

- Lebensmittelüberwachung -

Merkblatt

Grundausrüstung eines Marktstandes

Kennzeichnungshinweise:

- An jedem Verkaufsstand muss ein **Firmenschild** mit ausgeschriebenem Vor- und Zunamen, sowie der Anschrift des Inhabers angebracht werden.
- Alle angebotenen Waren sind mit **Preisangaben** zu versehen.
- Gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) müssen ab dem 13.12.2014 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, bei jedem Lebensmittel gekennzeichnet werden. Es gibt verschiedenen Möglichkeiten die Allergenkennzeichnung bei loser Ware vorzunehmen. Informationen hierzu entnehmen Sie bitte unserem **Merkblatt zur Allergenkennzeichnung**.
- Weiterhin ist auch der Gehalt an **Zusatzstoffen** bei loser Ware gut sichtbar und in leicht lesbarer Schrift kenntlich zu machen – siehe Beispiele:

- | | |
|--|--|
| ▪ bei einem Gehalt an Konservierungsmittel (z.B. Sorbin- und Benzooesäure) | → „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ |
| ▪ bei einem Gehalt an Geschmacksverstärkern (z.B. Natriumglutamat) | → „mit Geschmacksverstärker“ |
| ▪ bei Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen: E 338 bis E 341 + E 450 bis 452 | → „mit Phosphat“ |
| ▪ bei einem Gehalt an Zuckeraustauschstoffen oder Süßstoffen | → „mit Süßungsmittel“ oder „Süßstoff“ |
| ▪ bei Fleisch- oder Wurstwaren mit einem Zusatz von Molken- oder Milcheiweißerzeugnissen | → „mit Milcheiweiß“ |
| ▪ bei einem Gehalt an Farbstoff | → „mit Farbstoff“ |
| ▪ bei einem Gehalt an Antioxidationsmittel (z.B. Ascorbinsäure) | → „mit Antioxidationsmittel“ |
| ▪ bei einem Gehalt an Schwefeldioxid oder Sulfiten (von mehr als 10mg/kg) | → „geschwefelt“ |
| ▪ bei Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-glucomat oder Eisen-II-lactat (E 579 und E585) | → „geschwärzt“ |
| ▪ bei Obst mit Oberflächenbehandlung (z.B. E901 - 904, E912 oder E914) | → „gewachst“ |

Hygienehinweise:

- Der Verkaufsstand sowie darin befindliche Geräte und Oberflächen müssen sauber und leicht zu reinigen sein.
- In Ständen, in denen Wurst-, Fleisch-, Fisch- oder Backwaren angeboten werden, muss ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss vorhanden sein. Einweghandtücher und Flüssigseife müssen zur Verfügung stehen.
- In anderen Ständen muss ein Behälter mit Trinkwasser zum Reinigen der Hände, Geräte und Oberflächen vorhanden sein. Einweghandtücher und Flüssigseife müssen zur Verfügung stehen.
- Kühlpflichtige Waren wie z. B. Wurst, Fleisch oder Fisch müssen entsprechend gekühlt gelagert werden.
- Das Verkaufspersonal muss angemessen und sauber gekleidet sein (Schürze, Kittel oder andere ausschließlich beim Verkauf getragene Oberbekleidung).
- Lebensmittel dürfen nur so angeboten werden, dass sie von Kunden nicht angefasst, angehustet oder sonst nachteilig beeinflusst werden können (Abtrennung, Spuckschutz).
- In Getränkeständen mit Zapfanlage muss ein Betriebsbuch, in dem die regelmäßige Wartung der Anlage dokumentiert ist, vorhanden sein (Reinigungsnachweis der Anlage).
- Zum Spülen von Gläsern muss entweder eine Doppelspüle zum Vor- und Nachspülen oder ein Spülboy mit eingebauter Vor- und Nachspülung der Gläser vorhanden sein.

Haben Sie noch Fragen?

In der Zeit von 8 - 9.30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

Herr Brömse	02921 / 30-	2113
Frau Flötgen		3737
Herr Funke		2167
Frau Jöring		3591
Herr Niggemeier		2168
Frau Radtke		2169
Herr Risse		2528

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

Herr Dr. Büker	02921 / 30 -	2191
Frau Reckmann		2193
Frau Märte		2398
Telefax - Nr.:	02921 / 30 -	2196
email: vet.leb@kreis-soest.de		