

## **Merkblatt für Verkaufsstände auf Volksfesten**

**Lebensmittel:** (Kaffee, Kuchen, Bratwurst, Pommes, Süßwaren, etc.) dürfen nur aus Verkaufsständen abgegeben werden, die den Anforderungen der Lebensmittelhygienevorschriften genügen.

Es ist verboten, Lebensmittel für andere herzustellen, zu behandeln oder abzugeben deren Verzehr geeignet ist, die Gesundheit zu schädigen. Verstöße können mit einem Bußgeld geahndet oder der Verkauf kann sofort untersagt werden. Bevor Sie Lebensmittel herstellen und abgeben, prüfen Sie bitte, ob die folgenden Anforderungen eingehalten werden.

### **Anforderungen an das Gelände und an den Verkaufsstand**

- Stellen Sie den Verkaufsstand so auf, dass unverpackte Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussungen geschützt werden. Dazu gehören z.B. Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch und Aerosole.
- Die Innenwände, einschließlich der Decken, müssen leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- Bereiche, in denen Verunreinigungen durch Lebensmittel auftreten können, müssen desinfizierbar sein. Vorhandene Stoßfugen müssen abgedichtet werden.
- Die Fußbodenoberfläche im Arbeitsbereich sollte rutschsicher sein. Die Oberfläche muss leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Der Verkaufsstand muss gegen Witterungseinflüsse z.B. Regen oder direkte Sonneneinstrahlung z.B. durch ein Vordach geschützt sein. Als Husten- und Spritzschutz sollten gegebenenfalls Aufsätze auf den Verkaufsmöbeln vorhanden sein, in den Bereichen, in denen die Lebensmittel ausgestellt werden. Dieser Aufsatz ist so zu gestalten, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können.
- Als Handwaschgelegenheit müssen Becken mit fließendem Warm- und Kaltwasser von Trinkwasserqualität installiert sein. Die Verkaufsstätten müssen mit Reinigungsmittel-spendern und mit nur einmal zu benutzenden Handtüchern (Papierhandtücher) ausgestattet sein.
- Die Abwaschgelegenheit muss mit fließendem Warm- und Kaltwasser von Trinkwasserqualität ausgestattet sein. Das Abwaschbecken muss so bemessen sein, dass die Arbeitsutensilien gereinigt werden können.
- Sollten Lebensmittel gewaschen werden, kann man die Lebensmittelhygiene durch eine zeitliche Trennung von anderen Vorgängen gewährleisten.
- Die Anordnung der Hand- und Abwaschgelegenheiten muss so erfolgen, dass Spritzwasser die Lebensmittel oder die Bedarfsgegenstände nicht erreicht.

- Es müssen je ein Trink- und Abwassertank von ausreichender Größe oder ein Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassersystem gegeben sein. Die Tanks müssen entsprechend gekennzeichnet sein.
- Die Arbeits-, Ablage-, Aufbewahrungs-, und Schneidflächen müssen glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen. Sie müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Daher: keine unbehandelten Holzflächen!!!
- Anmerkung: Der Fußboden ist kein Lagerplatz.
- Für kühlbedürftige Lebensmittel sind ausreichende Kühleinrichtungen vorhanden (Regelmäßige Überprüfung der Temperaturen).
- Für Abfälle ist ein Abfallbehälter mit dichtschießendem Deckel, von ausreichender Größe vorzusehen.
- Die Beleuchtung über der Warenlagerung, -bearbeitung und -auslagerung müssen gegen Beschädigung geschützt sein, z. B. durch eine Abdeckung.
- Für Reinigungszwecke wird ausschließlich Trinkwasser verwendet.
- Hat der Verkaufsstand keine Rück- und Seitenwände (allseitige Bedienung), müssen die Lebensmittel mit geeigneten Vorrichtungen vor nachteiliger Beeinflussung von außen geschützt werden.

#### **Bei Getränkeschankanlagen ist außerdem zu beachten:**

- Wer eine Getränkeschankanlage betreibt, ist für den technischen und hygienischen Zustand selbst verantwortlich.
- Es müssen ein Betriebsbuch mit Abnahmebescheinigung von einem Sachkundigen sowie ein aktueller Nachweis über die Reinigung der Anlage (Zapfüllen, Leitungen und Keg-Köpfe) vorhanden sein.
- Es muss eine ausreichende Reinigung der Schankgefäße durch Vor- und Nachspülen der Gläser sichergestellt werden. Dafür sind z.B. im Verkaufsstand zwei nebeneinander liegende Spülbecken vorhanden. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines wirksamen Spülgerätes mit getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken.  
Gibt es keine Spülmöglichkeit, sind nur Einwegbecher zu verwenden.

#### **Anforderungen an das Verkaufspersonal:**

- Verkaufspersonal, das mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgeht, braucht eine Bescheinigung über eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.
- Das Personal hat die Bescheinigung Original oder beglaubigte Kopie) am Arbeitsplatz dabei und kann sie der Überwachungsbehörde vorzeigen.
- Der Arbeitgeber führt alle 2 Jahre eine Wiederholungsschulung des Personals nach dem Infektionsschutzgesetz durch.

- Die Arbeitskleidung sollte so beschaffen sein, dass sie mit dem jeweiligen Arbeitsplatz abgestimmt ist. Je nach Lebensmittel, das hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht wird, und je nach Tätigkeit sind unterschiedliche Hygieneanforderungen an die Arbeitskleidung zu stellen.
- Die Arbeitskleidung ist je nach Bedarf regelmäßig zu wechseln. Eine Kreuzkontamination durch verschmutzte Arbeitsbekleidung/Straßenkleidung ist zu vermeiden.
- Sofern eine Kopfbedeckung für bestimmte Arbeitsvorgänge erforderlich ist, sollte Folgendes berücksichtigt werden:
  - Die Kopfbedeckung sollte die Haare weitestgehend abdecken, um eine Kontamination der Lebensmittel durch Haare, Hautpartikel und Schweiß zu vermeiden. Bart-, Mund- und Nasenschutz sollten im Bedarfsfall angelegt werden.
- Das Personal hat die Möglichkeit am Standort oder in der Nähe eine Toilette zu benutzen. Die Toilette ist ausgestattet mit einer Wasserspülung, fließend kaltem und warmen Wasser zum Händewaschen, Flüssigseife und Einmalhandtüchern.
- Soweit Straßenkleidung, persönliche Gegenstände, Schutzkleidung des Verkaufspersonals sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel in dem Verkaufsstand aufbewahrt werden, sind hierzu geeignete Vorrichtungen (z.B. ein Schrank) vorzusehen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Zweckverband Veterinäramt JadeWeser.