

Merkblatt

Verkauf von Lebensmitteln auf Volksfesten, Jahrmärkten und ähnlichen Veranstaltungen

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

Beim Herstellen, Anbieten und Verkaufen von Lebensmitteln muss dafür Sorge getragen werden, dass jede nachteilige Beeinflussung z.B. durch Witterungseinflüsse (Regen, Staub, Sonnenstrahlen) oder durch Kunden (Anhusten, Berühren) wirksam ausgeschlossen wird.

1. Verkaufseinrichtungen

- Der Fußboden muss befestigt, abwaschbar und desinfizierbar sein.
- Die Einrichtung muss bis mindestens zur Tresenhöhe von Wänden umschlossen sein und ein Dach ausreichend Schutz vor Witterungseinflüssen bieten.
- Wände, Decken und Innenflächen müssen aus glattem, abwaschbarem und desinfizierbarem Material bestehen.
- Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen sein und glatte, abwaschbare und desinfizierbare Oberflächen haben.
- Angebotene Lebensmittel sind vor dem direkten Zugriff des Kunden zu schützen, z.B. durch einen ausreichend hohen Glasaufsatz oder ähnliches.
- Ausreichende Abfallbehälter mit Deckel sind aufzustellen.
- Bei Verkaufsfahrzeugen muss der Verkaufsraum vom Fahrerteil räumlich getrennt sein.
- Im Innenraum ist ein separates **Handwaschbecken** mit fließendem Warm- und Kaltwasser vorzuhalten, das mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Seifen- und Desinfektionsmittelspender, Einweghandtücher) auszustatten ist.
- 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 ein separates **Reinigungsbecken** vorhanden sein, die von Handwaschgelegenheit und Spülvorrichtung getrennt ist.
- Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen. Zur Wasserversorgung dürfen nur einwandfreie, lebensmittelgeeignete Schläuche und Anschlusssteile verwendet werden. Schläuche mit einem Symbol für Lebensmittelbedarfsgegenstände (Weinglas u. Gabel) sowie Schläuche, für die ein Prüfgutachten nach den Richtlinien der DVGW (**Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches**) KTW-Leitlinie (Kunststoffe in Trinkwasser) 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).

- Reinigungsmittel und -gerätschaften sowie betriebsfremde (z.B. private) Gegenstände sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.

2. Lebensmittel

- Werden Lebensmittel unverpackt in Selbstbedienung angeboten, ist durch Beaufsichtigung oder Schutzvorrichtungen wie Glasschürze, Abdeckung o. ä. dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel nicht angefasst, angehustet oder sonst nachteilig beeinflusst werden.
- Leichtverderbliche Lebensmittel und Tiefkühlwaren müssen in Kühl- oder Gefriereinrichtungen gelagert werden, die die erforderlichen Temperaturen gewährleisten.
(Eigenkontrollen mit Thermometern)

3. Kennzeichnung

- An den Verkaufsständen sind Preisverzeichnisse anzubringen
(ggf. Grundpreisangabe €/100g oder €/1000g).
- Gehalte an Zusatzstoffen sowie Allergene in Lebensmitteln und Getränken müssen auf Speisen- und Getränkekarten kenntlich gemacht werden (siehe hierzu ggf. weitere Merkblätter). Bei der Verwendung von Azofarbstoffen ist darüber hinaus der Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ anzugeben!

4. Personal

- Werden in einer Verkaufseinrichtung leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht, hat das Personal saubere, waschbare Schutzkleidung zu tragen.
- Personen, die leicht verderbliche unverpackte Lebensmittel (z.B. Backwaren mit nicht erhitzter Füllung oder Auflage, Eiprodukte, Fleisch- und Fischerzeugnisse, Feinkostsalate, Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse) herstellen, behandeln oder abgeben, müssen eine Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz vorweisen können. Diese Bescheinigung wird durch das zuständige Gesundheitsamt ausgestellt und ist mitzuführen (ggf. als Kopie).
- Es müssen saubere, hygienisch einwandfreie Sanitäreinrichtungen, die dem Personal vorbehalten sind, zur Verfügung stehen: Toiletten, Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Seifen- und Desinfektionsmittelspender und Einweghandtücher).
- In Verkaufseinrichtungen darf nicht geraucht werden.

5. Mehrweggeschirr

Bei der Verwendung von Mehrweggeschirr sind folgende Grundsätze zu beachten:

- Es ist einwandfreies und sauberes Geschirr zu benutzen
- Es sind hygienisch einwandfreie Lager- und Transportmöglichkeiten für sauberes Geschirr vorzuhalten (z.B. Stapelbox, Abdeckung mit sauberen Handtüchern).
- Spüleinrichtungen innerhalb eines Verkaufsstandes oder Verkaufswagens sind so zu betreiben, dass die zum Verzehr bestimmten Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden. Schmutzgeschirrrücklauf und Speisenausgabe sind strikt zu trennen.
- Das anfallende Spülwasser ist ordnungsgemäß abzuleiten oder zu sammeln.
- Das Spülen von Geschirr an zentralen Orten oder mittels Spülmobil ist ebenfalls möglich.

6. Getränkeschankanlagen

- Die Spüleinrichtung für Gläser besteht aus zwei Spülbecken mit fließendem Trinkwasser für die getrennte Vor- und Nachspülung. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines Spülgerätes mit integrierter getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken.

- Getränkeschankanlagen sind nach den technischen Regeln für Getränkeschankanlagen zu betreiben (u. a.: ordnungsgemäße Reinigung insbesondere vor Inbetriebnahme, sichere Verwahrung von CO2-Flaschen, Dokumentation der Wartung).

7. Ehrenamtliche Veranstaltungen

- Für Feste mit karitativem / gemeinnützigem Hintergrund können gewisse Ausnahmen von den vorgenannten Regelungen gewährt werden.
- Die Rahmenbedingungen richten sich nach dem Charakter und Umfang der Veranstaltung und der Zielgruppe. Berücksichtigung findet hierbei u.a. die Örtlichkeit (feste Räumlichkeit oder im Freien/Zelt o.dgl.), die Art, Zubereitung und Zulieferung der angebotenen Lebensmittel, die Einhaltung der Kühlkette, der Umgang mit Geschirr und –reinigung, die Wasserversorgung und der Zugang zu sanitären Anlagen.
- Hilfe für verantwortliche Veranstalter bietet die Leitlinie „Feste sichern Feiern“. Diese richtet sich mit einem Leitfaden zur Guten Hygiene an **Veranstalter** und mit einem Leitfaden zur Guten Hygiene an **ehrenamtliche Helfer**. Anhand von anschaulichen Beispielen werden Hilfestellungen für die erforderlichen Hygiene-Maßnahmen aufgezeigt.
Diese Broschüren sind unter nachfolgenden links abrufbar:
https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/Veranstalterheft_Feste_sicher_feiern_2._Auflage_2019.pdf
https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/Feste_sicher_feiern_2._Auflage_2019.pdf
- **Bitte wenden Sie sich mit Ihrem Veranstaltungskonzept an die Mitarbeitenden der Lebensmittelüberwachung. Die Kontaktdaten finden Sie oben links auf diesem Merkblatt.**

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.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

IfSG - Infektionsschutzgesetz

DIN Technische Regeln Schankanlagen;

Leitlinie des Umweltbundesamtes zur hygienischen Beurteilung von organischen Materialien im Kontakt mit Trinkwasser (KTW-Leitlinie)

