



Merkblatt

Über lebensmittelhygienische Mindestanforderungen beim Verkauf von Lebensmitteln auf Volksfesten, Jahrmärkten und ähnlichen Veranstaltungen

Nachstehende Anforderungen gelten nicht für den ausschließlichen Verkauf von Obst, Gemüse oder Eier.

- Personen, die regelmäßig und häufig Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen gem. § 43 Infektionsschutz-Gesetz belehrt sein.
- Beim Herstellen, Anbieten und Verkaufen von Lebensmitteln muss dafür Sorge getragen werden, dass **jede** nachteilige Beeinflussung z.B. durch Witterungseinflüsse (Regen, Staub, Sonnenstrahlen) oder durch Kunden (Anhusten, Berühren) wirksam ausgeschlossen wird. Hierzu müssen die Verkaufseinrichtungen:
 - über einen befestigten Untergrund oder **Fußboden** verfügen,
 - mindestens bis Tresenhöhe von **Wänden** umschlossen sein und
 - über ein **Dach** verfügen, dass ausreichend Schutz vor Witterungseinflüssen bietet.
 - Die Innenwände der Einrichtung sollen wasserfest, glatt und leicht zu reinigen sein.
 - Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen sein. Es sind glatte, abwaschbare und gegebenenfalls zu desinfizierende Materialien zu verwenden.
- In der Einrichtung ist eine **Handwaschgelegenheit** mit fließendem Warm- und/oder Kaltwasser vorzuhalten, die mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände ausgestattet sein muss (Seifenspender, ggf. Händedesinfektion, Einmalhandtücher).
- Zur Reinigung von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr müssen geeignete **Spülvorrichtungen** mit fließendem Warm- und/oder Kaltwasser vorhanden sein.
- Sofern die Lebensmittel vor der Verwendung oder der Abgabe abzuwaschen sind, muss eine separate Gelegenheit zum Reinigen/Waschen der Lebensmittel vorhanden sein, die von Handwaschgelegenheit und Spülvorrichtung getrennt ist.
- Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen. Zur Wasserversorgung dürfen nur einwandfreie, lebensmittelgeeignete Schläuche und Anschlusssteile verwendet werden. Schläuche mit einem Symbol für Lebensmittelbedarfsgegenstände (Weinglas u. Gabel) sowie Schläuche, für die ein Prüfgutachten nach den Richtlinien der DVGW (**Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches**) KTW-Leitlinie (**Kunststoffe in Trinkwasser**) vorliegt, gelten als geeignet.
- **Abwasser** ist so zu entsorgen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel wirksam ausgeschlossen ist (Anschluss an die Schmutzwasserentsorgung oder Auffangen in besonderen Behältern).
- Es müssen saubere, hygienisch einwandfreie Sanitäreinrichtungen zur Verfügung stehen, die den Beschäftigten vorbehalten sind. **Toiletten** müssen mit Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser und Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände ausgestattet sein (Seifenspender, Händedesinfektion, Einmalhandtücher).
- Kühlbedürftige Lebensmittel und Tiefkühlwaren müssen in **Kühl- oder Gefriereinrichtungen** gelagert werden, die die erforderlichen Temperaturen gewährleisten. (Eigenkontrollen mit Thermometern)
- Werden Lebensmittel **unverpackt in Selbstbedienung** angeboten, ist durch Beaufsichtigung oder Schutzvorrichtungen wie Glasschürze, Abdeckung o.ä. dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel nicht angefasst, angehustet oder sonst nachteilig beeinflusst werden.

- Werden in der Einrichtung leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht, hat das Personal helle, saubere und waschbare **Schutzkleidung** zu tragen.
- In den Einrichtungen darf **nicht geraucht** werden.
- An den Verkaufsständen sind Preisverzeichnisse anzubringen (ggf. Grundpreisangabe €/100 g oder €/1000 g).
- Gehalte an Zusatzstoffen sowie Allergene in Lebensmitteln und Getränken müssen auf Speisen- und Getränkekarten kenntlich gemacht werden (siehe hierzu ggf. weitere Merkblätter). Bei der Verwendung der Azofarbstoffe: Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Cochenillerot A (E 124) sowie Allurarot AC (E 129) ist darüber hinaus der Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ anzugeben.
- Leichtverderbliche Lebensmittel dürfen zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden nur in entsprechend ausgestatteten Räumen hergestellt werden. Zu den leichtverderblichen - nur gekühlt lagerfähigen - Lebensmitteln zählen u. a. die nachstehend beispielhaft aufgeführten Lebensmittel:
 - Kuchen und Torten mit nicht durchgebackenen Füllungen (z. B. Sahnetorten, Kremtorten, Bienenstich)
 - Feinkostsalate
 - Hackfleisch/-erzeugnisse
 - Fleisch und Fleischerzeugnisse

Für Feste mit karitativem/gemeinnützigem Hintergrund gelten bestimmte Ausnahmen und hierzu sprechen Sie uns bitte an.

Sie haben noch Fragen?

Dann kommen Sie zu uns oder rufen Sie uns an! Wir stehen Ihnen gerne für Ihre Fragen zur Verfügung.

Kreis Dithmarschen
 Fachdienst Ordnung, Zuwanderung, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
 Rungholtstraße 9
 25746 Heide

Zimmer 2.42	Tel. 0481 97 9370	Herr Dammann
Zimmer 2.59	Tel. 0481 97 9371	Frau Jensen
Zimmer 2.58	Tel. 0481 97 9372	Herr Stehr
Zimmer 2.59	Tel. 0481 97 9374	Frau Warnecke
Zimmer 2.58	Tel. 0481 97 9375	Frau Wittern
Zimmer 2.56	Tel. 0481 97 9376	Frau Koßmann
Zimmer 2.56	Tel. 0481 97 9377	Herr Horst

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Kreis Dithmarschen, Fachdienst Ordnung, Zuwanderung, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Rungholtstr. 9 (Postanschrift: Stettiner Str. 30), 25746 Heide.

Rechtsvorschriften (jeweils in der zurzeit geltenden Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
 Lebensmittel- Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)
 IfSG - Infektionsschutzgesetz
 DIN Technische Regeln Schankanlagen
 Leitlinie des Umweltbundesamtes zur hygienischen Beurteilung von organischen Materialien im Kontakt mit Trinkwasser (KTW-Leitlinie)