

Lebensmittelrechtliche Anforderungen an Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufseinrichtungen

Fest und sonstige Veranstaltungen bei denen Lebensmittel abgegeben werden, sind bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung zu melden

Schankbetrieb:

- Als Spülwasser darf nur Trinkwasser verwendet werden.
- Ein ständiger Frischwasserzulauf ist erforderlich.
- Als Wasserleitungen dürfen nur zugelassene Trinkwasserschläuche verwendet werden (KTW „C“ und DVGW W270 geprüft), **diese Vorgaben gelten für alle Wasserstellen bei denen mit Lebensmittel umgegangen wird.**
- Der Boden unter den Zapfstellen muss mit Lattenrosten versehen sein.
- Schankanlagen sind von einer befähigten Person abzunehmen und das Betriebsbuch muss vorliegen und ordnungsgemäß geführt sein.
- Die Anlage ist vor Inbetriebnahme zu reinigen.
- Ein Jugendschutzgesetz ist aufzuhängen.

Lebensmittelabgabe:

- Im Freien stehende Verkaufseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel dürfen nur an der Vorderseite im oberem Teil offen sein. Sie müssen einen befestigten und staubfreien Boden und ein festes Dach haben. Im Arbeitsbereich müssen die Wandflächen mit glatten und abwaschbaren Materialien versehen sein.
- Es ist ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr notwendig. Ein Seifenspender und Papierhandtücher sind dort bereit zu halten.
- Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungsgegenständen muss ein Spülbecken mit Warm- und Kaltwasser vorhanden sein.
- Zum Waschen von Lebensmittel, die offen zum Verkauf angeboten werden, müssen durch einen ausreichenden Warenschutz vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.
- Für die Lagerung und Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln sind Kühlschränke mit Thermometer notwendig. Kühlbedürftige Lebensmittel dürfen nur gekühlt transportiert werden.
- Fleisch- und Wurstwaren und offene Lebensmittel getrennt von Obst/Gemüse und verpackten Lebensmittel zu lagern.
- Einrichtungsgegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und unbeschädigt sein.
- Beim Behandeln von Lebensmitteln ist saubere Arbeitskleidung zu tragen.
- Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die über die entsprechenden Fachkenntnisse verfügen.

Gesundheitszeugnis/ Bescheinigung:

- Personen die Lebensmittel gewerblich in den Verkehr bringen unter liegen dem Infektionsschutzgesetz (Erstbelehrung durch Gesundheitsamt und jährliche Folgebelehrung durch den Betriebsinhaber)
- Für **ehrenamtliche Helfer** gilt das **Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmittel“**
- Die Nachweise der Belehrung und das Gesundheitszeugnis müssen während der Veranstaltung verfügbar sein und den Behörden auf Verlangen vorgelegt werden.

Zusatzstoffkennzeichnung:

- Bei Lebensmittel mit Zusatzstoffen müssen die Zusatzstoffe auf einem Schild an der Ware oder in einem Aushang am Verkaufsstand gekennzeichnet werden.

Preisangaben:

- Alle angebotenen Waren müssen mit unmissverständlichen Preisangaben versehen sein.

Personaltoilette:

- Es muss eine Toilettenanlage mit Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasserzufuhr sowie ein Seifenspender und Papierhandtücher vorhanden sein.
- Diese kann in unmittelbarer Nähe zentral bereitgestellt werden, diese darf nur ausschließlich vom Verkaufspersonal benutzt werden.

Eigenkontrolle:

Die nachfolgenden Punkte sind für die Eigenkontrolle notwendig und müssen schriftlich dokumentiert und bei Kontrollen vorgelegt werden können!

- Wareneingangskontrolle
- Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel
- Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Temperaturopzeichnungen
- Kontrolle Frittierfett
- Personalschulung/ Infektionsschutzbelehrung (siehe Merkblatt ehrenamtlichen Helfer)
- Schädlingsbekämpfung
- Speiserestentsorgung