Amt für Verbraucherschutz und Landwirtschaft Ostprignitz-Ruppin
SG Verbraucherschutz
Virchowstr. 14/16, 16816 Neuruppin
Tel. 03391/6883920 Fax 03391/6883904

Merkblatt

für den Verkauf von Lebensmitteln auf öffentlichen Veranstaltungen (z.B. Märkte, Volksfeste, Messen, Festivals, Camps)

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist, wie z.B. eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Temperaturen, tierische Schädlinge.

1. Anmeldung

Das zuständige Gewerbeamt und erforderlichenfalls das Amt für Verbraucherschutz und Landwirtschaft sind rechtzeitig vom Veranstalter über die Veranstaltung zu informieren.

2. Anforderungen an den Standort

- befestigter Untergrund z.B. betoniert, gepflastert, asphaltiert, Paletten, Kunststoffunterlage (Linoleum, Rasen, Planen etc.)
- erforderlichenfalls bei Trockenheit befeuchten zur Staubminderung
- hygienisch einwandfreie Toiletten mit hygienischen Einrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Trocknen der Hände (Spender mit Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtücher)
- ausreichende Anzahl von Trinkwasserzapfstellen und Wasserabflüssen in unmittelbarer Nähe des Standortes
- Stromanschluss
- ausreichende Abfallbehälter und gesicherte Abfallentsorgung

3. Anforderungen an Beschäftigte

- Nachweis eines gültigen Gesundheitszeugnisses bzw. einer Bescheinigung für die Tätigkeit mit Lebensmitteln des Gesundheitsamtes über den Umgang mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln, sofern sie auch gewerbsmäßig erfolgt
- Nachweis über die jährlich durchzuführenden Belehrungen nach den Verordnungen über Lebensmittelhygiene und dem Infektionsschutzgesetz
- keine offenen Wunden oder sonstige Hautinfektionen
- kein Tragen von Handschmuck, Armreifen etc.
- Gewährleistung der persönlichen Sauberkeit
- Tragen von zweckentsprechender Hygienekleidung (z.B. Schürzen, Vorstecker, Kopfbedeckung, Einweghandschuhe)

4. Anforderungen an nicht ständige Verkaufseinrichtungen

(Verkaufsstände, Verkaufsfahrzeuge, Festzelte mit abgeschlossenem Kochbereich u.ä.)

4.1. Handel mit Obst, Gemüse, Kartoffeln, Eiern und verpackten Lebensmitteln

- kein Angebot oder Lagerung von Waren auf dem Fußboden (Empfehlung ca. 50 cm Höhe)
- Schutz vor Verunreinigungen und Witterungseinflüssen z.b. Sonnenschirm, Pavillon

4.2. unverpackte, nicht leicht verderbliche Lebensmittel

(Brot, Brötchen, Dauerbackwaren, trockene Kuchen, eingelegtes Gemüse, Süßwaren, Tee, Gewürze u.ä.)

- überdachter Verkaufsstand zum Schutz vor Witterungseinflüssen ggf. mit Rück- und Seitenwänden

- Kundenschutz („Spuckschutz") gegen eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel
- Handwascheinrichtung mit fließendem warmem Wasser (z.B. Thermophor mit Ablasshahn)
- Spülvorrichtung zum Reinigen von Geräten

4.3. leicht verderbliche Lebensmittel

(warme und kalte Speisen, Imbisserzeugnisse, Frittiererzeugnisse, Konditoreiwaren, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Obstkuchen, Fleisch- und Wurstwaren, Geflügelfleisch und -erzeugnisse, Fisch und -erzeugnisse, Feinkostsalate, Molkereiprodukte, Käse, Speiseeis u.ä.)

- geschlossene Verkaufsstände mit überstehendem Dach (Witterungsschutz) an der offenen Verkaufsseite sowie Lebensmittelschutz
- Wände und Oberflächen glatt, leicht zu reinigen, erforderlichenfalls desinfizierbar
- geeignete Einrichtungen zur Ableitung oder Sammlung des Abwassers
- hygienische Einrichtungen zum Reinigen und Trocknen der Hände (getrennt von Spülvorrichtungen), Spender mit Flüssigseife und Einmalhandtücher
- Sachgerechte Aufbewahrung von Lebensmitteln; je nach Sortiment geeignete Kühl-, Tiefkühl- und Heißhaltegeräte mit Thermometer
- Abschirmung des Standplatzes für den Holzkohlegrill gegenüber dem Verbraucher (ca. 50 cm)

4.4. Kuchenbasar

- kein Anbieten von Kuchen und Torten, deren Creme mit rohen Eiern zubereitet wurde
- Gewährleistung von Kühlung bei Kuchen und Torten mit nicht durchgebackener Creme, Glasur etc.
- bei Verwendung von Mehrweggeschirr Gewährleistung einer ausreichenden Spülung, d.h. Vor- und Nachspülen

5. Getränkeschankanlagen

- Nachweis der regelmäßigen Reinigung
- beim Verwenden von Mehrweg-Schankgefäßen sind 2 Spülbecken bzw. geeignete Spülhilfen (z.B. Spülboy), die an das Trinkwassernetz angeschlossen sein müssen, zum getrennten Vor- und Nachspülen bereitzustellen
- bei Fehlen eines Trinkwasseranschlusses dürfen nur Einweggefäße verwendet werden

6. Sonstige Anforderungen

- Kenntlichmachung der in Speisen und Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Aromen auf den Angebotstafeln
- Verbot der Herstellung und Abgabe von rohem Hackfleisch, Hackfleischerzeugnissen u.ä.

Rechtsgrundlagen:
Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts vom 1. September 2005 (BGBl. I Nr. 55 S. 2618) in der derzeit gültigen Fassung

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8. August 2007 (BGBl. I Nr. 39 S. 1816) in der derzeit gültigen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt der Europäischen Union L 139 vom 30. April 2004) in der derzeit gültigen Fassung

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz-IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I 2000 S. 1045) in der derzeit gültigen Fassung u.a.