

Merkblatt

über die Abgabe von Speisen und Getränken auf Märkten, Straßenfesten, Vereinsfesten, bei Faschingstreiben u.ä.

Bitte beachten Sie, dass

- Lebensmittel so behandelt werden müssen, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt nicht einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Beeinflussung – z.B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwasser, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder durch ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren - ausgesetzt sind;
- leicht verderbliche Lebensmittel ausreichend zu kühlen sind (unter +7°C);
- Hackfleischerzeugnisse (rohe Bratwürste, Fleischspieße, Frikadellen und gesteckte Fleischteile) dürfen bei maximal +4 Grad C. gelagert werden;
- die Verkaufsstände für offene und leicht verderbliche Lebensmittel ein festes Dach (auf der Vorderseite mit Überstand) haben müssen; an den Seiten und an der Rückwand dürfen Lebensmittel nur gelagert oder aufgehängt werden, wenn diese einen hellen abwaschbaren Belag oder Anstrich aufweisen; die Waren dürfen nicht am Erdboden gelagert werden; der Boden muss leicht zu reinigen sein;
- Personen, die unverpackte Fleisch- und Wurstwaren, Fischerzeugnisse, Salate, Milch, Speiseeis, Erzeugnisse aus Milch sowie Backwaren mit nicht durch gebackener Füllung berühren, im Besitz einer Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz sein müssen;
- Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten und angemessene, saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen müssen;
- unverpackte Lebensmittel so ausgestellt werden müssen, dass sie von den Kunden nicht berührt, angehaucht, angehustet oder sonst nachteilig beeinträchtigt werden können;
- genussuntaugliche Waren sofort zu entfernen bzw. in dicht schließenden Behältnissen aufzubewahren sind;
- die Wasserversorgung mit Trinkwasser geeigneten Leitungen erfolgen muss;
- ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr einschließlich hygienisch einwandfreier Handrocknungsmöglichkeit und Seifenspender vorhanden sein muss;
- eine Personaltoilette bzw. es muss eine Möglichkeit bestehen, dass in der Nähe eine saubere und einwandfreie Toilette (nur für Helfer) mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Papierhandtücher, Seife und Desinfektion vorhanden ist,
- beim Behandeln von Lebensmitteln nicht geraucht oder geschnupft werden darf;
- beim Betrieb von Getränkeschankanlagen die Reinigung der Getränkeleitung vor Inbetriebnahme durchzuführen und zu dokumentieren ist;
- Waren, die in Fertigpackungen abgegeben werden, die vorgeschriebene Kennzeichnung (Hersteller, Verkehrsbezeichnung, Menge, Zutaten, Mindesthaltbarkeit mit Tag/Monat/Jahr sowie evtl. Kühlhinweis) tragen müssen;
- an den angebotenen Waren die Endpreise und bei den Getränken zusätzlich die Füllmenge anzugeben sind;
- an jedem Stand Name, Vorname und Adresse des verantwortlichen Betreibers anzugeben ist;
- ggf. verwendete Zusatzstoffe z. B.: Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Phosphate und Oberflächenbehandlungsmittel deutlich zu kennzeichnen sind;

Dieses Merkblatt ist nur ein Auszug aus den gesetzlichen Bestimmungen, auf die Einhaltung der Vorschriften des allgemeinen Lebensmittelrechtes wird hingewiesen.

Beratung und Auskunft wird durch die Lebensmittelüberwachung und das Veterinäramt des Landratsamtes Roth unter 09171/81650 erteilt!