

## MERKBLATT

### **LEBENSMITTELRECHTLICHE ZUSATZBESTIMMUNGEN über das hygienische Behandeln von Lebensmitteln jeglicher Art auf Volks-, Stadt- und Dorffesten, Jahrmärkten, Messen etc.**

**Grundsätzlich ist die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch z.B. Gerüche, Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Temperaturen, Aerosole, Abfälle, Reinigungsmittel, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen, ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren etc. zu vermeiden.**

1. Verkaufseinrichtungen haben über eine ausreichende regendichte Überdachung, Seiten- wie auch Rückenwände sowie einen festen Fußboden zu verfügen. Wände können fehlen, sofern eine andere, geeignete Schutzeinrichtung zur Verfügung steht. Das Material muss grundsätzlich leicht zu reinigen sein. Die Verkaufseinrichtung darf nur für die Standbeschäftigten zugänglich sein.
2. Gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) müssen Stände, in denen leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, auf einem Gelände aufgestellt werden, dessen Boden mittels Beton, Asphalt, Steinpflaster oder gleichwertigen Stoffen befestigt ist.
3. Es müssen Personal-Toiletten auf dem oder in der Nähe des Geländes vorhanden sein, die eine angemessene Personalhygiene, insbesondere zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände ermöglichen.
4. Es müssen in den Verkaufseinrichtungen, in denen leichtverderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere leicht erreichbare Handwaschbecken und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Handwaschbecken müssen eine ausreichenden Warm- und Kaltwasserzufuhr haben.
5. Verkaufstische und Theken sind so zu stellen, dass die Kunden die angebotene Ware weder anfassen, anspucken, anhusten oder anderweitig nachteilig beeinflussen können. Bei Bedarf ist eine Abdeckung der Ware vorzunehmen. Die Zubereitung von Waren hat innerhalb des Standes zu erfolgen. Vor Grillgeräten etc. ist an der Verkaufsseite eine Schutzscheibe anzubringen. Eine Waschgelegenheit mit einer Warm- oder Kaltwasserversorgung muss vorhanden sein (Warmwasser bei Fleisch, Wurst, Fisch, Sahnetorte Eis etc.). Lebensmittel, die einer Kühlpflicht unterliegen, sind in Kühlmöbeln zu lagern. Es ist notwendig, dass kühlpflichtige Lebensmittel bei den vom Hersteller angegebenen Temperaturen gelagert werden. Eine Lebensmittellagerung direkt auf Fußböden ist auszuschließen. Für den Betriebsraum sind Abfallgefäße mit Deckel bereitzustellen.
6. Gegenstände und Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Glatte und abwaschbare Materialien sind dabei zu verwenden. Die Verwendung von Holz ist weitestgehend auszuschließen.
7. Das Wasser, welches zum Zubereiten von Waren, zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Einrichtungen sowie zum Händewaschen verwendet wird, muss über Trinkwasserqualität verfügen. Seifenspender und Papierhandtücher sind bereitzustellen.
8. Die Herstellung, das Behandeln (Braten), Anbieten und die Abgabe von rohen Hackfleischerzeugnissen (Geschnetzeltes, Mett etc.) ist nicht gestattet. Auch die Abgabe von selbst hergestellten Frikadellen ist nicht erlaubt.

9. Die Preisauszeichnung der angebotenen Waren, bei Getränken zusätzlich die Bezugsmenge, ist deutlich les- und sichtbar anzubringen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Anti-Oxidationsmittel, künstliche Süßstoffe, Phosphat, Milcheiweiß, sind für den Kunden sichtbar auf Preisschildern/-tafeln anzugeben. Die Verwendung von Zusatzstoffen ist den Angaben auf Originaletiketten zu entnehmen und auf die Schilder zu übertragen.
10. Sofern die Zubereitung und Verarbeitung von Speisen und Getränken erfolgt, die nur durch Personen durchgeführt werden darf, die die Eignung hierfür amtsärztlich bescheinigt bekommen haben, sind die Nachweise hierüber, auch als Kopie, für die Ordnungsbehörde jederzeit im Verkaufsstand bereitzuhalten. Das Verkaufspersonal hat eine saubere, helle und leicht zu reinigende Schutzbekleidung zu tragen.
11. Für die Benutzung einer oder mehrerer Getränkeschankanlagen finden die Vorschriften der Lebensmittelhygiene-Verordnung Anwendung. Betreiber/innen einer Getränkeschankanlage haben sich nach den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle laut der DIN 6650-6 zu richten.
12. Werden Getränke aus Gläsern verabreicht, muss eine ausreichende und hygienische Spüleinrichtung vorhanden sein.

**Bei Rückfragen steht Ihnen zur Verfügung:**

➤ **Landkreis Harburg, Abteilung Veterinärdienst (Lebensmittelüberwachung )**

**Herr Heino Meyer**

**Tel.: 04171-693-551**

**Fax: 04171-63612**

**E-Mail: [heino.meyer@lkharburg.de](mailto:heino.meyer@lkharburg.de) oder [veterinaeramt@lkharburg.de](mailto:veterinaeramt@lkharburg.de)**