

Lebensmittelrichtlinien – UK

Anleitungen zur Lebensmittelhygiene bei Märkten in Großbritannien (Übersetzung aus dem Englischen)

Vorausplanen

Probleme, die zu einer Lebensmittelvergiftung oder Beschwerden über Lebensmittel führen könnten, sind durch gute Vorausplanung zu vermeiden. Dazu dienen die folgenden Anleitungen und Ratschläge zur Lebensmittelhygiene.

Obgleich diese Anleitungen nützliche Ratschläge für die Erfüllung der Auflagen zur Lebensmittelsicherheit – Allgemeine Lebensmittelhygiene - 1995 und der Auflagen zur Lebensmittelsicherheit - Temperaturregelung - 1995 beinhalten - sie sind nicht erschöpfend und decken keineswegs alle Situationen ab.

Für definitive und ausführliche Anleitungen zu Vorschriften und guten Praktiken nehmen Sie bitte Bezug zu den Anleitungen zu guten Hygienepraktiken für Märkte und Volksfeste («Markets and Fairs Industry Guide to Good Hygiene Practice»).

Dieses Dokument (ISBN 1902423003) ist für 3,60 Pfund Sterling (Stand: April 1999) von Chadwick House Group Limited unter der Rufnummer 0044 171 827 5882 erhältlich.

Identifizierung und Überwachung von Lebensmittelrisiken

Standinhaber müssen die Lebensmittelrisiken und die Sicherheitsmaßnahmen, die zur Gewährleistung der Sicherheit der verkauften Lebensmittel erforderlich sind, identifizieren.

Lebensmittelrisiken, wie z.B. die nachfolgend genannten, sind für die von Ihnen angebotenen Lebensmittel zu identifizieren:

- Kontamination von Lebensmitteln mit gefährlichen Bakterien, chemischen Substanzen und anderen Materialien
- Wachstum von gefährlichen Bakterien in Lebensmitteln

Sie sollten überlegen, wo derartige Risiken für die Lebensmittelsicherheit in Ihrem Gewerbe auftreten. Risiken können zum Beispiel in den folgenden Phasen auftreten.

Typische Phasen der Lebensmittelherstellung

Die Sicherheitskontrollen, die zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit in Ihrem Gewerbe erforderlich sind, sind abhängig von der Art der Lebensmittel, der Zubereitungsmethode und den Phasen, in denen Risiken auftreten. Nachfolgend sind einige Beispiele für die Art der Sicherheitsvorkehrungen, die in vielen Geschäften im Lebensmittelgewerbe wichtig sind, aufgeführt:

- Bei gekochten Lebensmitteln ist gründliches Erhitzen notwendig, um Bakterien abzutöten.
- Lebensmittel sind nach dem Kochen schnell zu kühlen, um das Wachstum von Bakterien zu minimieren.
- Bestimmte Lebensmittel müssen gekühlt aufbewahrt werden, um das Wachstum von Bakterien zu minimieren.
- Es muss ein System vorhanden sein, um während der Zubereitung, der Lagerung, dem Transport und dem Verkauf eine Kreuzkontamination der Bakterien von rohen Lebensmitteln auf verzehrbereite Lebensmittel zu verhindern.
- Abdecken von Lebensmitteln, um die Kontamination zu verhindern

Lebensmittelrichtlinien – UK

Die von Ihnen für Ihr Gewerbe als notwendig befundenen Sicherheitsvorkehrungen sind einzuführen und regelmäßig zu prüfen. Sie sollten das Vorstehende regelmäßig sowie nach Änderung Ihres Produktangebotes, Ihrer Zutaten oder Zubereitungsmethoden prüfen.

Zubereitung von Lebensmitteln zu Hause

Transport von Lebensmitteln zum Markt

Zubereitung von Lebensmitteln auf dem Markt

Auslage von Lebensmitteln auf dem Markt

Bedienung des Kunden

Schulung

- Alle Lebensmittel-Behandler müssen für die von ihnen ausgeführten Tätigkeiten angemessen geschult sein. Jeder, der Lebensmittel handhabt, muss zumindest die in diesen Anleitungen niedergelegten grundlegenden Hygienevorschriften verstehen.
- Standinhaber benötigen grundlegende Kenntnisse der Lebensmittelsicherheit, um die vorstehend beschriebenen Lebensmittelrisiken identifizieren und überwachen zu können.

Einrichtungen

Sie sollten im voraus prüfen, welche Einrichtungen auf dem Markt verfügbar sind. Der Marktveranstalter sollte in der Lage sein, Ihnen Informationen über die Wasserversorgung, gemeinsame Waschorrichtungen, Energieversorgung und Abfallentsorgung auf dem Markt zu geben sowie Informationen darüber, für welche Vorrichtungen Sie selbst sorgen müssen.

Wenn Ihr Stand über keine angemessene Wasserversorgung und ausreichend viele Spülsteine und Handwaschbecken verfügt, wird Ihnen eventuell nur der Verkauf von zubereiteten und vorgepackten Waren erlaubt sein.

Mindestanforderungen, die Sie erfüllen müssen:

1) Wasserversorgung

- Angemessene Trinkwasserversorgung für das Händewaschen sowie, falls nötig, das Waschen von Geräten und Lebensmitteln. Wenn es auf dem Markt keine Wasserversorgung aus der Hauptleitung gibt, werden Sie **saubere Behältnisse** mitbringen müssen, um ausreichend Wasser an Ihrem Stand zu haben.
- Wenn Sie vorhaben, unverpackte risikoreiche Lebensmittel handzuhaben, oder wenn Sie Geräte waschen müssen, benötigen Sie **heißes und kaltes Wasser**. (Risikoreiche Lebensmittel sind Lebensmittel, auf denen Bakterien leicht wachsen können und die ohne weiteres Kochen verzehrt werden. In Abschnitt B finden Sie unter „Ratschläge zur Temperaturregelung“ Beispiele für risikoreiche Lebensmittel.)

2) Handwaschbecken und Spülstein

- Sie werden auf jeden Fall Zugang zu einem Handwaschbecken oder einer Schüssel haben müssen, um sich im Laufe des Tages regelmäßig die Hände waschen zu können. Seife (oder Reinigungsmittel) und Vorrichtungen zum Trocknen der Hände müssen ebenfalls vorhanden sein. Wenn Sie vorhaben, unverpackte, risikoreiche Lebensmittel handzuhaben, muss auf Ihrem Stand ein Handwaschbecken vorhanden sein.

Lebensmittelrichtlinien – UK

- Wenn Sie unverpackte, risikoreiche Lebensmittel handhaben und beabsichtigen, Lebensmittel oder Geräte an Ihrem Stand zu waschen, dann muss zusätzlich zu den Vorrichtungen zum Händewaschen auch ein Spülstein oder eine Schüssel vorhanden sein. An den meisten kleineren Ständen, wo unverpackte, risikoreiche Lebensmittel gehandhabt werden, wird ein Spülstein oder eine Schüssel für das Waschen von Geräten wie auch für das Waschen von Lebensmitteln ausreichen, aber es ist eventuell notwendig, sie jeweils nach der Benutzung für das Händewaschen bzw. das Waschen von Lebensmitteln zu säubern und zu desinfizieren. Wenn die Lebensmittelsicherheit jedoch durch die Benutzung eines einzigen Spülsteins bzw. einer einzigen Schüssel beeinträchtigt würde, so müssen separate Vorrichtungen für das Waschen von Geräten und das Waschen von Lebensmitteln verfügbar sein.

- Für Gewerbetreibende, die ausschließlich risikoarme Lebensmittel verkaufen, z.B. vorgepackte Waren oder Waren in Dosen oder Flaschen, ganze Früchte oder Gemüse, geöffnete trockene Waren wie Süßigkeiten, Nüsse, Zerealien oder Brot sind die Anforderungen bzgl. der Waschvorrichtungen flexibler. In diesem Fall stehen die folgenden Optionen zur Verfügung:

a) Gibt es auf dem Markt geeignete und zugängliche Gemeinschaftsvorrichtungen, so ist der Gebrauch dieser Gemeinschaftsvorrichtungen statt der Vorrichtungen am jeweiligen Stand eventuell akzeptabel. (Bitte mit dem Veranstalter des Marktes im Voraus abklären.)

b) Wenn es an einem Stand, der ausschließlich risikoarme Lebensmittel verkauft, nur einen einzigen Spülstein oder eine einzige Schüssel gibt, kann dieser/diese auch zum Waschen von Lebensmitteln, Geräten und zum Händewaschen genutzt werden - vorausgesetzt, dies kann effektiv und ohne Beeinträchtigung der Lebensmittelsicherheit gemacht werden. (Unter Umständen muss die Vorrichtung jedes Mal nach der Nutzung für eine bestimmte Tätigkeit gereinigt und desinfiziert werden.)

Geräte

Sie werden den in Abschnitt B dieser Anleitungen angegebenen Hygienevorschriften zufolge alle notwendigen Geräte zur Lagerung, Zubereitung und zum Verkauf von Lebensmitteln mitbringen müssen, z.B.:

- Eine ausreichende Anzahl von **Behältnissen**, die zur Trennung von rohen und gekochten Lebensmitteln und zu deren Schutz vor Kontamination während des Transports und der Lagerung, gewaschen und geschlossen werden können.
- Eine ausreichende Anzahl von **Hackbrettern**, um rohe und gekochte Lebensmittel zu trennen, wenn diese zubereitet oder in Portionen aufgeteilt werden müssen.

- **Seife** zum Händewaschen, am besten bakterienhemmende Seife

- **Reinigungsmittel** zum Waschen von Geräten

- Ein geeignetes **Desinfektionsmittel** zur Reinigung von Oberflächen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

- Geeignete, saubere **Schutzkleidung**

Lebensmittelrichtlinien – UK

- Eine ausreichende Anzahl von **Müllbeuteln** für Lebensmittelabfälle und Müll. Vereinbarungen für das Sammeln und Entsorgen von Abfall trifft der Marktveranstalter.

- Eine ausreichende Anzahl von **Utensilien** wie Messer, Zangen und Löffel zur Zubereitung von Lebensmitteln und Bedienung der Kunden. Für rohe und gekochte Lebensmittel sind separate Küchengeräte zu verwenden.

- **Kühlboxen** mit Eis können zur kurzzeitigen Kühlung von risikoreichen Lebensmitteln verwendet werden. Sie müssen die Temperatur in der Kühlbox regelmäßig mit einem Thermometer prüfen. Die Kühlbox muss die Lebensmittel auf einer Temperatur von 8°C oder darunter halten. Dauern Transport, Aufbewahrung oder Auslage länger, so benötigen Sie für risikoreiche Lebensmittel Zugang zu Kühlfahrzeugen oder Kühlschränken.

Allgemeine Vorschriften zur Verhinderung von Lebensmittelkontamination

Der Stand muss sauber gehalten werden und sich in einem guten Reparaturzustand befinden.

- Halten Sie Lebensmittel, insbesondere Fleisch, getrennt von verzehrbereiten Lebensmitteln.
- Säubern Sie immer wieder zwischen durch. Halten Sie alle Geräte und Oberflächen sauber.
- Oberflächen, die mit offenen, risikoreichen Lebensmitteln in Berührung kommen, sind vor dem Gebrauch zu desinfizieren.
- Vermeiden Sie, soweit es geht, das direkte Anfassen von Lebensmitteln, beispielsweise indem Sie **Zangen, Löffel und Plastikfolie/-handschuhe** benutzen.
- Decken Sie während des Transports und, falls nötig, während der Warenauslage die Lebensmittel ab, um sie vor Kontamination zu schützen. An einzelnen Ständen kann der Stand zu diesem Zweck von oben, hinten und an den Seiten abgedeckt werden.
- Lebensmittel sollten nicht direkt auf den Boden platziert werden. Es wird empfohlen, Lebensmittel mindestens in einem Abstand von 45 cm vom Boden aufzubewahren.

Vorschriften zur persönlichen Hygiene

- Halten Sie sich selbst sauber und tragen Sie saubere Schutzkleidung.
- Waschen Sie sich nach jeder Pause und wenn Sie zur Toilette gegangen sind gründlich die Hände, bevor Sie Lebensmittel, rohe Lebensmittel oder Abfall handhaben.
- Wenn Sie Hautprobleme, Probleme im Hals- oder Nasenraum, Magen- oder Darmbeschwerden oder eine entzündete Wunde haben, dürfen Sie keine unverpackten Lebensmittel handhaben.

Lebensmittelrichtlinien – UK

- Kleben Sie ein helles, wasserbeständiges Pflaster auf Hautunreinheiten, Schnitte und Wunden in offenliegenden Hautbereichen.
- Benutzen Sie, wenn möglich, einen Haarschutz und binden Sie langes Haar zurück.
- Tragen Sie keinen Schmuck, Nagellack oder ähnliches, wodurch ein Kontaminationsrisiko entstehen könnte.
- Während der Handhabung von **offenen Lebensmitteln sind Rauchen, Essen, Trinken** und Kaugummi untersagt.

Grundlegende Hygienevorschriften für den Markt und den Transport Vorschriften zur Temperaturregelung

- Verderbliche, risikoreiche Lebensmittel sind auf der korrekten Temperatur zu halten. Nachfolgend werden Beispiele für risikoreiche Lebensmittel aufgelistet, die normalerweise auf einer Temperatur von 8°C oder darunter zu halten sind:

- Milchprodukte, einschl. der Mehrzahl der Käsesorten, Desserts auf Milchbasis, z.B. Frischkäse, Schaumspeisen, Creme Caramel und Produkte, die Schlagsahne enthalten.

- Gekochte Produkte, die Fleisch, Fisch, Milch, Käse, Zerealien (einschl. Reis), Hülsenfrüchte und Gemüse enthalten.

- Produkte auf Eierbasis, z.B. Quiche, Obst-/Käsekuchen, Mayonnaise

- Verzehrbares Fleisch, das geräuchert oder gepökelt ist und das bei

Umgebungstemperatur nicht stabil ist, z.B. in Scheiben geschnittenes Fleisch wie Schinken, einige Salamiarten, und andere fermentierte Wurstarten.

- Geräucherter oder gepökelter Fisch

- Schalentiere wie z.B. Austern, die ungekocht verzehrt werden können

- Ungekochte oder nur teilgekochte Teigprodukte

- Zubereitetes, verzehrbares Gemüse

- Verzehrbares Produkte, z.B. Sandwiches, die einen der obigen Inhaltsstoffe enthalten

- In den meisten Fällen werden gekühlte Transport- und Lagerungseinrichtungen erforderlich sein. Kühlboxen können verwendet werden, um Lebensmittel kurzzeitig unter 8°C zu halten, aber Sie müssen die Temperatur regelmäßig mit einem Thermometer überprüfen.

Lebensmittelrichtlinien – UK

- Wenn es nicht möglich ist, Lebensmittel während des Verkaufs oder der Auslage zum Verkauf gekühlt zu halten, ist es zulässig, ihre Temperatur auf über 8°C ansteigen zu lassen, aber nur für einen einzigen Zeitraum von nicht mehr als 4 Stunden. Nach dieser einmaligen Periode von 4 Stunden müssen diese Lebensmittel schnell gekühlt und bei 8°C oder darunter gelagert oder entsorgt werden.
 - Warme Lebensmittel sind auf einer Temperatur von 63°C oder darüber zu halten.

Auszeichnung von Lebensmitteln

1) Vorgepackte Lebensmittel

Die meisten in Großbritannien verkauften, vorgepackten Lebensmittel sind in der **englischen Sprache** und unter Angabe der folgenden Informationen auszuzeichnen:

(a) Name des Lebensmittels

(b) Inhaltsstoffe

(c) Hinweis auf die Haltbarkeit – entweder durch Angabe des Verfallsdatums oder des Datums, zu dem das Produkt nicht mehr den besten Geschmack hat bzw. von bester Qualität ist

(d) besondere Lagerungs- oder Gebrauchsbedingungen

(e) Name und Anschrift von entweder

(i) Hersteller oder Packer

(ii) dem in der EG etablierten Verkäufer

(f) Einzelheiten zum Herstellungs- oder Ursprungsort des Lebensmittels, wenn die Unterlassung der Angabe dieser Information für den Kunden irreführend sein könnte

(g) ggfs. Gebrauchsanleitungen

Obwohl es Ausnahmen zu diesen Anforderungen gibt, sollten Sie diese Angaben, soweit wie möglich, den potentiellen Käufern Ihrer Produkte zur Verfügung stellen.

2) Lebensmittel, die lose (d.h. nicht vorgepackt) oder vorgepackt im Direktverkauf verkauft werden

Lose und vorgepackte Lebensmittel, die im Direktverkauf angeboten werden, müssen mit dem Namen des Lebensmittels ausgezeichnet sein. Darüber hinaus muss bei Früchten und Gemüse das Ursprungsland und, falls angemessen, die Güteklasse (I, II oder III) angegeben werden. Die Verwendung der folgenden Zusatzstoffe ist anzugeben:

- Antioxidant
- Farbstoff
- Geschmacksverstärker
- Geschmacksstoff
- Konservierungsstoff
- Süßmittel

Lebensmittelrichtlinien – UK

Für bestimmte Lebensmittel muss zudem der Anteil der für sie typischen Inhaltsstoffe in der Auflistung der Inhaltsstoffe angegeben werden. „Für den Direktverkauf vorgepackt“ bedeutet **Lebensmittel, die vom Einzelhändler** für den Verkauf von seinem Fahrzeug oder seinen Stand **vorgepackt** sind.

Fleischprodukte

- Der Fleischgehalt in derartigen Lebensmitteln ist anzugeben, und es gibt bestimmte Vorschriften für diese Lebensmittel. Bitte klären Sie diese.
- Die im Produkt enthaltenen Zusatzstoffgruppen sind ebenfalls auf einem Etikett ganz nahe bei der Produktangabe anzugeben (z.B. Farbstoff, Konservierungsstoff). Es ist nicht erforderlich, jeden Zusatzstoff anzugeben. Ein Beispiel für das Format: „Enthält die folgenden zulässigen Zusatzstoffe: Antioxidantien, Konservierungsstoffe und Farbstoffe.“
- Für wasserhaltiges gepökeltes Fleisch sollte die Angabe folgendes Format haben: „Hinzugefügtes Wasser ...%“. Dabei können die ersten 5% ausgelassen werden.

Eier

Ein Etikett nahe bei der Produktangabe sollte folgendes angeben:

- Klasse A
- Größe (klein, mittlere Größe, groß oder sehr groß)
- Datum, bis wann die Qualität am besten ist
- „Verbraucher – Eier nach dem Kauf gekühlt aufbewahren“

Brot

Enthält das Brot Mehlverbesserungsstoffe, so ist dies mittels eines allgemeinen Hinweises auf dem Stand anzuzeigen (z.B.: „Die an diesem Stand verkauften Mehlwaren enthalten zulässige Farbstoffe, Antioxidantien, usw.“)

Mehlwaren

Auf dem Stand sollte es einen allgemeinen Hinweis auf potentielle Zusatzstoffe in diesen Produkten geben (z.B.: „Die an diesem Stand verkauften Mehlwaren enthalten zulässige Farbstoffe, Antioxidantien, usw.“)

Süßigkeiten

Wenn die Süßigkeiten Zusatzstoffe enthalten, was äußerst wahrscheinlich ist, muss es einen allgemeinen Hinweis auf dem Stand geben, der diesen Umstand anzeigt (z.B.: „Die an diesem Stand verkauften Süßwaren können zulässige Farbstoffe, künstliche Süßmittel usw. enthalten.“)

Die Firma Xmas-Markets Ltd. übernimmt keine Gewährleistung in Hinblick auf die Vollständigkeit dieses Dokumentes.