



Merkblatt für Verkaufsstände auf Volksfesten

Lebensmittel (Kaffee, Kuchen, Bratwurst, Pommes, Süßwaren, etc) dürfen nur aus **Verkaufsständen** abgegeben werden, die den Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Vorschriften genügen.

Denn: Es ist verboten, Lebensmittel für andere herzustellen, zu behandeln oder abzugeben, deren Verzehr geeignet ist, die Gesundheit zu schädigen. Verstöße können mit einem **Bußgeld** geahndet werden oder der Verkauf kann auch sofort untersagt werden.

Bevor Sie Lebensmittel gewerbsmäßig herstellen und abgeben, prüfen Sie bitte, ob die folgenden Anforderungen eingehalten werden:

Anforderung an das Gelände:

- ◆ Stellen Sie den Verkaufsstand so auf, dass unverpackte Lebensmittel gegen Staub, Autoabgase, Gerüche und andere nachteilige Beeinflussungen geschützt werden.

Anforderungen an Verkaufsstände:

Verkaufsstände bestehen aus Fußboden, Dach und Seitenwänden

- ◆ **Wände und Decke** müssen aus einem Belag bestehen, der leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren ist: Korrosionsfest, glatt, und fugenlos.
- ◆ Der **Fußboden** muss trittfest, abwaschbar und leicht zu reinigen sein.
- ◆ Vor Regen, direkter Sonne, Wind und anderen Witterungseinflüssen muss der Verkaufsstand ausreichend Schutz bieten.
- ◆ Mit einer geeigneten Abdeckung, Abschirmung oder Spuck- und Hustenschutz schützen Sie die Lebensmittel vor Anfassen, Anhusten und Anspucken durch den Käufer.
Devise: Nicht jedermann fasst meinen Kuchen an!
- ◆ Im Verkaufsstand haben Sie ein **Handwaschbecken** mit Seife im Seifenspender und Einmalhandtüchern und zum Reinigen von Geschirr oder Lebensmittel eine davon getrennte **Spüleinrichtung**.
 - Handwaschbecken und Spüle haben fließendes kaltes und warmes Wasser sowie eine Abwasserableitung (Schlauch zur Kanalisation oder geschlossener Auffangbehälter).
 - Werden keine unverpackten und leicht verderblichen Lebensmittel wie Fischbrötchen, Steaks etc. angeboten, ist am Handwaschbecken kein warmes Wasser erforderlich.

- ◆ Oberflächen von Tischen und Ablagen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, haben eine glatte, abwaschbare Oberfläche und sind leicht zu reinigen.
Daher: Keine unbehandelten Holzflächen
- ◆ In Ihrem Verkaufsstand sind geeignete Möglichkeiten zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und sonstigem Zubehör vorhanden.
 - Der Fußboden ist kein Lagerplatz.
 - Für kühlbedürftige Lebensmittel haben Sie ausreichende Kühleinrichtungen, bei denen Sie mit einem Thermometer die Temperatur messen können.
- ◆ Ihre Abfallgefäße haben dichtschießende Deckel oder Schwingdeckel.
- ◆ Sie verwenden auch für Reinigungszwecke ausschließlich Trinkwasser.

Hat Ihr Imbissstand keine Rück- und Seitenwände (allseitige Bedienung), schützen Sie die Lebensmittel mit geeigneten Vorrichtungen vor nachteiligen Beeinflussungen von außen.

Bei Getränkeschankanlagen ist außerdem zu beachten:

- ◆ Wer eine Getränkeschankanlage betreibt, ist für den technischen und hygienischen Zustand selbst verantwortlich.
- ◆ Es müssen ein Betriebsbuch mit Abnahmebescheinigung von einem Sachkundigen sowie ein aktueller Nachweis über die Reinigung der Anlage (Zapftüllen, Leitungen und Keg-Köpfe) vorhanden sein.
- ◆ Sie stellen eine schnelle und ausreichende Reinigung der Schankgefäße durch Vor- und Nachspülen der Gläser sicher. Dafür haben Sie in Ihrem Verkaufsstand zwei nebeneinander liegende Spülbecken.

Bei Verwendung einer **Gläserespülmaschine** oder eines wirksamen **Spülgerätes** mit getrennter Vor- und Nachspülung (z.B. Spülboy) genügt ein Spülbecken.

Haben Sie keine Spülmöglichkeit, dürfen Sie nur Einwegbecher verwenden.

Anforderungen an das Verkaufspersonal:

- ◆ Ihr Verkaufspersonal, einschließlich derjenigen, die "nur" Geschirr abwaschen, braucht eine **gültige Bescheinigung über eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz**.
 - Ihr Personal hat diese Bescheinigung am Arbeitsplatz dabei und kann sie der Überwachungsbehörde vorzeigen.
 - Sie als Arbeitgeber führen alle 2 Jahre eine Wiederholungsschulung Ihres Personals nach dem Infektionsschutzgesetz durch.
- ◆ Ihr Personal trägt eine leicht waschbare, **saubere** und helle **Arbeitskleidung**.
- ◆ Ihr Personal hat die Möglichkeit am Standort oder **in der Nähe eine Toilette** zu benutzen. Die Toilette ist ausgestattet mit einer Wasserspülung, fließendem kaltem und warmem Wasser zum Händewaschen, Seife im Seifenspender und Einmalhandtüchern.
- ◆ Alle Dinge, wie Kleidungsstücke usw., die Sie nicht im Verkaufsstand benötigen, haben Sie aus dem Stand entfernt oder in einem geschlossenen Schrank verstaut.

Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln:

- ◆ Kühleinrichtungen mit Thermometer zur sachgerechten Lagerung.
- ◆ Temperaturkontrolle muss täglich schriftlich dokumentiert werden.
- ◆ **Temperaturanforderungen:**
 - ◆ kühlpflichtige Molkereiprodukte max. + 10°C
 - ◆ Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung/ Auflage max. + 7°C
 - ◆ Fleisch- und Wurstwaren max. + 7°C
 - ◆ frische Fischereierzeugnisse max. + 2°C
- ◆ Temperaturen für verzehrfertige, heiß zu haltene Lebensmittel dürfen + 65°C nicht unterschreiten.
- ◆ Bei Abgabe von Speiseeis sind die Portionierer mit fließendem Wasser abzuspülen (stehendes Wasser mit Zusatz von 1,5% Zitronen- oder Weinsäure); regelmäßiger Wasserwechsel.
- ◆ Transport von Lebensmittel in einem für den Lebensmitteltransport geeignetem Fahrzeug bzw. allseitig geschlossenen Behälter unter Einhaltung der Kühlkette.
- ◆ **Verboten:** Herstellung, Anbieten und Abgabe von rohem nicht umhülltem Hackfleisch, Geschnetzeltem und rohe Hackfleischerzeugnisse.

Weitere allgemeine Anforderungen:

- ◆ Die Kennzeichnung aller Waren muss deutlich les- und sichtbar angebracht werden. Insbesondere ist auf die Kennzeichnung der Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe bei loser Ware zu achten. Auf Getränkekarten ist außerdem die angebotene Menge sowie Alkohol in Vol% anzugeben.
- ◆ An den Verkaufsstand bzw. der Verkaufseinrichtung ist, in einer für jedermann erkennbaren Weise und gut sichtbar, der Name der Firma oder der Name des Standbetreibers und die Anschrift anzubringen.

Dieses ist ein Merkblatt und kann daher nur Schwerpunkte aufzeigen, bei deren Beachtung Sie aber die wichtigsten hygienischen Grundsätze und Kennzeichnungspflichten berücksichtigen und einhalten.

Es besteht weiter die Möglichkeit, dass das Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung in besonderen Situationen und unter bestimmten Voraussetzungen weitere Auflagen zur Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen macht.

Die o.a. Vorgaben beruhen auf Gesetzen und Verordnungen. Verstöße dagegen sind Ordnungswidrigkeiten, die mit einem Bußgeld geahndet werden können.

Stand: 01.06.2018

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Veterinärbehörde.