

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.
- Weiterhin müssen auf einem Schild auf oder neben der Ware nachfolgende **Zusatzstoffe** gut sichtbar in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar wie folgt **kenntlich gemacht werden** (im losen Verkauf):

- | | | |
|--|---|--|
| ▪ bei einem Gehalt an Konservierungsmittel (z.B. Sorbin- und Benzoesäure) | → | „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) | → | „geschwärtzt“ |
| ▪ 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 andern 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 08:00 bis 9:30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

| | |
|----------------------------|------|
| Herr Niggemeier 02921 - 30 | 2168 |
| Herr Brömse | 2113 |
| Herr Dörrig | 3591 |
| Herr Graewer | 2169 |
| Herr Funke | 2167 |

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

| | | |
|----------------|------------|------|
| Herr Dr. Büker | 02921 - 30 | 2191 |
| Herr Hoffmeier | | 2193 |
| Frau Märte | | 2398 |
| Telefax - Nr.: | 02921 - 30 | 2196 |