

Hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufsstände auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Pazar, panayır ve benzeri organizasyonlardaki gıda satış tezgahları için asgari hijyen gereksinimleri

Lebensmittel dürfen in Verkaufsständen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (= eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren) nicht ausgesetzt sind (Rechtsgrundlage: Lebensmittelhygiene-Verordnung , LFGB, EG VO 852).

Satış tezgahlarındaki gıda maddeleri yalnız, dolaşımda gerekli özen gösterilerek zararlı bir etkiye (= gıda maddelerinin kusursuz ve hijyenik yapısı üzerinde, mikroorganizmaların, kirliliğin, hava faktörlerinin, kokuların, ısının, gazların, buharların, dumanın, aerosolun, zararlı hayvanların, insan ve hayvan dışkılarının, çöplerin, atık suların ve temizlik, dezenfeksiyon, bitki ve haşereden korunma maddelerinin tiksindirici etkisi) maruz bırakılmamaları şartıyla üretilebilir, işlenebilir veya dolaşıma sokulabilir (Kanuni dayanak: 05.08.1997 tarihli gıda maddeleri hijyeni yönetmeliği, LFGB (Gıda, İhtiyaç ve Yem Maddeleri Kanunu, Avrupa Birliği Yönetmeliği 852).

I. An einen Verkaufsstand sind daher folgende Mindestanforderungen zu stellen:

Satış tezgâhında aşağıdaki asgari gereksinimler sağlanmalıdır:

- 1. Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.**
Satış tezgâhı, teçhizatlar ve iş aletleri temiz ve bakımlı tutulmalıdır.
- 2. Zum Behandeln der Lebensmittel dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die einwandfrei und sauber sind.**
Gıda maddelerinin işlenmesi için yalnızca kusursuz ve temiz araç ve gereçler kullanılabilir.
- 3. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z.B. Kühlung) und Inverkehrbringen (z.B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen.**
Gıda maddelerinin hijyene uygun üretimi, işlenmesi (örn. soğuk hava deposu) ve dolaşıma sokulması (örn. sıcak tutma) için uygun ısılar sağlanmalıdır.

4. **Die angebotenen Produkte sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z.B. der Angabe über verwendete Zusatzstoffe, Preisangaben etc.**
Sunulan ürünler üzerinde, kullanılan ek maddeler ve fiyat gibi etiket bilgileri yer almalıdır.
5. **Das verwendete Wasser muß Trinkwasserqualität haben.**
Kullanılan su, içme suyu kalitesinde olmalıdır.
6. **Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muß angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.**
Das Personal muß gesund sein, das heißt frei sein von ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren.
Personel, temizliğe büyük önem vermeli, uygun ve temiz kıyafetler, gerekirse de koruma kıyafeti giymelidir.
Personel sağlıklı olmalıdır; yani bulaşıcı hastalık, enfeksiyonlu yara, cilt enfeksiyonları veya apse taşımamalıdır.

II. Weitergehende Anforderungen an die Herstellung von Lebensmitteln und den Verkauf von Lebensmitteln ohne Verpackung

Gıda maddelerinin üretimi ve ambalajsız gıda maddelerinin satışına ilişkin diğer gereksinimler

Lebensmittel sollten aus einem Verkaufswagen heraus verkauft werden. Ist dies nicht der Fall, so muß der Bereich, in dem Lebensmittel hergestellt oder ohne den Schutz einer Verpackung bearbeitet bzw. verkauft werden, folgendermaßen hergerichtet werden:

Gıda maddeleri bir satış aracından satılmalıdır.

Bu mümkün değilse, gıda maddelerinin üretildiği veya bir ambalajın koruması olmadan işlendiği veya satıldığı alan aşağıda belirtildiği gibi hazırlanmalıdır:

1. **Der Bereich muß vom Boden bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen sein (z.B. im Viereck aufgestellte Tische, die vom Boden bis zur Arbeitshöhe mit Folie verkleidet sind).**
Alanın her yanı, yerden çalışılan yüksekliğe kadar çevrilmiş olmalıdır (örneğin yerden çalışılan yüksekliğe kadar folyoyla kaplanmış dörtgen masa).
2. **Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z. B. durch ein Zeltdach (Sonnenschirm nicht ausreichend).**
Hava koşullarından korunmak için tezgâhın üzeri örn. bir çadır çatı ile örtülmelidir (güneş şemsiyesi yeterli değildir).
3. **Der Fußboden im Verkaufsstand muß massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefugt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z.B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen.**
Satış tezgâhının döşemesi masif kaplı olmalıdır (asfalt, beton, sızdırmaz, taşla döşeli vs.) Sağlam bir döşeme mevcut değilse (örn. bir festival alanında), uygun bir temizliği kolay döşeme edinilmelidir.

4. **Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so daß sie leicht zu reinigen sind.**

Ambalajlanmamış gıda maddeleri için çalışma ve satış masaları, kolayca temizlenebilmeleri için düz ve yıkanabilir yüzeylere sahip olmalıdır.

5. **Der Verkaufsstand (außer frisches Obst und Gemüse) muß mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser (z.B. Campingausstattung), Einweghandtüchern und Einwegseife ausgestattet sein. Ein Eimer mit Wasser reicht nicht aus. Darüber hinaus muß eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.**

Satış tezgâhı (taze sebze ve meyve dışında) bir lavabo ile akan su (örn. kamp donanımı), tek kullanımlık bez ve sabunlarla donatılmış olmalıdır. Bir kova su yeterli değildir. Bununla birlikte, atık su uzaklaştırma sistemi de mevcut olmalıdır.

6. **Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind so von den Käufern abzuschirmen, daß diese die Lebensmittel weder von vorn noch von oben berühren oder in anderer Weise - z.B. durch Anhauchen oder Anhusten - nachteilig beeinflussen können (Abschirmung z.B. durch einen Thekenaufsatz oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes).**

Ambalajsız gıda maddeleri (taze sebze ve meyve dışında), gıda maddelerine önlerinden veya üzerlerinden dokunulmamaları veya gıda maddelerinin başka bir yolla -örn. nefes ve öksürük yoluyla- olumsuz etkilenmemeleri için alıcılardan korunmalıdır (koruma, gıda maddelerinin tezgâhın arka alanında parmaklık kapakta veya depoda saklanması ile sağlanabilir).

7. **Behältnisse mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinander gestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden. Es sollten grundsätzlich fest verschlossene Behältnisse benutzt werden.**

Ambalajsız gıda maddesi içeren kaplar ancak doğrudan veya dolaylı zarar görmeyeceklerse üst üste yığılabirler. Kesinlikle sağlam, kapaklı kaplar kullanılmalıdır.

8. **Falls Lebensmittel gereinigt werden, muß eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.**

Gıda maddeleri yıkanacaksa, lavabodan ayrılmış, uygun bir düzenek mevcut olmalıdır.

III. Darüber hinaus sind beim Bearbeiten oder Verkauf von unverpackten Lebensmitteln, die außerdem leichtverderblich sind, folgende Anforderungen zu erfüllen:

Bununla birlikte ambalajsız ve çabuk bozulan gıda maddelerinin işlenmesi veya satılması sırasında aşağıdaki gereksinimlerin yerine getirilmesi gerekmektedir:

(Erläuterung: leicht verderbliche Lebensmittel sind Lebensmittel, die im ungekühlten Zustand eine Haltbarkeit von weniger als 1 Woche haben; Ausnahme: Abgabe von Lebensmitteln, die durcherzhitzt oder aus pasteurisierten Ausgangsprodukten hergestellt worden sind)

(Açıklama: Çabuk bozulan gıda maddeleri, soğutulmamış durumda 1 haftadan az dayanıklılığa sahip gıda maddeleridir; pişirilmiş veya pastörize başlangıç ürünlerinden üretilmiş gıda maddeleri istisnadır.

1. Die Handwaschgelegenheit in Verkaufsständen für unverpackte, leichtverderbliche Lebensmittel muß zusätzlich mit fließendem warmem Wasser ausgestattet sein.

Ambalajsız, çabuk bozulan gıda maddelerinin satış tezgahlarındaki lavabolar ek olarak sıcak su ile donatılmış olmalıdır.

2. Das Personal muß Schutzkleidung tragen.

Personel koruma kıyafeti giymelidir.

A c h t u n g !

Dikkat!

- **Wer Produkte, die mit Fleisch, Fisch, Eiern oder Milch hergestellt werden (einschließlich Speiseeis und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung), herstellt, bearbeitet oder unverpackt verkauft, muß vor Ort eine gültige Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz vorlegen können.**

Et, balık, yumurta veya süt ile üretilen ürünleri üreten, işleyen veya ambalajsız olarak satan her kişi, istenildiğinde enfeksiyondan korunma yasasına göre geçerli bir belge gösterebilmelidir.

- **Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände hygienische Sanitäreinrichtungen vorhanden sein.**

Gıda maddelerini işleyen personel için organizasyon alanında hijyenik sıhhi donanım bulundurulmalıdır.

Die Nichteinhaltung der vorgenannten Punkte kann ordnungsbehördlich verfolgt werden. Zivilrechtliche Ansprüche bleiben unberührt.

Belirtilen hususlara uyulmaması durumunda kamu düzeni dairesi soruşturma başlatır. Medeni Hukuktan doğan haklarla ilgili kanun yolları saklıdır.

MB 25 / Stand: 19.07.2006

Çeviri tarihi: Haziran 2010