verpackung) ist auf der Preistafel in Verbindung mit der Produktbezeichnung darauf hinzuweisen.

4. Herstellung von Lebensmitteln

- Werden Lebensmittel selbst hergestellt und erfolgt dies nicht unmittelbar vor Ort, ist der Nachweis zu erbringen, dass die Herstellung in gewerblich zugelassenen Räumlichkeiten erfolgte.
- Fertigpackungen (z.B. Fruchtaufstriche im Glas) dürfen nur mit vollständiger Etikettierung (Herstellerangabe, Verkehrsbezeichnung, Zutaten, Mindesthaltbarkeitsdatum) zum Verkauf angeboten werden.

Die Einhaltung der gesetzlichen Forderungen werden künftig durch verstärkte Kontrollen der Lebensmittelüberwachung überprüft und die Nichteinhaltung mit Bußgeldern geahndet.