



Informationsblatt 16

Anforderungen an die Ausstattung und das Speisesortiment für Imbissstände als vorübergehende Einrichtungen auf Vereins- und Straßenfesten

Vereins- und Straßenfeste stellen im zwischenmenschlichen Zusammenleben einen wichtigen Kontaktpunkt dar und sind begrüßenswert und erwünscht.

Um Lebensmittelinfektionen vorzubeugen sind jedoch Mindeststandards einzuhalten, die inzwischen europaweit vorgeschrieben sind.

Die Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standplatz muss befestigt sein.

Grundsätzlich müssen Verkaufseinrichtungen:

1. allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite von Wänden, Decken und erforderlichenfalls Böden umschlossen sein. An der vorderen Verkaufsseite muss das Dach überstehen.
2. über eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser von Trinkwasserqualität (bei leichtverderblichen Lebensmitteln mit fließendem Warm- und Kaltwasser), Flüssigseife und Einweghandtücher sowie über eine ausreichende Spülanlage verfügen. Durch Waschvorgänge dürfen die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.
3. Einrichtungen haben, die glatte und abwaschbare Oberflächen aufweisen, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.
4. über die erforderlichen Kühl- und Gefriereinrichtungen, die die entsprechenden Temperaturen insbesondere für leichtverderbliche (+2°C bis +7°C) sowie tiefgefrorene Lebensmittel (-12°C bis -18°C) gewährleisten, verfügen.

Eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung ist zu gewährleisten.

Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln muss die verantwortliche Person im Besitz eines gültigen Gesundheitsausweises sein oder an einer Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz teilgenommen haben.

Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls waschbare Schutzkleidung tragen.

Auf die Personalhygiene ist besonders zu achten!

Das Rauchen in diesen Einrichtungen ist nicht gestattet.

Abfall ist sofort aus dem Zubereitungs- u. Verkaufsbereich zu entfernen und in geschlossenen Behältern zu lagern.

Straße:

Ort:

Telefon:

Überreicht durch:

Informationsblatt 16

Standard/Amtskenntung 00/00

Stand: 04/2004

Seite 1 von 2



Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

1. Es besteht Abgabeverbot für leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorte oder ähnliches), die in privaten Haushalten hergestellt worden sind. Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
2. Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durcherhitzt werden.
3. Die Erzeugnisse müssen von einem gewerblichen Herstellerbetrieb bezogen werden.
4. Die Vorschriften der Hackfleisch-VO, in der derzeit gültigen Fassung, müssen beachtet werden

Beachten Sie die Auszeichnungspflicht von Zusatzstoffen (z.B.: Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, gentechnisch veränderte Lebensmittel) bei Lebensmitteln. Dabei sind die Informationen der Lieferanten bzw. die Kennzeichnung auf dem Lieferschein oder Etikett der Waren zu berücksichtigen.

Eigenkontrollmaßnahmen nach § 4 LMHV sind in angemessenem Rahmen durchzuführen!

Getränkeschankanlagen sind vor der Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen (Brauerei, Getränkelieferant) abzunehmen.

Rechtsgrundlage:

Lebensmittelhygiene-Verordnung

weitere Informationen:

**Hygieneleitlinien der verschiedenen Branchen
Fachliteratur**

Straße:

Ort:

Telefon:

Überreicht durch:

Informationsblatt 16

Standard/Amtskennung 00/00

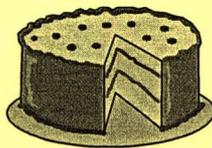
Stand: 04/2004

Seite 2 von 2

Bei Kontrollen von Veranstaltungen wurden zum Teil immer wieder Gefahrenpunkte festgestellt. Wir möchten Ihnen hiermit diese Punkte zur Kenntnis geben, damit Sie bei Ihren Veranstaltungen mehr Sicherheit erzielen:

Als Gefahrenpunkt ist immer wieder zu bemängeln, dass **Versorgungsleitungen**, die auf dem Boden für Veranstaltungen verlegt sind, nicht gesichert sind. Diese stellen so gefährliche Stolperfallen dar. Bitte befestigen Sie diese Versorgungsleitungen mit Klebeband bzw. decken diese mit Matten ab.

Bei **Grillständen** sollte der Grill für den Festbesucher nicht direkt zugänglich sein, da es zum einen aus lebensmittelhygienischer Sicht nicht geboten erscheint, zum anderen stellt dies auch eine Gefahrenquelle für die Festbesucher dar. Schon mit einer Aufstellung eines Bierzelttisches vor dem Grill erzielen Sie die nötige Distanz, die die Gefahr aus hygienischer Sicht und als Gefahrenpunkt minimiert.



Bei den von allen heißgeliebten „**Kuchentheken**“ sollte darauf geachtet werden, dass Sahne- bzw. Cremetorten nur dann angeboten werden, wenn diese einer ständigen Kühlung unterzogen sind (Kühlschrank mit Glastür). Eine Liste, auf der zu erkennen ist, wer welchen Kuchen gebacken hat, ist von Vorteil. Auch beim Kuchenverkauf sollte der notwendige Abstand zwischen Kunden und angebotenen Kuchen eingehalten werden (sogenannter „Spuckschutz“ oder Kuchentisch hinter den Verkäuferinnen anordnen).

Wir bitten um Beachtung, denn die Einhaltung dieser Hinweise kommt den Besuchern Ihres Festes zugute.