

Merkblatt für den Umgang mit Lebensmitteln bei Veranstaltungen

Sehr geehrter Veranstalter/Standbetreiber(in), die nachfolgenden Hinweise sollen Ihnen die Einhaltung der wesentlichsten hygiene- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften ermöglichen:

1. Anforderungen an die Standbeschaffenheit

- Nach drei Seiten sowie oben fest umschlossen (z.B. Partyzelt mit Seitenwänden; keine Schirme)*
- Befestigter Boden (Holz, Kunststoff, gekehrter Asphalt)
- Handwaschgelegenheit mit
 - fließend warmem* Wasser (z. B. heizbarer Glühweinkessel mit Hahn)
 - Flüssigseife und Einmalhandtücher oder Küchenrolle.
- Verschließbares Behältnis für Abwasser oder Schlauchanschluss zur Abwasserableitung in die Kanalisation.
- Hygienische Geschirrspülmöglichkeiten, sofern keine zentrale Geschirrspülmöglichkeit bereitsteht.
- Blende zur Abschirmung und zum Schutz der offenen Lebensmittel (z. B. auch Klarsichthauben für Kuchen und Backwaren) oder Mindestabstand zum Kunden von 150 cm. Das Berühren, Beniessen oder Anhusten der Lebensmittel durch Kunden darf nicht möglich sein!
- Bereitstellung von verschließbaren Abfallbehältern.

2. Anforderungen an Lebensmittel

- Lebensmittel, auch in Behältnissen, nicht auf den Fußboden stellen.
- Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u. ä. nur durch erhitzt (also nicht roh) zum sofortigen Verzehr abgeben.
- Das Stecken von Fleischspießen, Ausformen und Würzen von Hackfleisch zu Cevapcici, Frikadellen etc. am Stand ist verboten.
- Empfindliche, leicht verderbliche und kühlpflichtige Lebensmittel bei + 4° C bis höchstens + 7° C (siehe Hinweise auf den Verpackungen) lagern; die Temperatur ist zu überwachen. Auch beim Transport ist die Kühlkette nicht zu unterbrechen.

3. Anforderungen an das Personal

- Persönliche Körperhygiene, Händereinigung.
- Hygienische Arbeitskleidung, keine Beschäftigung beim Vorliegen ansteckender Krankheiten
- Bereitstellung hygienisch einwandfreier sanitärer Anlagen.

4. Sonstiges

- Sicht- und lesbares Namensschild (Vor- und Zuname) des Betreibers.
- Preisverzeichnis aller angebotenen Speisen/Getränken/Waren.
- Hinweise auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe in Speisen/Getränken.
- Prüf- und Reinigungsnachweis von Getränkeschankanlagen.

5. Weitere Informationen

- erhalten Sie bei uns telefonisch oder persönlich,
- oder im „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“, www.cvua-freiburg.de, unter Infos und Service, Downloads.

6. Bitte beachten Sie

- dass Sie bei Nichtbeachtung der Vorschriften mit einem Verbot der Abgabe von Lebensmitteln oder mit der Schließung Ihres Standes rechnen müssen. Im Einzelfall können Sie auch Ordnungswidrigkeiten oder Straftaten begehen

*kann bei der Abgabe von verpackten oder nicht verderblichen Lebensmittel entfallen

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Landratsamt Konstanz
Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Otto-Blesch-Str. 51
78315 Radolfzell

Tel. 07531/800 - 2010
Fax: 07531/800 - 2029
E-mail: veterinaeramt@LRAKN.de
Internet: www.LRAKN.de