

Merkblatt

Über hygienische Mindestanforderungen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen auf Volksfesten, Jahrmärkten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen

Die Lebensmittel dürfen keiner ekelerregender oder sonst nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden. Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat durch eigene Kontrolle und geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass gesundheitliche Gefahren nicht entstehen.

Verkaufsstände und Verkaufswagen

sind so auszustatten, dass jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel z.B. durch Witterungseinflüsse (Regen, Staub, Außentemperatur) oder durch Kunden (Anhusten, Berühren) wirksam ausgeschlossen wird.

Sie erfüllen die Mindestanforderungen wenn:

- ihr Fußboden befestigt, abwaschbar und desinfiziert 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, hellem, abwaschbarem und desinfizierbarem Material bestehen,
- ihr Innenraum selbstfahrender Einrichtungen vom Fahrteil räumlich abgetrennt ist,
- die Arbeitsfläche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommt, leicht zu reinigen sind und glatte, abwaschfeste und desinfizierbare Oberflächen haben,
- wenn ausgelegte Lebensmittel durch einen ausreichend hohen Glasaufsatz (mindestens 25cm) oder ähnliches vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden,
- die Zuwasserschläuche für Trinkwasser geeignet sind,
- im Innenraum der Betriebseinrichtung eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Desinfektionsmittel- und Seifenspender sowie Einweghandtüchern vorhanden ist,
- zur Reinigung von Arbeitsgeräten und gegebenenfalls Mehrweggeschirr sowie von Lebensmittel getrennte Spüleinrichtung mit fließendem Warm- und Kaltwasser bereitstehen,
- das verwendete Wasser Trinkwasserqualität hat und
- eine Abwasserentsorgung eingerichtet ist, deren Beschaffenheit eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel wirksam ausschließt.

Lebensmittel

Nicht zulässig ist aus Gründen des Gesundheitsschutzes das Herstellen, das Anbieten und die Abgabe von:

- rohem Hackfleisch (z.B. frisches Mett oder Tatar),
- geschnetzeltem (z.B. vorher nicht durchgegartes Pfannengyros) und
- rohem Hackfleischerzeugnissen (z.B. ungebrühte Bratwurst, rohe Frikadelle oder rohe Fleischspieße).

Leicht verderbliche Lebensmittel oder Tiefkühlwaren sind in Kühl- oder Gefriereinrichtungen bei den vom Hersteller angegebenen Temperaturen aber **höchstens bei 7°C** zu lagern und in den Verkehr zu bringen.

Zuckerwaren

die unverpackt im Rahmen der Selbstbedienung angeboten werden, sind durch Beaufsichtigung oder durch Vorrichtungen wie Glasschürzen, Abdeckungen oder ähnliches vor Anfassen, Anhusten oder sonst nachteiliger Beeinflussung zu schützen.

Personal

- Das Personal hat saubere und leicht zu reinigende Schutzkleidung zu tragen.
- Für die Beschäftigten sind Toiletten bereitzustellen. Diese sind mit Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Desinfektionsmittel- und Seifenspender sowie Einweghandtüchern auszustatten.
- In Verkaufseinrichtungen darf nicht geraucht werden.

Getränkeschankanlagen

Sind spätestens drei Tage vor Inbetriebnahme bei der Veterinär- und Lebensmittelaufsicht anzuzeigen.

Mehrweggeschirr

Speisen und Getränke dürfen nur in wiederverwendbaren Verpackungen und Behältnissen ausgegeben werden. Für eine hygienische einwandfreie Säuberung ist zu sorgen. Die Verwendung von Einwegmaterialien, insbesondere Einweggeschirr und Dosen ist ausgeschlossen.

Für die Nutzung von Spülmobilen ist die Genehmigung der Umweltbehörde einzuholen. Das dafür benötigte Sielkataster erhalten Sie bei der Stadtreinigung. Die Genehmigung ist während der Veranstaltung bereitzuhalten. Für die Erfüllung dieser Auflage wird von Ihnen erwartet, dass Sie den Betrieb Ihres Standes bei Nichteinhaltung der Auflagen einstellen.

- Es sind ausreichend, hygienisch einwandfreie Lager- und Transportmöglichkeiten in geschlossenen Behältern für sauberes Geschirr vorzuhalten.
- Leistungsfähige Geschirrspülmaschinen oder andere Reinigungseinrichtungen wie z.B. Spülbecken, Abtropfbecken und hygienisch einwandfreie Geschirrtücher sind vorzusehen. Für Spülwasser ist eine Warmwasserbereitung erforderlich.
- Spüleinrichtungen, die innerhalb eines Verkaufswagens oder Verkaufsstandes 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 hat der Trinkwasserverordnung zu 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.
- Spülmobile sind mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Desinfektionsmittel- und Seifenspender sowie Einweghandtüchern auszustatten.
- Abfallbehälter sind in ausreichendem Umfang bereitzustellen.
- Das anfallende Spülwasser ist ordnungsgemäß abzuleiten oder zu sammeln.
- Werden beim Betrieb von Getränkeschankanlagen Schankgefäße (Gläser oder Krüge) benutzt, so ist (nach den technischen Regeln der Getränkeschankanlage) 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 Glasspülmaschine oder eines Spülgeräts mit getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken. Auf eine entsprechend ausgestattete Handwaschgelegenheit kann nicht verzichtet werden.

Preise

Preisschilder oder Tafeln sind für die Verbraucher gut lesbar anzubringen.