

## HYGIENERICHTLINIEN FÜR MARKTFAHRZEUGE UND MARKTSTÄNDE

### A) Hygienerichtlinien für Würstelstände:

1. An Würstelwägen und Würstelständen sind Würste, Brot und Kleingebäck so zu lagern, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung durch Verstaubung, Anhusten, Berührung usw. vermieden wird. Als praktikable Lösung wird ein Schutz durch Glas- oder Plexiglasvittrinen empfohlen.
2. Unverpacktes Kleingebäck darf nicht frei für die Kundschaft zugänglich am Verkaufspult angeboten werden (Verbot der Selbstbedienung).

### B) Hygienerichtlinien für Verkaufsstände von Milch- und Milch-erzeugnissen

1. Das Inverkehrbringen von offenen bzw. unverpackten Erzeugnissen ist nur an solchen Verkaufswägen und -ständen gestattet, die auf den für die Kundschaft zugänglichen Seiten eine feststehende Abdeckung und einen Schutz der Ware gegen Anhusten, Berührung und Verstaubung etc. aufweisen.  
Ein derartiger Schutz ist durch eine annähernd senkrechte und eine in der Nähe der Oberkante dieser senkrecht angebrachten Abschirmung z. B. durch Plexiglas oder Glas zu erzielen.  
Eine Skizze über eine derartige Vorrichtung findet sich im Anschluß an das Merkblatt.
2. Außerhalb eines Verkaufswagens oder eines feststehenden Verkaufsstandes dürfen Milch- und Milcherzeugnisse nur vorverpackt verkauft werden, wobei zu beachten ist, daß auch die vorverpackte Ware weder durch Tiere noch durch hygienisch bedenkliche Mißstände (z.B. Kanalschächte, nahe vorbeiführender Marktverkehr, Witterungseinflüsse, Lagerung am Boden usw) nachteilig beeinflußt werden darf.

3. Die Abgabe von offener Milch und unverpackten Milcherzeugnissen ist nur in von der Kunde mitgebrachten Behältnissen oder in hygienisch einwandfreien, durch den Marktbeschicker bzw. -verkäufer zur Verfügung gestellten Behältnissen gestattet. Hingegen dürfen durch die Marktbeschicker und Marktverkäufer häuslich gereinigte Glasflaschen und andere Behälter keine Verwendung finden.
4. Das Verkaufspersonal hat stets auf saubere Arbeitskleidung zu achten.

C) Hygienerichtlinien für Fleisch-, Wurst- und Fischstände:

1. Wie Pkt. 1 der Hygienerichtlinien für Milch und Milcherzeugnisstände.
2. Außerhalb eines Verkaufswagens oder Verkaufsstandes dürfen Fleisch- und Wurstwaren, Fische und Fischerzeugnisse nur hygienisch vorverpackt verkauft oder feilgehalten werden. Dies kann z.B. durch Verwendung einer ungebrauchten Dehnfolie oder durchlöcherter Plastiksäcke ohne Aufdruck und mit Clips verschlossen - damit die Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung unbeachtet bleiben können - bewerkstelligt werden.
3. Alle Behältnisse, Gerätschaften, Hackstöcke und Arbeitstische, die der Verarbeitung und dem Verkauf dienen, haben eine saubere, rillen- und fugenfreie Beschaffenheit aufzuweisen.
4. Gebinde (insbesondere Plastikbehälter) mit Gitterböden sind am Boden innen mit einem wasserabweisenden Material auszulegen.
5. Die Verwendung von alten Kartons (wie z.B. Bananenschachtel etc.), Obststeigen und ähnlichem Material für den Transport von unverpackten Fleisch-, Räucher-, Wurst- und Fischwaren ist verboten.
6. Stellagen und Fächer in den Liefer- oder Verkaufswägen sind leicht pflegbar auszustatten und sauber zu halten. Die verwendeten Materialien haben den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu entsprechen.

- Be-  
kt-  
lt-  
und  
ere
10. Zur Zeit des Insektenfluges (speziell der Wespen und Bienen) sind alle Feinback-, Zucker- und Konditorwaren so zu verpacken, daß Insekten für die Dauer des Verkaufes keine Kontaktflächen an den zu verkaufenden Produkten vorfinden.

zu

E) Hygienerichtlinien für Obst- und Gemüsestände

- 1g-  
fen  
ie-  
ann  
der  
er-  
ch-  
igt  
ne,  
be-  
ar
1. Sämtliche Erzeugnisse sind mindestens 50 cm über dem Bodenniveau zu lagern.
2. Dörrobst bzw. Erzeugnisse, die nicht mehr gekocht, gewaschen, geschält oder entblättert werden und dem unmittelbaren Genuß dienen, sind entweder verpackt anzubieten oder so zu lagern, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung durch die Kunden (Berührung, Anhusten usw.) nicht erfolgen kann.  
Diesem Zweck dient beispielsweise die Lagerung im hinteren, dem Kunden nicht zugänglichen Teil eines Standes.
3. Das Inverkehrbringen von offenem Sauerkraut hat durch Abschirmung vor der Kundschaft so zu erfolgen, daß eine Kontamination mit Krankheitserregern durch Sprechen, Husten oder Niesen nicht stattfinden kann. Eine Aufstellung der Krautfässer im hinteren Teil des Verkaufsstandes oder in einem Abstand von mehr als 1 m von der Kundschaft mit teilweiser Abdeckung der Faßöffnung würde diesen Anforderungen entsprechen.
- /.

7. Die außerhalb von Verkaufswägen oder Verkaufsständen hygienisch verpackten Waren sind mindestens 50 cm über Bodenniveau zu lagern.
8. Die im Verkauf beschäftigten Personen haben saubere, weiße Mäntel zu tragen.
9. Unverpacktes Geflügel ist sichtbar getrennt von Fleisch- und Wurstwaren zu lagern.  
Der Verkauf von unverpacktem Geflügel darf nur von Personen durchgeführt werden, die nicht gleichzeitig auch im anderen Fleisch- und Wurstwarenverkauf tätig sind.
10. Die zur Bearbeitung von Wild- oder Geflügelfleisch verwendeten Geräte, Werkzeuge, Schneidunterlagen und dergleichen dürfen nicht zur Bearbeitung von anderem Fleisch oder Würsten verwendet werden.
11. Geflügel und Wild im Federnkleid, Wild im Balg oder in der Decke ist getrennt von anderen Nahrungsmitteln zu lagern.
12. Sollten Wurstwaren aufgeschnitten abgegeben werden, sind beim Aufschneidevorgang Wurstzangen zu verwenden, sofern nicht in anderer Weise vorgesorgt ist, daß eine Berührung der aufgeschnittenen Wurst- oder Fleischware mit der bloßen Hand vermieden wird.

D) Hygienerichtlinien für Bäckereierzeugnisse, Feingebäck, Konditor- und Zuckerwaren

Es gelten die in den Punkten 1 bis 8 der Hygienerichtlinien für Fleisch-, Wurst- und Fischstände aufgelisteten Hygienerichtlinien.

Zusätzlich sind folgende Richtlinien zu beachten:

9. Die Abgabe von Feinback- oder Konditoreiwaren hat mittels Mehlspeiszangen oder sonstigem geeigneten Gerät zu erfolgen, sodaß eine Berührung der Ware mit der bloßen Hand beim Verkauf vermieden wird.