

Allgemeinverfügung zur Regelung der Betriebshygiene auf dem Gelände der Märkte München (MM)

Der städtische Eigenbetrieb MM, vertreten durch die Werkleitung, erlässt - dem Satzungszweck (§ 1 Abs.1 der Satzung über die Benutzung der Märkte München der Landeshauptstadt München, nachfolgend MMS genannt, und § 1 Abs. 1 der Satzung über die Benutzung des Marktes am Elisabethplatz der Landeshauptstadt München, nachfolgend EMS genannt) folgend - aufgrund § 2 Abs. 2 MMS und EMS, in der derzeit jeweils gültigen Fassung, nachfolgende Allgemeinverfügung zur Gewährleistung von Sauberkeit und Hygiene sowie zur Regelung der Abfallentsorgung auf dem Betriebs- bzw. Sitzungsgelände:

§ 1 Geltungsbereich und Begriffsbestimmung

Die Regelungen der MMS und der EMS, in der derzeit jeweils gültigen Fassung, bleiben von dieser Allgemeinverfügung unberührt.

- (1) Diese Allgemeinverfügung gilt für alle Benutzer*innen (§ 3 MMS und § 3 EMS).
- (2) Die Benutzer*innen sind für die Einhaltung des jeweils geltenden Hygienerechts in dem zugewiesenen oder per Erlaubnis oder Sondervereinbarung überlassenen Objekt (Verkaufseinrichtung/-stand, Raum, Lagerfläche, Keller, Grundstücksfläche oder sonstige Anlage) selbst verantwortlich. Entsprechend ist in dem jeweiligen Objekt im Rahmen der Geschäftsausübung bzw. der Betriebsabläufe für hygienisch einwandfreie Zustände zu sorgen.

§ 2 Reinigungspflichten

Die Benutzer*innen haben das Betriebs- bzw. Sitzungsgelände sauber zu halten und nachfolgende Gegenstände und Objekte eigenverantwortlich und auf eigene Kosten in einem gereinigten Zustand zu halten:

- a. Die zugewiesenen oder per Erlaubnis oder Sondervereinbarung überlassenen Objekte; hierzu gehören auch Böden und - soweit zutreffend - Wände sowie Decken.

Vor allem sind Vorkehrungen gegen Schimmelbefall, der aus der Geschäftstätigkeit bzw. Benutzung herrührt, zu treffen. Tritt ein entsprechender Befall auf, ist unverzüglich für Abhilfe zu sorgen.

Wird beabsichtigt, einen überlassenen Bereich mit einer größeren Menge Wasser (z. B. mit einem Schlauch, Dampfstrahler etc.) zu reinigen, muss vorab Kontakt mit den MM aufgenommen werden, damit Wasserschäden vermieden werden. Vor Durchführung der Reinigungsmaßnahme ist stets die Frage der Bodendichtheit und der Abwasserabführung zu klären.

Steht im Einzelfall kein Wasseranschluss zur Verfügung oder ist die Bodendichtheit nicht gegeben oder ist keine geeignete Entwässerungsmöglichkeit vorhanden, sind geeignete Reinigungsgeräte einzusetzen.¹

Diese Grundsätze gelten auch für Kühlzellen und deren Aggregate.

¹Der Einsatz „geeigneter Reinigungsgeräte“ (z. B. Waschautomat) kann z. B. über die von der MM beauftragten Reinigungsfirma sichergestellt werden.

- b. Soweit vorhanden, die zugeordneten Abfalltonnen.²
 - c. Standeinbauten und Kühlungen sowie die Dächer der Verkaufsstände im Bereich des Großmarktes.
 - d. Die vorhandenen Gullys und Entwässerungsrinnen in überlassenen Objekten.
- (2) Die Benutzer*innen haben auf Anforderung für das zu reinigende Objekt oder den zu reinigenden Gegenstand schriftliche Nachweise über durchgeführte Reinigungen, die Reinigungsintervalle und eingesetzte Reinigungsmittel vorzulegen. Es dürfen nur Reinigungsmittel zum Einsatz kommen, die für Lebensmittel unbedenklich, umweltschonend und für die zu reinigende Fläche bzw. den zu reinigenden Gegenstand geeignet sind.
- (3) Es ist verboten, das Betriebs- bzw. Sitzungsgelände zu verschmutzen. Die Benutzer*innen haben durch sie verursachte Verunreinigungen unverzüglich eigenständig zu beseitigen. Bei Bedarf können die MM die Reinigung auf Namen und auf Rechnung des Verursachers veranlassen.

§ 3 Leerung und Verschluss von Abfallbehältern sowie Standplatzreinigung

- (1) Die Benutzer*innen haben ihre Abfallbehälter, wie z. B. Abfalltonnen, eigenverantwortlich und regelmäßig bzw. auf Anweisung der MM zu leeren und die Abfälle ordnungsgemäß zu entsorgen. Bioabfälle müssen arbeitstäglich, während der Betriebszeit, entsorgt werden. Vor einer längeren Geschäftsschließung (z. B. Urlaub), vor Wochenenden oder einem Feiertag muss sichergestellt sein, dass vor Geschäftsschluss, jedoch während der Betriebszeit, alle zugeordneten Abfallbehälter geleert und die Abfälle ordnungsgemäß entsorgt sind.
- (2) Standplätze für Abfallbehälter sollen von gelagerten oder angebotenen Lebensmitteln räumlich getrennt und abgeschottet eingerichtet sein. In Bereichen, wo dies aufgrund beengter Platzverhältnisse nicht möglich ist, müssen zumindest ständig die Deckel der Abfallbehälter für die Fraktionen Bio- und Restmüll geschlossen sein.
- (3) Standplätze für Abfallbehälter müssen im Umfeld sauber gehalten und regelmäßig gereinigt werden. Abfälle dürfen nicht neben den Abfallbehältern abgestellt oder gelagert werden.

²Soweit möglich, wird durch die MM über die von ihr beauftragte Reinigungsfirma ein Tonnenwaschplatz zur Verfügung gestellt bzw. eine Reinigungsmöglichkeit organisiert.

§ 4 Schädlingsbekämpfung

- (1) Die Benutzer*innen haben ihre Geschäftsausübung und Betriebsabläufe so zu gestalten, dass die Gefahr eines Schädlingsbefalls vermieden wird. Entsprechend sind zugewiesene oder per Erlaubnis oder Sondervereinbarung überlassene Objekte instand zu halten bzw. bauliche Änderungen zu planen und zu gestalten. Rückzugsgebiete, Unterschlupfmöglichkeiten, Brutstätten, etc. für Schädlinge und Ungeziefer sind zu verhindern; dagegen sind stets geeignete Maßnahmen auf eigene Kosten zu ergreifen.
- (2) Benutzer*innen, denen Objekte zugewiesen oder per Erlaubnis oder Sondervereinbarung überlassen wurden, haben darin auf eigene Kosten eigenverantwortlich Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen auf Grundlage eines Abwehr- und Bekämpfungskonzeptes durchzuführen. Hierbei können Benutzer*innen bei entsprechender Fachkenntnis selbst tätig werden. Um Gesundheitsgefahren, Umwelt- und Haftungsrisiken auszuschließen, wird die Beauftragung einer Fachfirma dringend empfohlen.
- (3) Der Schädlingsbefall ist zu kontrollieren. Das bedeutet, dass alle Benutzer*innen über ein wirkungsvolles Abwehr- und Bekämpfungskonzept verfügen müssen, über das der Nachweis geführt wird, dass kein Befall vorliegt. Ein ordnungsgemäßer Nachweis kann nur geführt werden, wenn zum einen tatsächlich vorweisbare Monitoring- bzw. Bekämpfungsmaßnahmen durchgeführt und zum anderen Aufzeichnungen über die getroffenen Maßnahmen, die eingesetzten Köder, die durchgeführten Kontrollen und die Ergebnisse (Auswertung) geführt werden. Auf Anforderung sind die Nachweise und Aufzeichnungen etc. vorzulegen, um die Risiken für die Lebensmittelsicherheit, den Betrieb und die Allgemeinheit bewerten zu können.

§ 5 Lagerung

- (1) In zugewiesenen oder per Erlaubnis oder Sondervereinbarung überlassenen Objekten darf nur gelagert werden, was dem Satzungszweck dient; Befreiungen von diesem Grundsatz können in der Zuweisung, Erlaubnis oder Sondervereinbarung gemäß § 12 dieser Allgemeinverfügung festgelegt werden. Grundsätzlich dürfen keine Stoffe oder Gegenstände gelagert werden, die die Sicherheit von Lebensmitteln nachteilig beeinflussen können.
- (2) In Objekten nach Abs. 1 darf insbesondere nicht gelagert werden:
 - Verdorbene Ware,
 - (Sperr-) Müll bzw. Abfälle, unbeschadet von § 3,
 - Baustoffe,
 - Schrott,
 - Stoffe, Gase und Flüssigkeiten, die mit Gefahrensymbolen gekennzeichnet sind, z. B. leere oder volle Flüssiggasflaschen oder brennbare Flüssigkeiten; hierzu zählen u. a. Benzin/-gemische,

- Altöl, Schmierstoffe und
- (Fahrzeug-) Reifen.

(3) In Objekten nach Abs. 1 ist Folgendes grundsätzlich zu beachten und zu vollziehen:

- Während der Verkaufszeit ist auf Verkaufsflächen neben Lebensmitteln nur die Lagerung von Materialien und Gegenständen gestattet, die zur Behandlung und/oder Verpackung dieser Lebensmittel zugelassen sind.
- Keine Lagerung von angesammelten Abfällen bzw. Wertstoffen, hierzu zählen Kisten, Steigen, Kartonagen, Verpackungen, etc.
- Keine Lagerung von nicht benötigten Paletten; diese Paletten sind zurückzugeben oder zu entsorgen.
- Ein schneller Überblick über die gelagerten Waren oder Gegenstände muss jederzeit möglich sein. Das Lagergut und sein Umfeld muss jederzeit im Rahmen von Reinigungs- und Schädlingsbefallskontrollen begutachtet und leicht versetzt werden können.
- Gelagerte Gegenstände dürfen kein Rückzugsgebiet für Schädlinge und Ungeziefer bilden.

§ 6 Transport, Abstellen und Lagerung von Lebensmitteln

- (1) Lebensmittel dürfen nur so transportiert, abgestellt und gelagert werden, dass ihre Sicherheit nicht nachteilig beeinflusst wird (z. B. durch Abgase, Schädlinge, Vögel, sonstige Umwelteinflüsse). Die Benutzer*innen haben eigenständig für einen ausreichenden und geeigneten Warenschutz zu sorgen. Für eine Kontamination übernehmen die MM keine Haftung. Das Verpackungsmaterial muss den geltenden Vorschriften entsprechen.
- (2) Fleisch-/Fischabfälle, Blut, Fett, Knochen etc. dürfen nur so transportiert und gelagert werden, dass diese das Gelände nicht verunreinigen. Der Zugriff darauf durch Schädlinge, Vögel etc. ist zu verhindern.

§ 7 Kondenswasser von Kühlanlagen

Kondenswasserabläufe von Kühlungen sind an die Kanalisation anzuschließen. Der Anschluss ist von den MM vorab zu genehmigen. Sollten technische Hinderungsgründe entgegenstehen, ist das beim Betrieb anfallende Kondenswasser in ordentlichen Behältnissen aufzufangen und vor dem Überlaufen rechtzeitig in einen Gully zu entleeren.

§ 8 Haustiere

- (1) Es ist nicht gestattet, mit Haustieren Lagerstätten und Verkaufsanlagen für Lebensmittel zu betreten oder in diesen Objekten Haustiere zu halten. Haustiere sind stets von Lebensmitteln fernzuhalten.
- (2) Haustiere, insbesondere Hunde, sind auf dem gesamten Betriebs- bzw. Sitzungsgelände von Benutzer*innen an der Leine zu führen. Nach dem Betreten des Betriebs- bzw. Sitzungsgeländes ist der direkte Weg zum überlassenen Objekt zu wählen.

§ 9 Notdurft

- (1) Zum Verrichten der Notdurft sind Toiletten aufzusuchen.
- (2) Eine von Haustieren (z. B. Hunden) verrichtete Notdurft ist unverzüglich eigenständig zu beseitigen und ordnungsgemäß zu entsorgen.

§ 10 Rauchverbot

In allen von den MM betriebenen Gebäuden bzw. baulichen Anlagen oder Lagerstätten besteht ein Rauchverbot.

§ 11 Fahrzeuge auf Verkaufs- und Lagerflächen

Es ist untersagt, mit benzin-, diesel- oder gasbetriebenen Fahrzeugen Verkaufs- und/oder Lagerflächen für Lebensmittel zu befahren oder diese dort abzustellen.

§ 12 Befreiungen

Befreiungen von Regelungen dieser Allgemeinverfügung können die MM im Einzelfall unter Abwägung möglicher Gefahren für die Sauberkeit und Hygiene auf dem Betriebs- bzw. Sitzungsgelände in stets widerruflicher Weise zulassen.

§ 13 Hygienerecht und Aufsichtsbehörden

Das geltende Hygienerecht ist von den Benutzern*innen strikt zu beachten und eigenverantwortlich zu vollziehen. Die Zuständigkeiten des Kreisverwaltungsreferats (Gewerbe, Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen) für den Bereich Sauberkeit und Hygiene bleiben von dieser Allgemeinverfügung unberührt.

§ 14 Zuwiderhandlungen

Aufgrund § 33 Ziffer 8 MMS oder § 22 Ziffer 9 EMS, in der derzeit jeweils gültigen Fassung, kann mit Geldbuße belegt werden, wer vorsätzlich entgegen § 11 Abs. 1 MMS oder § 12 Abs. 1 EMS einer aufgrund des § 2 Abs. 2 MMS oder EMS erlassenen Allgemeinverfügung zuwiderhandelt.

§ 15 Inkrafttreten

Diese Allgemeinverfügung tritt am 01.06.2025 in Kraft.

Gleichzeitig tritt mit Erlass dieser Allgemeinverfügung die überholte Anordnung zur Regelung der Betriebshygiene auf dem Gelände der Markthallen München vom 15.09.2017 außer Kraft.

Gez.

Kira Weißbach
Zweite Werkleiterin