

Anlage 2

Alte Fassung	Neue Fassung
<p>§ 7 Standgelderhebung Der Veranstalter ist berechtigt, für die Vergabe von Standflächen Standgelder entsprechend den Regelungen des Zulassungsvertrages nach Quadratmetern zu erheben.</p>	<p>§ 7 Standgelderhebung Der Veranstalter ist berechtigt, für die Vergabe von Standflächen Standgelder entsprechend den Regelungen des Zulassungsvertrages nach Quadratmetern zu erheben.</p>
<p>§ 9 Zuweisung der Standplätze (1) Der Veranstalter hat jedem Wochenmarktbesucher seinen Standplatz konkret zuzuweisen.</p>	<p>§ 9 Zuweisung der Standplätze (1) Der Veranstalter hat jedem Wochenmarktbesucher seinen Standplatz konkret zuzuweisen. Ein Anspruch auf einen bestimmten Standplatz besteht nicht.</p>
<p>§ 10 Verkaufseinrichtungen (6) Alle Wochenmarktbesucher sind verpflichtet, im Sinne des Paragraphen 70 b der Gewerbeordnung zu firmieren.</p>	<p>§ 10 Verkaufseinrichtungen (6) Alle Wochenmarktbesucher sind verpflichtet, ihren Familiennamen mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen an der Außenseite oder am Eingang der Verkaufseinrichtung anzubringen. Wochenmarktbesucher, für die eine Firma im Handelsregister eingetragen ist, haben außerdem den Firmennamen in der in Satz 1 bezeichneten Weise anzubringen.</p>
<p>§ 10 Verkaufseinrichtungen (9) Lebendes Geflügel sowie lebende Kaninchen dürfen nur in genügend großen Behältern auf dem Markt feilgeboten werden. Die Tiere dürfen nicht gefesselt werden. Das Schlachten der Tiere auf dem Markt ist nicht erlaubt.</p>	<p>§ 10 Verkaufseinrichtungen (9) Lebende Tiere dürfen nicht zum Zweck des Verkaufs angeboten werden. Das Schlachten von Tieren ist nicht gestattet.</p>
<p>§ 10 Verkaufseinrichtungen (10) Von den Vorschriften der Absätze 1 bis 5 kann die Landeshauptstadt Magdeburg in begründeten Einzelfällen Ausnahmen zulassen.</p>	<p>§ 10 Verkaufseinrichtungen (10) Von den Vorschriften der Absätze 1 bis 5 sowie 9 kann die Landeshauptstadt Magdeburg in begründeten Einzelfällen Ausnahmen zulassen.</p>
<p>§ 11 Ordnung, Sicherheit, Sauberkeit und Hygiene (4) Es sind insbesondere die in Anlage 3 der Satzung benannten hygienischen Vorschriften für den ambulanten Handel mit Lebensmitteln einzuhalten. (5) Die Wochenmarktbesucher sind verpflichtet, 1. ihre Standplätze sowie die angrenzenden Gangflächen während der Benutzungszeit von Schnee und Eis freizuhalten,</p>	<p>§ 11 Ordnung, Sicherheit, Sauberkeit und Hygiene (4) Es sind insbesondere die in Anlage 3 der Satzung benannten hygienischen Vorschriften für den ambulanten Handel mit Lebensmitteln einzuhalten. (4) Die Wochenmarktbesucher sind verpflichtet, 1. ihre Standplätze sowie die angrenzenden Gangflächen während der Benutzungszeit von Schnee und Eis freizuhalten,</p>

<p>2. dafür zu sorgen, dass Papier und anderes, leichteres Material nicht verweht wird.</p> <p>(6) Die Entsorgung von gebrauchtem Frittierfett ist schriftlich nachzuweisen.</p> <p>(7) Abwasser ist ordnungsgemäß in die gekennzeichneten Kanäle zu entsorgen.</p> <p>(8) Mobile Räuchereien sind mit Kondensateinrichtungen zu versehen, um Rauchbelästigungen auszuschließen.</p>	<p>2. dafür zu sorgen, dass Papier und anderes, leichteres Material nicht verweht wird.</p> <p>(5) Die Entsorgung von gebrauchtem Frittierfett ist schriftlich nachzuweisen.</p> <p>(6) Abwasser ist ordnungsgemäß in die gekennzeichneten Kanäle zu entsorgen.</p> <p>(7) Mobile Räuchereien sind mit Kondensateinrichtungen zu versehen, um Rauchbelästigungen auszuschließen.</p>
<p style="text-align: center;">§ 13 Ordnungswidrigkeiten</p> <p>(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 6 Absatz 7 der Gemeindeordnung des Landes Sachsen-Anhalt handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig gegen die Vorschriften dieser Satzung über:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. den Auf- und Abbau gemäß § 3 Absatz 1 und 2 Satz 1 2. die Gegenstände des Marktverkehrs gemäß § 4 Absatz 2 3. Schriftformerfordernis für längerfristige Zulassungsverträge gemäß § 5 Absatz 1 Satz 2 4. die Dauer von Zulassungsverträgen gemäß § 5 Absatz 2 Satz 1 5. die Zuweisung der Standplätze gemäß § 9 Absatz 2 6. die Verkaufseinrichtungen gemäß § 10 Absatz 1 bis 9 7. die Ordnung, Sicherheit, Sauberkeit und Hygiene gemäß § 11 Absatz 2, 3 Satz 1, 2, 4 und Absatz 5 8. das Verhalten auf dem Wochenmarkt gemäß § 12 Absatz 3 Satz 1; Abs. 4 und Absatz 5 verstößt. 	<p style="text-align: center;">§ 13 Ordnungswidrigkeiten</p> <p>(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 8 Absatz 6 Satz 1 des Kommunalverfassungsgesetzes des Landes Sachsen-Anhalt handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. entgegen § 3 Absatz 1 Satz 1 Waren, Verkaufseinrichtungen und sonstige Betriebsgegenstände mehr als 2 Stunden vor Beginn der Marktzeiten anfährt, auspackt oder abstellt, 2. entgegen § 3 Absatz 1 Satz 2 Waren, Verkaufseinrichtungen und sonstige Betriebsgegenstände länger als 1 Stunde nach Ende der Öffnungszeiten nicht von der Marktfläche entfernt, 3. entgegen § 3 Absatz 2 mit dem Abbau der Stände früher als eine halbe Stunde vor Ende der Öffnungszeiten des Marktes beginnt, 4. entgegen § 4 Absatz 2 Waren, die nicht Gegenstände des Marktverkehrs sind, auslegt bzw. feilbietet, 5. entgegen § 10 Absatz 1 Satz 2 sonstige Fahrzeuge während der Marktzeit auf dem Marktplatz abstellt, 6. entgegen § 10 Absatz 2 Satz 1 Verkaufseinrichtungen errichtet, 7. entgegen § 10 Absatz 2 Satz 2 Kisten und ähnliche Verkaufsgegenstände stapelt, 8. entgegen § 10 Absatz 3 Vordächer von Verkaufseinrichtungen nutzt, 9. entgegen § 10 Absatz 4 Satz 1 Verkaufseinrichtungen errichtet, 10. entgegen § 10 Absatz 4 Satz 2 Verkaufseinrichtungen befestigt, 11. entgegen § 10 Absatz 4 Satz 3 Grünflächen benutzt, 12. entgegen § 10 Absatz 5 Satz 1 Waren, Leergut sowie Gerätschaften in Gängen oder Durchfahrten abstellt, 13. entgegen § 10 Absatz 5 Satz 2 bei der

	<p>Auslage von Waren die Grenzen des zugewiesenen Standplatzes überschreitet,</p> <p>14. entgegen § 10 Absatz 6 die Angaben nicht anbringt,</p> <p>15. entgegen § 10 Absatz 7 Waren aufbaut oder feilbietet,</p> <p>16. entgegen § 10 Absatz 8 verfälschte, verdorbene oder gesundheitsschädliche Lebensmittel feilbietet oder auf den Verkaufsplätzen aufbewahrt,</p> <p>17. entgegen §10 Absatz 9 Satz 1 lebende Tiere zum Zwecke des Verkaufs anbietet,</p> <p>18. entgegen § 10 Absatz 9 Satz 2 Tiere schlachtet,</p> <p>19. entgegen § 11 Absatz 2 Satz 2 Waren im Umhergehen anbietet,</p> <p>20. entgegen § 11 Absatz 3 Satz 1 Marktplätze durch Abfälle verunreinigt,</p> <p>21. entgegen § 11 Absatz 3 Satz 2 Abfall, Leergut, Verpackungsmaterial oder Waren in öffentlichen Abfallbehältern unterbringt oder auf dem Marktplatz zurücklässt,</p> <p>22. entgegen § 11 Absatz 5 Nr. 1 Standplätze sowie angrenzende Gangflächen nicht von Eis und Schnee freihält,</p> <p>23. entgegen § 11 Absatz 5 Nr. 2 nicht dafür sorgt, dass Papier und anderes leichtes Material nicht verweht wird,</p> <p>24. entgegen § 11 Absatz 6 die Entsorgung von gebrauchtem Frittierfett nicht schriftlich nachweist,</p> <p>25. entgegen § 11 Absatz 7 Abwasser nicht ordnungsgemäß entsorgt,</p> <p>26. entgegen § 12 Absatz 3 die Markplätze mit Fahrzeugen befährt,</p> <p>27. entgegen § 12 Absatz 5 Satz 1 den Anweisungen der Bediensteten der Landeshauptstadt Magdeburg nicht Folge leistet,</p> <p>28. entgegen § 12 Absatz 5 Satz 2 den Zutritt verwehrt,</p> <p>29. entgegen § 12 Absatz 5 Satz 3 sich nicht ausweist.</p>
<p>§ 13 Ordnungswidrigkeiten (2) Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu 2500,00 EURO geahndet werden.</p>	<p>§ 13 Ordnungswidrigkeiten (2) Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu 5000,00 EUR geahndet werden.</p>
<p>Anlage 2</p>	<p>Anlage 2</p>

zur Satzung über den Wochenmarktverkehr in der Landeshauptstadt Magdeburg
Warenkreis des Wochenmarktverkehrs in der Landeshauptstadt Magdeburg

1. Über den gemäß § 67 Abs. 1 Gewerbeordnung bestimmten Warenkreis hinaus gehören zu den Gegenständen des Wochenmarktverkehrs in der Landeshauptstadt Magdeburg:

- a) Holzwaren, Korb- und Bürstenwaren
- b) Ton-, Gips- und Keramikwaren
- c) Porzellanwaren
- d) Haushaltwaren des täglichen Bedarfs
- e) Reinigungs- und Putzmittel
- f) Toilettenartikel einfacher Art, wie Seifen, Zahnpflegemittel, Hautcremes, Badezusätze, Papiertaschentücher
- g) Kleingartenbedarf, Blumenpflegemittel
- h) Blumenarrangements, Kränze, Kunstblumen
- i) eingetopfte oder bewurzelte Bäume und Sträucher bis zu 80 cm Höhe
- j) Textilien
- k) Schuhe
- l) Modeschmuck - mit Ausnahme der nach § 56 Abs. 1 Nr. 2a und b der Gewerbeordnung im Reisegewerbe nicht zu gelassenen Edelmetalle, Edelsteine und Schmucksteine
- m) Kleinspielwaren
- n) Neuheiten und sonstige Werbeverkaufsartikel, soweit es markttypische Artikel sind
- o) Werkzeuge.

2. Entgegen den Bestimmungen der Nr. 1 dieser Anlage sind ab dem 01. Mai eines jeden Jahres auf dem Wochenmarkt "Alter Markt" am Markttag Samstag über den § 67 Abs. 1 Gewerbeordnung bestimmten Warenkreis hinaus nur folgende Waren als Gegenstände des Wochenmarktverkehrs zugelassen:

- a) Holz-, Korb- und Bürstenwaren
- b) Ton-, Gips- und Keramikwaren
- c) Blumenarrangements, Kränze, Kunstblumen
- d) eingetopfte oder bewurzelte Bäume und Sträucher bis zu einer Höhe von 80 cm

Anlage 3
zur Satzung über den Wochenmarktverkehr in der Landeshauptstadt Magdeburg
Lebensmittelhygienische Anforderungen an den ambulanten Handel (einschließlich Imbiss und Ausschank)

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des

zur Satzung über den Wochenmarktverkehr in der Landeshauptstadt Magdeburg
Warenkreis des Wochenmarktverkehrs in der Landeshauptstadt Magdeburg

1. Über den gemäß § 67 Abs. 1 Gewerbeordnung bestimmten Warenkreis hinaus gehören zu den Gegenständen des Wochenmarktverkehrs in der Landeshauptstadt Magdeburg:

- a) Holzwaren, Korb- und Bürstenwaren
- b) Ton-, Gips- und Keramikwaren
- c) Porzellanwaren
- d) Haushaltwaren des täglichen Bedarfs
- e) Reinigungs- und Putzmittel
- f) Toilettenartikel einfacher Art, wie Seifen, Zahnpflegemittel, Hautcremes, Badezusätze, Papiertaschentücher
- g) Kleingartenbedarf, Blumenpflegemittel
- h) Blumenarrangements, Kränze, Kunstblumen
- i) eingetopfte oder bewurzelte Bäume und Sträucher bis zu 80 cm Höhe
- j) Textilien
- k) Schuhe
- l) Modeschmuck - mit Ausnahme der nach § 56 Abs. 1 Nr. 2a und b der Gewerbeordnung im Reisegewerbe nicht zu gelassenen Edelmetalle, Edelsteine und Schmucksteine
- m) Kleinspielwaren
- n) Neuheiten und sonstige Werbeverkaufsartikel, soweit es markttypische Artikel sind
- o) Werkzeuge.

~~2. Entgegen den Bestimmungen der Nr. 1 dieser Anlage sind ab dem 01. Mai eines jeden Jahres auf dem Wochenmarkt "Alter Markt" am Markttag Samstag über den § 67 Abs. 1 Gewerbeordnung bestimmten Warenkreis hinaus nur folgende Waren als Gegenstände des Wochenmarktverkehrs zugelassen:~~

- ~~a) Holz-, Korb- und Bürstenwaren~~
- ~~b) Ton-, Gips- und Keramikwaren~~
- ~~c) Blumenarrangements, Kränze, Kunstblumen~~
- ~~d) eingetopfte oder bewurzelte Bäume und Sträucher bis zu einer Höhe von 80 cm~~

~~**Anlage 3**~~
~~**zur Satzung über den Wochenmarktverkehr in der Landeshauptstadt Magdeburg**~~
~~**Lebensmittelhygienische Anforderungen an den ambulanten Handel (einschließlich Imbiss und Ausschank)**~~

~~Gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des~~

Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene gelten insbesondere folgende lebensmittelhygienische Anforderungen:

Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein sowie sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird (befestigter Standort). Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:

Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Abtrocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;

Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind; Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein (hier: Bereitstellung einer zweiteiligen Spüleinrichtung oder ein Spülbecken plus Geschirrspülautomat); Soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des

Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen (Trennung vom Handwaschbecken); die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein; Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen)

Stoffen und Abfällen vorhanden sein; Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und

~~Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene gelten insbesondere folgende lebensmittelhygienische Anforderungen:~~

~~Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein sowie sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird (befestigter Standort). Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:~~

~~Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Abtrocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;~~

~~Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind; Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein (hier: Bereitstellung einer zweiteiligen Spüleinrichtung oder ein Spülbecken plus Geschirrspülautomat); Soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des~~

~~Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen (Trennung vom Handwaschbecken); die Zufuhr einer~~

~~ausreichenden Menge an warmem und kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein; Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein; Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und~~

Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein (Ausstattung der Kühleinrichtungen mit Thermometern); Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird (z. B. Hustenschutz, Schutz gegen Staub und Witterungseinflüsse). Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Weitere Hinweise zu Hygieneanforderungen in Verkaufsfahrzeugen und ortsveränderlichen, nichtständigen Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel sind der DIN 10500 vom Januar 2001 zu entnehmen. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln herrschen. (Temperaturempfehlungen für Lebensmittel- DIN 10508, Oktober 2002) Leicht verderbliche Lebensmittel sind wie folgt kühl zu halten:

- bei max. + 7 °C: z. B. Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fischerzeugnisse, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung,
- bei max. + 3 °C: z. B. Innereien, frisches Geflügelfleisch,
- bei max. + 4 °C: z. B. rohes Hackfleisch,
- bei max. + 2 °C oder in schmelzendem Eis: z. B. Fisch, frische Fischerzeugnisse.

Gemäß §§ 42 und 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (BGBl. I 2000 S. 1045) in der geltenden Fassung haben Personen, die beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnissen daraus,
- Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis,
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnissen daraus,
- Eiprodukten,
- Säuglings- und Kleinkindernahrung,
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnissen,
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage,
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte

~~Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein (Ausstattung der Kühleinrichtungen mit Thermometern); Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird (z. B. Hustenschutz, Schutz gegen Staub und Witterungseinflüsse). Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Weitere Hinweise zu Hygieneanforderungen in Verkaufsfahrzeugen und ortsveränderlichen, nichtständigen Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel sind der DIN 10500 vom Januar 2001 zu entnehmen. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln herrschen. (Temperaturempfehlungen für Lebensmittel- DIN 10508, Oktober 2002) Leicht verderbliche Lebensmittel sind wie folgt kühl zu halten:~~

- ~~• bei max. + 7 °C: z. B. Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fischerzeugnisse, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung,~~
- ~~• bei max. + 3 °C: z. B. Innereien, frisches Geflügelfleisch,~~
- ~~• bei max. + 4 °C: z. B. rohes Hackfleisch,~~
- ~~• bei max. + 2 °C oder in schmelzendem Eis: z. B. Fisch, frische Fischerzeugnisse.~~

~~Gemäß §§ 42 und 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (BGBl. I 2000 S. 1045) in der geltenden Fassung haben Personen, die beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von~~

- ~~• Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnissen daraus,~~
- ~~• Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis,~~
- ~~• Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnissen daraus,~~
- ~~• Eiprodukten,~~
- ~~• Säuglings- und Kleinkindernahrung,~~
- ~~• Speiseeis und Speiseeishalberzeugnissen,~~
- ~~• Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage,~~
- ~~• Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte~~

Soßen, Nahrungshefen eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die gesundheitliche Belehrung vorzulegen.

Diese Bescheinigung ist an der Betriebsstätte verfügbar zu halten. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer **beglaubigten** Abschrift oder einer **beglaubigten** Kopie.

Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich über die in § 42 Abs. 1

Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeitsverbote zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden. Erzeugnisse gemäß § 1 Abs. 1 Hackfleisch-Verordnung (BGBl. I 1976 S. 1186) in der geltenden Fassung dürfen im ambulanten Handel nicht hergestellt, behandelt und in den

Verkehr gebracht werden.

Das **Verbot gilt nicht** für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Erzeugnissen in mobilen Verkaufsstätten, wenn auf Grund deren technischer Einrichtung und Ausstattung

(DIN 10500, Ausgabe Januar 2001) das Herstellen und Behandeln in einem vom Verkaufsraum abgesonderten Raum vorgenommen wird und das Inverkehrbringen ausschließlich in umhüllter oder verpackter Form erfolgt. Das **Verbot gilt auch nicht** für die Abgabe aus mobilen Verkaufseinrichtungen, wenn Hackfleischerzeugnisse gemäß § 1 Abs. 1 Hackfleisch-Verordnung in einem Herstellerbetrieb entsprechend Hackfleisch-Verordnung hergestellt wurden und der Transport sowie die Lagerung des Hackfleisches bei maximal + 4

°C in Fertigpackungen mit entsprechender, vollständiger Kennzeichnung erfolgt.

~~Soßen, Nahrungshefen eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die gesundheitliche Belehrung vorzulegen.~~

~~Diese Bescheinigung ist an der Betriebsstätte verfügbar zu halten. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer **beglaubigten** Abschrift oder einer **beglaubigten** Kopie.~~

~~Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich über die in § 42 Abs. 1~~

~~Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeitsverbote zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.~~

~~Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden. Erzeugnisse gemäß § 1 Abs. 1 Hackfleisch-Verordnung (BGBl. I 1976 S. 1186) in der geltenden Fassung dürfen im ambulanten Handel nicht hergestellt, behandelt und in den~~

~~Verkehr gebracht werden.~~

~~Das **Verbot gilt nicht** für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Erzeugnissen in mobilen Verkaufsstätten, wenn auf Grund deren technischer Einrichtung und Ausstattung~~

~~(DIN 10500, Ausgabe Januar 2001) das Herstellen und Behandeln in einem vom Verkaufsraum abgesonderten Raum vorgenommen wird und das Inverkehrbringen ausschließlich in umhüllter oder verpackter Form erfolgt. Das **Verbot gilt auch nicht** für die Abgabe aus mobilen Verkaufseinrichtungen, wenn Hackfleischerzeugnisse gemäß § 1 Abs. 1 Hackfleisch-Verordnung in einem Herstellerbetrieb entsprechend Hackfleisch-Verordnung hergestellt wurden und der Transport sowie die Lagerung des Hackfleisches bei maximal + 4~~

~~°C in Fertigpackungen mit entsprechender, vollständiger Kennzeichnung erfolgt.~~