

## **Merkblatt für Verkaufsstände auf Volksfesten**

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

**Denn:** 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:**

- Stellen Sie den Verkaufsstand so auf, dass unverpackte Lebensmittel gegen Staub, Autoabgase, Gerüche und andere nachteilige Beeinflussungen geschützt werden.

### **Anforderungen an die Verkaufsstände:**

- Wände und Decke müssen aus einem Belag bestehen, der leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren ist: Korrosionsfest und glatt.
- Der Fußboden muss trittfest, abwaschbar und leicht zu reinigen sein.
- Der Stand muss vor Regen, direkter Sonne, Wind und anderen Witterungseinflüssen ausreichend Schutz bieten.
- E müssen geeignete Abdeckung, Abschirmung oder Spuck- und Hustenschutz die Lebensmittel vor Anfassen, Anhusten und Anspucken schützen.
- Der Verkaufsstand muss ein Handwaschbecken mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern und zum Reinigen von Geschirr oder Lebensmittel eine davon getrennte Spüleinrichtung haben.
- Handwaschbecken und Spüle haben fließend kaltes und warmes Wasser sowie eine Abwasserableitung (Schlauch zur Kanalisation oder geschlossener Auffangbehälter)
- Oberflächen von Tischen und Ablagen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, haben eine glatte, abwaschbare Oberfläche und sind leicht zu reinigen.  
Daher: keine unbehandelten Holzflächen!!!
- Im Verkaufsstand sind geeignete Möglichkeiten zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und sonstigem Zubehör vorhanden. (Der Fußboden ist kein Lagerplatz!!)
- Für kühlbedürftige Lebensmittel sind ausreichende Kühleinrichtungen vorhanden (Regelmäßige Überprüfung der Temperaturen).
- Die Abfallgefäße haben dichtschießende Deckel.
- Für Reinigungszwecke wird ausschließlich Trinkwasser verwendet.

- Hat der Imbiss 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 muss ein Betriebsbuch mit Abnahmebescheinigung von einem Sachkundigen sowie ein aktueller Nachweis über die Reinigung der Anlage (Zapftüllen, Leitungen und Keg-Köpfe) vorhanden sein.
- Es muss eine schnelle und ausreichende Reinigung der Schankgefäße durch Vor- und Nachspülen der Gläser sichergestellt werden. Dafür sind in dem Verkaufsstand zwei nebeneinander liegende Spülbecken vorhanden. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines wirksamen Spülgerätes mit getrennter Vor- und Nachspülung (z.B. Spülboy) 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 (Kopie ist ausreichend) am Arbeitsplatz dabei und kann sie der Überwachungsbehörde vorzeigen.
- Der Arbeitgeber führt alle 2 Jahre eine Wiederholungsschulung des Personals nach dem Infektionsschutzgesetz durch.
- Das Personal trägt eine leicht waschbare, saubere Arbeitskleidung.
- 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.
- Alle Dinge, wie Kleidungsstücke usw., die nicht im Verkaufsstand benötigt werden, sind aus dem Stand zu entfernen oder in einem geschlossenen Schrank zu verstauen.

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.