

Merkblatt - Durchführung von Straßen- und Volksfesten, Märkten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen bei denen Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden.

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Schneeberger Weg 40, 15848 Beeskow - Tel.: 03366 35-1391
Nebenstellen: 15517 Fürstenwalde - Tel.: 03361 599-3222 und 15890 Eisenhüttenstadt - Tel.: 03364 505-4152
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-oder-spree.de

Das Merkblatt soll Veranstaltern von Vereins- und Straßenfesten Hinweise zum sachgerechten Umgang, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln, geben.

Der **Standplatz** für Verkaufsstände muss ausreichend befestigt sein, so dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln (z.B. durch Schmutz, Staub, Gerüche) vermieden wird.

Mindestvoraussetzungen an den Verkaufsstand

- **Lebensmittelverkaufsstände** müssen überdacht sowie seitlich und rückwärtig umschlossen sein. Die Überdachung an der verkaufsoffenen Seite muss vor Witterungseinflüssen schützen.
- **Offene Lebensmittel müssen vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden. Es ist ein Hustenschutz in Form von Hauben oder ausreichende Abschirmung der Vorderseite des Verkaufsstandes zu realisieren.**
- Handwaschmöglichkeit mit fließendem Trinkwasser, Handwasch- und Händedesinfektionsmittel sowie Einmalhandtüchern
- Für das Lebensmittelsortiment ist ausreichende Kühlkapazität bereit zu stellen.
- Lebensmittel die aufbewahrt und angeboten werden, müssen mind. 0,60 m über dem Erdboden gelagert werden.
- Wasser sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an das zentrale Trinkwassernetz angeschlossen ist. Wenn kein Trinkwasseranschluss möglich ist, muss Trinkwasser im Kanister zur Verfügung gestellt werden.
- Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss zum Abtransport in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden.
- Es sind ausreichende Müllsammelbehälter bereit zu stellen, die dicht schließen und so aufgestellt werden müssen, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.
- Grundsätzlich müssen die Personen die mit Lebensmitteln umgehen, stets saubere Arbeitsbekleidung tragen.
- In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein. Sie müssen mit Handwaschgelegenheiten ausgestattet sein.
- Die Trinkwasserschläuche müssen aus geeignetem Material bestehen und nach KTW (Empfehlungen des Umweltbundesamtes – Kunststoff und Wasser) und DVGW (Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches e. V) zugelassen sein.
- Falls Mehrweggeschirr verwendet wird, muss eine hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit (z. B. Doppelspüle oder Geschirrspülmaschine oder die Benutzung eines Spülmobils) vorhanden sein.



Anforderungen im Umgang mit Lebensmitteln

- Unverpackte Lebensmittel sind mit Tortenhebern, Zangen u. ä. an den Kunden abzugeben.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Fleisch, Geflügel, Wurst- und Fleischwaren, Fische, Milch und Milchprodukte, Salate, cremehaltiges Backwerk, Crepes-Teig) müssen kühl aufbewahrt werden. Folgende Höchsttemperaturen sind einzuhalten:

- Fischereierzeugnis, frisch	+2°C oder in schmelzendem Eis
- Fischereierzeugnisse (z. B. mariniert, geräuchert)	+7°C
- Fleisch, frisch	+7°C
- Geflügelfleisch, frisch	+4°C
- Fleischerzeugnisse, leichtverderblich	+7°C
- Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen	+7°C
- Butter, Käse	+10°C
- andere Milcherzeugnisse, kühlbedürftig	+10°C
- tiefgefrorene Lebensmittel	-18°C
- Das Rauchen ist während des Herstellens, Inverkehrbringens oder Behandelns unverpackter Lebensmittel verboten.
- Der Transport von Lebensmitteln in Fahrzeugen hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen wird. Lebensmittel dürfen daher nur in verpacktem Zustand (Behältnisse oder Kühltaschen) befördert werden. Der Fahrzeuginnenraum (ggf. auch Kofferraum) ist vor Beginn des Transportes gründlich zu reinigen.
- Alle angebotenen Lebensmittel sind entsprechend der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) zu kennzeichnen. Zusatzstoffe (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung) und Allergene sind bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (lose Ware) kenntlich zu machen.
- Für Getränkeschankanlagen muss ein Reinigungsnachweis an der Betriebsstätte vorliegen (siehe DIN 6650-6).
- Personen die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, benötigen eine gültige Bescheinigung über eine Belehrung gemäß §43 Infektionsschutzgesetz.
- Ausnahmen von der Belehrungspflicht sind bei dem zuständigen Gesundheitsamt zu erfragen.



6. Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) vom 08.08.2007
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 26. 04.2006,
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (ABI.EU L 304/ 18), i. d. g. F. (LMIV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG) vom 20.07.2000
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV) vom 21.05.2001
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
- DIN 6650-6 Getränkeschankanlagen, Teil 6 (Anforderungen an Reinigung und Desinfektion)
- DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel

in der jeweils gültigen Fassung

Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis gesetzlicher Vorschriften. Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt steht für weitere Auskünfte zur Verfügung.

