



MERKBLATT

über lebensmittelhygienische Mindestanforderungen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln auf Volksfesten, Jahrmärkten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen

Nachstehende Anforderungen gelten nicht für den ausschließlichen Verkauf von Obst, Gemüse oder Eiern.

Verkaufsstände und Verkaufswagen

Die Verkaufseinrichtungen sind derart zu gestalten, dass jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel z.B. durch Witterungseinflüsse (Regen, Staub, Sonnenstrahlen) oder durch Kunden (Anhusten, Berühren) wirksam ausgeschlossen wird. Die Einrichtungen erfüllen die Mindestanforderungen, wenn

- der Fußboden befestigt, abwaschbar und desinfizierbar ist,
- sie mindestens bis Tresenhöhe von Wänden umschlossen sind,
- ein regendichtes, hinreichend abfallendes Dach vorhanden ist, das an den Verkaufsseiten zum Schutz der Lebensmittel gegen Regen und Sonne weit genug übersteht,
- ihre Innenflächen aus glattem, abwaschfestem und desinfizierbarem Material bestehen
- Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, leicht zu reinigen sind und glatte, abwaschfeste und desinfizierbare Oberflächen haben.

Bei Verkaufsfahrzeugen muss der Betriebsraum vom Fahrerteil räumlich getrennt sein.

Im Innenraum der Betriebseinrichtung ist eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser vorzuhalten. Die Handwaschgelegenheit ist mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände auszustatten (Seifen- und Desinfektionsmittelspender und Wegwerf- oder Rollenhandtücher).

Zur Reinigung von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr müssen geeignete Spülvorrichtungen mit fließendem Warm- und Kaltwasser vorhanden sein; diese müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

Sofern die Lebensmittel vor der Verwendung oder der Abgabe abzuwaschen sind, muss eine separate Gelegenheit vorhanden sein, die von Handwaschgelegenheit und Spülvorrichtung getrennt ist.

Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen.

Zur Wasserversorgung dürfen nur lebensmittelgeeignete Schläuche und Anschlussteile verwendet werden. Sie dürfen keine Beschädigungen aufweisen und dürfen nur für diesen Zweck genutzt werden. Schläuche mit einem Symbol für Lebensmittelbedarfsgegenstände (Weinglas u. Gabel) sowie Schläuche, für die ein Prüfgutachten nach den Richtlinien des DVWG oder KTW vorliegt, gelten als geeignet.

Abwasser ist so zu entsorgen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel wirksam ausgeschlossen ist (Anschluss an die Schmutzwasserentsorgung oder Auffangen in besonderen Behältern).

Personal

Es müssen saubere, hygienisch einwandfreie Sanitäreinrichtungen, die dem Personal vorbehalten sind, zur Verfügung stehen. Toiletten müssen mit Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser ausgestattet sein. Es müssen Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein (Seifen- und Desinfektionsmittelspender und Einweg- oder Rollenhandtücher).

Werden in einer Verkaufseinrichtung leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht, hat das Personal saubere, waschbare Schutzkleidung zu tragen.

In Verkaufseinrichtungen darf nicht geraucht werden.

Lebensmittel

Werden Lebensmittel unverpackt in Selbstbedienung angeboten, ist durch Beaufsichtigung oder

Rechtsvorschriften: Lebensmittelhygieneverordnung vom 05. August 1997
Getränkeschankanlagenverordnung vom April 2000
Preisangabenverordnung vom 18. Oktober 2002
Trinkwasserverordnung vom 21. Mai 2001

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der Angegebenen Anschrift.

Schutzvorrichtungen wie Glasschürze, Abdeckung o.ä. („Spuckschutz“) dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel nicht angefasst, angehustet oder sonst nachteilig beeinflusst werden.

Leichtverderbliche Lebensmittel oder Tiefkühlwaren müssen entsprechend in Kühl- oder Gefriereinrichtungen gelagert werden, die die Einhaltung der vom Hersteller angegebenen bzw. der vorgeschriebenen Temperaturen gewährleisten.

Das Herstellen von Hackfleischerzeugnissen ist nicht gestattet. Das Behandeln und Inverkehrbringen von Hackfleisch und anderen rohen Erzeugnissen, die der Hackfleisch-Verordnung unterliegen, ist nur erlaubt, wenn sie in entsprechenden Betrieben hergestellt und dort so verpackt wurden, dass sie allseitig umschlossen sind. Sie sind bei Temperaturen zwischen 0°C und 4°C zu transportieren und zu lagern.

Kennzeichnung

An den Verkaufsständen sind Preisverzeichnisse anzubringen, aus denen die Preise der angebotenen Speisen und Getränke sowie die verwendeten Konservierungsmittel, Farbstoffe u. ä. gut lesbar ersichtlich sind.

Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Getränken muss auf Speisen und Getränkekarten kenntlich gemacht werden; „mit Farbstoff“ (z. B. Cola), „mit Phosphat“ (z.B. Fleischerzeugnisse) „mit Konservierungsmittel“ (z.B. Kartoffelsalat).

Mehrweggeschirr

Damit nur einwandfreies und sauberes Geschirr benutzt wird, sind folgende Voraussetzungen zu schaffen:

- Es sind ausreichende, hygienisch einwandfreie Lager- und Transportmöglichkeiten in geschlossenen Behältern für sauberes Geschirr vorzuhalten.
- Leistungsfähige Geschirrspülmaschinen oder andere Reinigungseinrichtungen wie z. B. Spülbecken, Abtropfbleche und hygienisch einwandfreie Handtücher sind vorzuhalten. Für eine Warmwasserbereitung von Spülwasser ist zu sorgen.
- Spüleinrichtungen, die innerhalb eines Verkaufsstandes oder Verkaufswagens aufgestellt werden, sind so zu betreiben, dass die zum Verzehr bestimmten Lebensmittel durch den Spülvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können.
- Das zum Spülen verwendete Wasser muss der Trinkwasserverordnung entsprechen. Daher ist ein Anschluss an eine Wasserleitung vorzunehmen; sofern dies nicht möglich ist, ist fließendes Wasser aus einwandfreien Wassertanks in genügender Menge bereitzuhalten.
- Spülmobile, separate Spüleinrichtungen und die Ausgabe des sauberen Geschirrs sind auf einem befestigten, gereinigten Platz einzurichten. Sie sind durch ein überstehendes Dach zu schützen; wenn erforderlich, ist auch ein geeigneter seitlicher Schutz einzurichten.
- Ausreichende Abfallbehälter sind bereitzuhalten.
- Das anfallende Spülwasser ist ordnungsgemäß abzuleiten oder zu sammeln.
- Spülmobile sind mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Desinfektionsmittel- und Seifenspender auszustatten.
- Werden beim Betrieb von Getränkeschankanlagen Schankgefäße (Gläser oder Krüge) benutzt, so ist (nach den technischen Regeln für Getränkeschankanlagen) in unmittelbarer Nähe der Zapfanlage eine Vorrichtung zum Spülen dieser Gefäße mit fließendem Trinkwasser vorzusehen (also eine weitere Spüleinrichtung). Diese Spüleinrichtung besteht aus zwei Spülbecken. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines Spülgerätes mit getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken. Auf eine entsprechend ausgestattete Handwaschgelegenheit kann nicht verzichtet werden.

Rechtsvorschriften: Lebensmittelhygieneverordnung vom 05. August 1997
Getränkeschankanlagenverordnung vom April 2000
Preisangabenverordnung vom 18. Oktober 2002
Trinkwasserverordnung vom 21. Mai 2001

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der Angegebenen Anschrift.