

Landkreis Aurich  
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung  
Fischteichweg 7 – 13, 26603 Aurich  
(Tel.: 04941/16-3913, 16-3916 bis 16-3918)

## Merkblatt

### **Anforderungen an Verkaufsstände**

Verkaufsstände im Rahmen der Durchführung von Märkten, Festen und sonstigen  
Veranstaltungen (Anforderungen aus lebensmittelrechtlicher Sicht)

Verkaufsstände:

1. Die Verkaufsstände müssen zum Schutz der Lebensmittel vor Staub, Schmutz, Regen und direkter Sonnenbestrahlung mit einer ausreichenden Überdachung und mit Rücken- und Seitenwänden versehen sein.
2. Die Verkaufstische, Theken oder ähnliches sind so zu stellen, dass hinter diesen Möbeln ein ausreichend großer Betriebsraum entsteht.
3. Die Raumabteilung darf für den Verbraucher nicht zugänglich sein und ist außerdem an dem der Käufer zugewandten Seite durch einen Aufsatz (Hustenschutz) so herzurichten, dass die auf den Tischen ausgelegten Lebensmitteln durch den Käufer nicht nachteilig beeinflusst werden können.
4. Die Arbeitsflächen der Tische müssen hell, glatt und leicht zu reinigen sein. Herde, Grillöfen und andere Bratgeräte dürfen nicht im direkten Einflussbereich des Verbrauchers aufgestellt werden.
5. Unbefestigte Fußböden (Schotter, Gras) sind über die gesamte Betriebsraumfläche mit leicht zu reinigenden Rosten bzw. Böden abzudecken.
6. Die Verkaufsstände müssen über eine Handwaschmöglichkeit verfügen. Es ist Kalt- und Warmwasser erforderlich. Außerdem müssen Einmalhandtücher sowie Seife im Seifenspender zur Verfügung stehen.
7. Kühlpflichtige Lebensmittel sind in Kühlmöbel geschützt zu lagern. Abfälle sind kurzfristig in dichtschießenden Behältnissen zu lagern.
8. Am Verkaufsstand ist eine Inhaberbezeichnung anzubringen.  
Das Ausgeben von Hackfleisch (z. B. auf Brötchen und roher Bratwurst) ist nicht gestattet.
9. Vor Ort darf Fisch nicht ausgenommen werden. Die Kühlagerung von frischem Fisch hat bei einer Temperatur von max. + 2 C° zu erfolgen.
10. An gut sichtbarer Stelle über oder neben dem Ausgaberesen sind Preisverzeichnisse anzubringen. Außerdem sind bei Verwendung von Zusatzstoffen (z. B. Phosphate) diese kenntlich zu machen.
11. Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln, müssen eine hygienisch einwandfreie waschbare und abwaschbare Schutzkleidung tragen.
12. Das Personal der Verkaufsstände hat bei Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln einen Nachweis des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (ehemals Gesundheitszeugnis) auf Verlangen vorzulegen.
13. Dem Personal der Verkaufsstände ist das jederzeitige Aufsuchen von in der Nähe gelegenen Toilettenanlagen zu ermöglichen.
14. Getränkechankanlagen:  
Es ist für eine zweckentsprechende ausreichende Gläser-Spüleinrichtung sowie für ausreichendes frisches, sauberes Wasser (zum Glas spülen) zu sorgen.

Stand: Juni 2011

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.