

## Merkblatt Lebensmittelhygienische Mindestanforderungen an Sonderveranstaltungen

Der Handel mit Lebensmitteln auf Märkten und öffentlichen Plätzen (z. B. Großparkplätzen) hat bedeutend zugenommen. Im Folgenden sollen in Form eines Merkblattes die wichtigsten fachlichen Anforderungen, die für ein ordnungsgemäßes Handeln hinsichtlich der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen große Bedeutung besitzen, dargestellt werden.

1. Lebensmittel in **mobilen, nichtständigen Betriebsstätten** sind gemäß der 2006 in Kraft getretenen Verordnung (EG) 178/2002 sowie des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) grundsätzlich so herzustellen, zu behandeln und anzubieten, dass sie einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Unter „nachteiliger Beeinflussung“ ist hier jede Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie z. B. durch Verunreinigungen, Mikroorganismen, Temperaturen, Witterungseinflüsse, Schädlinge, Gase, Rauch, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Schädlingsbekämpfungsmittel, menschliche oder tierische Ausscheidungen etc. zu verstehen.
2. Es darf nur Wasser - auch zu Reinigungszwecken - verwendet werden, das den Anforderungen der **Trinkwasserverordnung** entspricht. Zur Weiterleitung des Trinkwassers sind dementsprechend gekennzeichnete Trinkwasserschläuche zu verwenden.
3. **Anforderungen an das Gelände:**
  - befestigtes Gelände (asphaltiert, gepflastert o. betoniert)
  - Trinkwasseranschlüsse in ausreichender Anzahl und Abwasserablaufanlagen
  - Toiletten mit geeigneter hygienischer Ausstattung (Handwaschbecken mit fließendem warmen und kaltem Wasser, Seifenspender und Einweghandtücher), getrennt für Lebensmittelpersonal und Besucher
  - Stromanschluss

#### 4. Anforderungen an die mobilen, nichtständigen Betriebsstätten:

Verkaufsfahrzeuge, -container, -anhänger nach DIN 10500 oder  
allseitig geschlossene feste Stände, Kioske oder

Festzelte (keine sog. „Partyzelte“ mit offenen Seiten) mit integrierten Kochküchen bzw. Lebensmittelzubereitungs- und -ausgabebereichen mit folgender Ausstattung:

1. Wände ringsum abwaschbar, ggf. desinfizierbar,
2. wasserfester, rutschhemmender Fußboden, der zugleich leicht zu reinigen ist,
3. offene Verkaufsseite mit überstehendem Dach bzw. geeigneten Schutzvorrichtungen gegen Witterungseinflüsse (Regen, direkte Sonneneinstrahlung),
4. Husten-, Nies- und Spuckschutz in Form einer ausreichenden, mindestens jedoch 25 cm hohen Glasscheibe auf den Verkaufstischen bzw. vor Bereichen, in denen Lebensmittel behandelt oder gelagert werden,
5. Handwaschbecken mit fließendem Kalt- und Warmwasser, Seifenspender und Einweghandtüchern,
6. Sämtliche Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein,
7. Sofern erforderlich, Kühl- und Tiefkühlgeräte mit funktionstüchtigen Thermometern,
8. ausreichend große dichtschießende Abfallbehältnisse.

#### 5. Bei **Getränkeausschank** aller Art ist zu berücksichtigen:

Nachweis über die Reinigung der Getränkeschankanlage; Vorhandensein von zwei Spülbecken für Gefäße und Gläser bzw. einer geeigneten Spülhilfe (z. B. Spülboy) mit getrennter Vor- und Nachspülmöglichkeit.

## 6. Zur **Personalhygiene**:

1. Schulung: Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nach § 4 (1) der Lebensmittelhygieneverordnung nur von Personen hergestellt werden, die aufgrund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 über ihre jeweiligen Tätigkeiten entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen.
2. Nachweis einer Bescheinigung über die Belehrung nach Infektionsschutzgesetz erforderlich, wenn leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden
3. hygienisch einwandfreie, saubere Schutzkleidung,
4. Rauchverbot

## 7. **Kennzeichnungspflichten** auf Speisen- und Getränkekarten, Angebotsschildern und Preisverzeichnissen:

Werden Speisen und Getränke abgegeben, die kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe enthalten (wie Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphate bei Fleischerzeugnissen, Süßstoffe usw.), so sind diese auf Speise- und Getränkekarten, Angebots- und Preistafeln oder auf einem Schild neben der Ware kenntlich zu machen.

Die Aufzählung benennt die wichtigsten Punkte und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Das Veterinäramt behält sich vor, weitergehende Auflagen zu erteilen und steht für Rückfragen zu lebensmittelrechtlichen Belangen zur Verfügung.

Für Fragen zur Trinkwasserhygiene und zum Infektionsschutzgesetz wenden Sie sich an das Gesundheitsamt des Landkreises Rotenburg.

Landkreis Rotenburg, Telefon: 04261-983-0