



## Richtlinien für das Wandergewerbe im Rahmen von Märkten und Veranstaltungen



Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette



## Inhalt

I.	Einleitung	2
II.	Verpflichtungen und hauptsächliche Aufmerksamkeitspunkte	4
	1. Der Transport von Lebensmitteln	4
	2. Der Verkauf auf dem Markt	4
	3. Die Infrastruktur	6
	4. Die Reinigung und die Schädlingsbekämpfung	6
	5. Die Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt treten	6
	6. Die Organisation	6
	7. Die Hygiene des Personals	7
	8. Die Temperaturen	8
III.	Die Etikettierung	9
IV.	Die Allergene	9
V.	Die unverkauften Lebensmittel	10
VI.	Die Lokalen Kontrolleinheiten	11

Links:

<http://www.favv-afsca.fgov.be/publicationsthematiques/en-route-vers-la-reussite-dun-controle.asp>

<http://www.favv-afsca.fgov.be/publicationsthematiques/hygiene-du-personnel.asp>

# I. Einleitung

Die Nahrungsmittelsicherheit geht uns alle an. Auch die ambulanten Händler, die Lebensmittel auf den Märkten und Veranstaltungen verkaufen, sind für ihre Verkaufsware verantwortlich. Sie unterliegen der Gesetzgebung in Sachen Hygiene. Daher führt die Lebensmittelagentur Kontrollen auf allen Märkten und Veranstaltungen durch.

Der ambulante professionelle Verkauf von Lebensmitteln kann nur durch einen professionellen Verkäufer stattfinden, der über eine **Genehmigung** (in einigen Fällen reicht eine Registrierung aus) verfügt - K.E. vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen.

Siehe [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Berufssektoren](#) > [Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen](#)

Die vorliegende Broschüre ist ergänzend verwendbar zur Broschüre: „Auf geht’s: Ein erfolgreicher Abschluss einer“

Siehe [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Berufssektoren](#) > [Veröffentlichungen](#) > [Themenbezogene Veröffentlichungen](#) > [Auf geht’s: ein erfolgreicher Abschluss einer FASNK Kontrolle](#)



# II. Verpflichtungen und hauptsächliche Aufmerksamkeitspunkte

## 1. Der Transport von Lebensmitteln

Die gesetzlich festgelegten Aufbewahrungstemperaturen von zu kühlenden oder tiefzukühlenden Lebensmitteln müssen gewährleistet werden, entweder in einem Kühlwagen oder in Ermangelung, in Kühlboxen, Kühltaschen mit Kühlelementen,...

Das Fahrzeug sowie die Kühlausrüstung muss in guten Zustand sein und einer regelmäßigen Reinigung unterzogen werden. Während dem Transport muss die Temperatur über ein leicht ablesbares und korrekt platziertes Thermometer kontrolliert werden können.

## 2. Der Verkauf auf dem Markt

Gewisse Arten von Lebensmitteln erfordern besondere Ausrüstungen. Die Tabelle (nicht erschöpfende Liste) auf der folgenden Seite gibt einen Überblick.



## Minimale erforderliche Infrastruktur pro Typ verkauftes Lebensmittel

Art Lebensmittel	Infrastruktur
Verkauf von: 1. Obst und Gemüse 2. Verpackte Produkte, die bei Zimmertemperatur verkauft werden sowie getrocknete Lebensmittel, Konserven, Flaschen, Dosen,...	Stand. Die Produkte dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden.
Verkauf von: 3. Trockenwürstchen, Trockenschinken (darf nicht vor Ort geschnitten werden) 4. Hartkäse (die Herstellerinformationen müssen immer eingehalten werden und die Hartkäsescheiben müssen gekühlt werden). 5. Backwaren, die Konditorei-creme 6. Brot 7. Waffeln 8. Verpackte Produkte, die bei Zimmertemperatur verkauft werden wie Süßwaren, Kekse,...	Schutz vor Sonne und Kontakt mit den Kunden
Verkauf von: 9. Frischkäse 10. Fermentierte und pasteurisierte Milch 11. Rahm 12. Buttermilch 13. Backwaren mit Konditorei-creme oder Sahne 14. Vorgeschnittenes Gemüse (Schnittware) 15. Zu kühlende Lebensmittel, verpackte oder unverpackte	Kühltheke
Verkauf von: 16. Frischfleisch 17. Getrockneter Schinken und getrocknete Salami in Scheiben 18. Fleischwaren 19. Fleischzubereitungen 20. Fisch-, Fleisch-, Wild- und/oder Geflügelzubereitungen 21. Brathähnchen	Fahrzeug mit den erforderlichen Kühlvorrichtungen und falls erforderlich, einer Wärmeausrüstung
Verkauf von: 22. Pfannkuchen / warme Waffeln 23. Hamburger / Hotdogs 24. Loempias, usw. 25. Pizzas 26. Warme Snacks 27. Quiches	Ausrüstung, die die Wärme- und Kühlkette einhalten

### 3. Die Infrastruktur

- Das Fahrzeug, die Kühltheke und jegliche andere Ausrüstung, die dazu bestimmt ist, mit Lebensmitteln in Kontakt zu treten, muss aus leicht abwaschbarem (hart und glatt), nicht aufsaugendem und nicht toxischem Material hergestellt sein oder damit überzogen sein.

### 4. Die Reinigung und die Schädlingsbekämpfung

- Die Ausrüstungen und Utensilien, die mit Lebensmitteln in Kontakt treten, müssen sauber sein und stellen keine Kontaminationsquelle dar.
- Es müssen Maßnahmen getroffen werden, um die Verunreinigung mit Lebensmitteln zu verhindern, z.B. aufgrund des Auftretens von Fliegen oder anderen schädlichen Tieren.
- Es dürfen keine Haustiere in den Zubereitungsräumen anwesend sein.

### 5. Die Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt treten

- Die Verpackungsmaterialien sowie die Küchenausstattung müssen für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein (Teller, Verpackungen, Eimer,...).

6 Dieses Symbol ist der Beweis:



### 6. Die Organisation

- Der Verkaufsraum muss es ermöglichen auf hygienische Art und Weise arbeiten zu können.
- Nichts auf dem Boden abstellen, weder Töpfe noch Lebensmittel,...
- Es muss eine „saubere Zone“ und eine „unsaubere Zone“ vorgesehen werden. Die „saubere Zone“ ist der Raum, in dem die Lebensmittel gehandhabt werden und die „unsaubere Zone“ der Raum, der für unsaubere Utensilien, Abfälle, Mülleimer,... vorgesehen ist.
- Der Verkäufer muss dafür Sorge tragen, Kreuzkontaminationen zu verhindern. Beispielsweise nicht dasselbe Schneidebrett oder dasselbe Messer zur Zubereitung von rohem Hühnchen und Gemüse verwenden. Folglich zwischen jeder Zubereitung säubern.
- Die Abfälle müssen in Mülleimern mit einem Deckel entsorgt werden. Im Idealfall besitzt der Mülleimer ein Pedal, mit dem der Deckel auf hygienische Art und Weise betätigt werden kann. Falls der Mülleimer voll ist, muss der Sack



## 7. Personalhygiene

1. Das Personal, welches Lebensmittel handhabt, trägt geeignete und saubere Kleidung. Das Tragen von Schmuck an Händen und Unterarmen ist verboten. Die Haare müssen kurz oder zusammengebunden sein.
2. Die Fingernägel sind sauber, kurz und ohne Nagellack.
3. Der Verkaufsraum ist mit laufendem Wasser ausgestattet, mit dem die Hände gewaschen werden können. Ein Kanister mit einem Kran kann genügen. Flüssigseife und Handtüchern zur einmaligen Benutzung (Papier) müssen anwesend sein.
4. Das Händewaschen ist nach dem Toilettengang, vor Arbeitsbeginn oder im Falle der Handhabung von unsauberen Produkten oder Ausrüstungen verpflichtend.
5. Verletzungen an Händen und Armen müssen behandelt und mit einem sauberen Okklusiverband abgedeckt werden, um jegliche Verunreinigung zu verhindern.
6. Rauchverbot.

## 8. Die Temperaturen

Zu kühlende Lebensmittel müssen an einer gekühlten Stelle mit einem korrekt platzierten und einfach ablesbaren Thermometer verkauft werden.

Die Kühltheken mit Fleisch, Geflügel oder Fisch sind mit einem für die Kunden sichtbaren Thermometer ausgestattet.

Die Aufbewahrungseinrichtungen müssen mit einem Thermometer ausgestattet sein, das regelmäßig kontrolliert wird.

Das Auftauen von Lebensmitteln muss unter geeigneten Bedingungen (keine Zimmertemperatur) stattfinden. Ein aufgetautes Produkt darf nicht wieder eingefroren werden.



Einzuhaltende Kerntemperaturen:

Frisches Metzgereiflesch	Max. 7°C
Hackfleisch, zubereitetes Hackfleisch	Max. 4°C
Frisches Geflügelfleisch	Max. 4°C
Frischer Fisch	Temperatur von Schmelzeis von 0 bis 2 °C (mit max. 4°C)
Geräucherter Fisch	Max. 4 °C
Schnecken - gegarte Muscheln - frische Froschschenkel	Max. 4°C
Zu kühlende Lebensmittel: belegte Sandwiches, kalte Speisen, Kuchen mit Konditoreicrème,...	Max. 7°C
Andere kühl aufzubewahrende Lebensmittel	Laut Vermerk auf der Verpackung
Warme Speisen: Hamburger, Brathähnchen,...	Min. 60 °C
Öl oder Frittierfett (Öl/Fett muss regelmäßig ausgetauscht werden)	Max. 175°C
Tiefgekühlte Produkte	-18°C oder noch kühler
Speiseeis (um Eiskugeln zu formen)	-9°C oder noch kühler
Softeis	-5°C oder noch kühler



## III. Die Etikettierung

Vorverpackte Lebensmittel müssen ein Etikett tragen, das zumindest folgendes angibt:

- . Die Verkaufsbezeichnung und die Marke
- . Das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum
- . Die besonderen Aufbewahrungsbedingungen (falls erforderlich)
- . Der Name oder der Gesellschaftssitz und die Adresse des Herstellers, Verpackers oder des verantwortlichen Verkäufers.
- . Die Liste der Zutaten und Allergene (siehe hier unten)
- . Die Gebrauchsanleitung (falls erforderlich)
- . Der Alkoholgehalt (falls erforderlich)
- . Die Nettomenge

Ausnahmen möglich für aus praktischen Gründen in kleinen Mengen verpackte Produkte - Kundenansturm - ,aber die ebenfalls in einem größeren losen Behälter verkauft werden und für die der Verkäufer beim Verkauf dem Käufer alle auf dem Etikett vermerkten Informationen mitteilen kann. Beispielsweise, die Lasagne in Aluminiumbehältern und mit einer Plastikschutzfolie abgedeckt, Pizza, kleine Salatteller,...

Bei losen Verkaufsprodukten muss die Information für den Kunden verfügbar sein.

## IV. Verbraucherinformation: die Allergene

Die Information muss auf einem Schild, einem Plakat, einer Tafel,... vermerkt werden.

Unter gewissen Bedingungen kann die Information ebenfalls mündlich übermittelt werden.

Die Information muss auf einem Schild, einem Plakat, einer Tafel,... vermerkt werden.

Unter gewissen Bedingungen kann die Information ebenfalls mündlich übermittelt werden.

Siehe [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > **Berufssektoren** > **Eigenkontrolle** > **Eigenkontrollhandbücher** > **Sektor Verteilung: Quickstart-Blätter:**

## V. Die unverkauften Lebensmittel

Vorsicht walten lassen mit unverkauften Lebensmitteln.

Das Fleisch, Geflügel und der Fisch muss bei geeigneter Temperatur und unter Einhaltung der Verbrauchsdaten aufbewahrt werden

Die aufgetauten Lebensmittel müssen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Während dem nächsten Markt müssen diese Produkte als erstes verkauft werden (innerhalb von maximal 24 Stunden).

Mehr Informationen auf der Webseite: [www.afsca.be](http://www.afsca.be)



## VI. Die Lokalen Kontrolleinheiten (LKE)

Die Kontaktangaben der Lokalen Kontrolleinheiten finden Sie auf unserer Website unter dem Link:

[www.afsca.be/lke](http://www.afsca.be/lke)

Verantwortlicher Herausgeber: Herman Diricks  
Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette  
Brüssel - CA – Botanique - Food Safety Center -  
Boulevard du Jardin botanique 55 - 1000 Brüssel  
Pflichtexemplar: 2015/10413/20  
7 november 2019, 10:44

Beschwerden über unsere Leistungen?  
Richten Sie sich an den Ombudsdienst:  
**0800 13 455**



Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

CA- Botanique • Food Safety Center • Bd du Jardin botanique 55 1000 Brüssel

[www.afsca.be](http://www.afsca.be)