



Merkblatt

über die Abgabe von Speisen und Getränken auf Märkten, Straßenfesten, Vereinsfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

Bitte beachten Sie, dass

- Lebensmittel so behandelt werden müssen, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt nicht einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Beeinflussung – z.B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, tierische Schädlinge, oder durch ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren - ausgesetzt sind
- **leicht verderbliche Lebensmittel ausreichend zu kühlen sind (unter +7°C)**
- Hackfleischerzeugnisse (rohe Bratwürste, Fleischspieße, Frikadellen und gesteakte Fleischteile) dürfen bei maximal +4 Grad C. gelagert werden
- die Verkaufsstände für offene und leicht verderbliche Lebensmittel ein festes Dach haben müssen; an den Seiten und an der Rückwand dürfen Lebensmittel nur gelagert oder aufgehängt werden, wenn diese einen hellen abwaschbaren Belag oder Anstrich aufweisen; die Waren dürfen nicht direkt am Boden gelagert werden; der Boden muss leicht zu reinigen sein;
- Personen, die mit offenen Lebensmittel in Berührung kommen, **im Besitz einer Belehrung nach Infektionsschutzgesetz sein müssen** (*Auskunft erteilt hier das Gesundheitsamt*)
- Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten und angemessene, saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen müssen
- **unverpackte Lebensmittel so ausgestellt werden müssen, dass sie von den Kunden nicht berührt, angehustet oder sonst nachteilig beeinträchtigt werden können**
- Lebensmittelabfall ist sofort zu entfernen bzw. in dicht schließenden Behältnissen aufzubewahren
- die Wasserversorgung mit Trinkwasser geeigneten Leitungen erfolgen muss (*Auskunft erteilt hier das Gesundheitsamt*)
- **ein Handwaschbecken mit Warmwasserzufuhr einschließlich hygienisch einwandfreier Handtrocknungsmöglichkeit und Seifenspender vorhanden sein muss**
- eine Personaltoilette bzw. es muss eine Möglichkeit bestehen, dass in der Nähe eine saubere und einwandfreie Toilette (nur für Helfer) mit Warmwasserzufuhr sowie Papierhandtücher, Seife und Desinfektion vorhanden ist
- beim Behandeln von Lebensmitteln nicht geraucht werden darf;
- beim Betrieb von Getränkeschankanlagen die Reinigung der Getränkeleitung vor Inbetriebnahme durchzuführen und zu dokumentieren ist;
- Waren, die in Fertigpackungen abgegeben werden, die vorgeschriebene Kennzeichnung (Hersteller, Verkehrsbezeichnung, Menge, Zutaten, Mindesthaltbarkeit mit Tag/Monat/Jahr sowie evtl. Kühlhinweis) tragen müssen
- an den angebotenen Waren die Endpreise und bei den Getränken zusätzlich die Füllmenge anzugeben sind
- **Im Getränkeausschank sind Gläser und Becher mit Füllstrich zu verwenden**
- an jedem Stand Name, Vorname und Adresse des verantwortlichen Betreibers anzugeben ist;
- auf die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und/oder Allergene ist an der Verkaufsstätte hinzuweisen

Dieses Merkblatt ist nur ein Auszug aus den gesetzlichen Bestimmungen, auf die Einhaltung der Vorschriften des allgemeinen Lebensmittelrechtes wird hingewiesen.

Beratung und Auskunft wird durch die Lebensmittelüberwachung der Stadt Schwabach und ggf. durch das Gesundheitsamt Roth (09171/811-620) erteilt!

Stand: Februar 2020