

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 Lebensmitteln 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 (Warenschutz)
- die Wasserversorgung mit Trinkwasser in geeigneten Leitungen erfolgen muss ([Auskunft erteilt hier das Gesundheitsamt](#))
- ein Handwaschbecken mit Warmwasserzufuhr einschließlich hygienisch einwandfreier Handrocknungsmöglichkeit 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 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
- auf die kennzeichnungspflichtigen 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.