



Merkblatt

zu lebensmittelhygienischen Forderungen bei Volks-, Vereins-, Straßenfesten u.ä. Veranstaltungen (Stand April 2007)

Grundsatz: Die Betriebsstätten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination vermieden wird.

I. Anforderungen an Standplätze für Verkaufseinrichtungen

1. Asphaltierter, dicht gefugter oder befestigter Platz abseits des Straßenverkehrs. Eine Beeinträchtigung durch Staub, Schmutz, Gerüche, Feuchtigkeit oder Witterung ist zu verhindern.
2. Eine ausreichenden Zahl von Trinkwasserzapfstellen und Wasserabflüssen, sowie Stromanschlüssen müssen vorhanden sein
3. Für Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen Personaltoiletten mit Waschgelegenheiten mit fließend warmem und kaltem Wasser und hygienischen Einrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.
4. Angemessene Vorrichtungen bzw. Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren Stoffen und Abfällen müssen vorhanden sein.

II. Anforderungen an Verkaufseinrichtungen für Lebensmittel

1. Verkaufsstände sind so zu gestalten, dass für die Gäste keine Zutrittsmöglichkeit besteht.
2. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
3. Es müssen Schutzvorkehrungen geschaffen werden, die verhindern, dass Gäste die angebotenen unverpackten Lebensmittel durch Anfassen, Anhusten etc. beeinträchtigen können.
4. Beim Verkauf von unverpackten Lebensmitteln sind die Verkaufsstände mit einer ständig benutzbaren Waschgelegenheit mit fließend warmem Wasser, Seifenspender und Einweghandtüchern auszustatten.
5. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Bei Abgabe von Getränken in Gläsern ist eine ordnungsgemäße Gläser-spüle mit fließendem Wasser notwendig (Spüle mit Überlauf und Reinigungsbürste oder Spülboy).
6. Für kühl- und gefrierhaltpflichtige Lebensmittel sind geeignete Kühl- und Gefrierreinrichtungen bereitzustellen. Auf die Kühlpflicht fast aller Fleischwaren und von Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Auflage oder Creme wird besonders hingewiesen.

Alle Verkaufseinrichtungen einschließlich deren Umfeld und alle Einrichtungsgegenstände sind ständig sauberzuhalten.

III: Sonstiges

1. Bei der Abgabe unverpackter Lebensmittel ist geeignete, saubere Hygienekleidung zu tragen. Das Rauchverbot und die Regeln der persönlichen Hygiene sind einzuhalten. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder die akut an einer Durchfallerkrankung leiden, dürfen unverpackte Lebensmittel nicht behandeln und in Verkehr bringen.
2. Bei Abgabe loser Getränke, Speisen u. ä. ist die [Kenntlichmachung der Zusatzstoffe](#) notwendig. Die verwendeten Zusatzstoffe sind den Zutatenlisten oder Lieferscheinen zu entnehmen.

Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis gesetzlicher Vorschriften. Zuwiderhandlungen gegen lebensmittelhygienische Vorschriften können als Straftaten oder Ordnungswidrigkeiten geahndet werden und zur Schließung der Einrichtung führen.

Bei Rückfragen stehen Ihnen die [Lebensmittelkontrolleure](#) der Kreisverwaltung Bad Kreuznach, Amt für Umweltschutz und Veterinärwesen, Salinenstr. 56, 55443 Bad Kreuznach zur Verfügung.
