

Merkblatt für den Umgang mit Lebensmitteln bei Veranstaltungen

Sehr geehrter Veranstalter/Standbetreiber(in), die nachfolgenden Hinweise sollen Ihnen die Einhaltung der wesentlichsten hygiene- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften ermöglichen:

1. Anforderungen an die Standbeschaffenheit

- Nach drei Seiten sowie oben fest umschlossen (z.B. Partyzelt mit Seitenwänden; keine Schirme)
- Befestigter Boden (Holz, Kunststoff, gekehrter Asphalt)
- Handwaschgelegenheit mit
 - fließendem Warm-Wasser (in Ausnahmefällen heizbarer Glühweinkessel mit Hahn)
 - Flüssigseife und Einmalhandtücher oder Küchenrolle.
- Verschließbares Behältnis für Abwasser / Schlauchanschluss zur Abwasserableitung in die Kanalisation.
- Bevorzugt wird eine zentrale Geschirrspülmöglichkeit mit einer Industriespülmaschine, sofern diese nicht bereitsteht ist eine hygienische Geschirrspülmöglichkeit mit warmem Wasser und Nachspülmöglichkeit einzurichten.
- Blende zur Abschirmung und zum Schutz der offenen Lebensmittel (z. B. auch Klarsichthauben für Kuchen und Backwaren) oder Mindestabstand zum Kunden von 100 cm.
Das Berühren, Beniesen oder Anhusten der Lebensmittel durch Kunden darf nicht möglich sein!
- Bereitstellung von verschließbaren Abfallbehältern.

2. Anforderungen an Lebensmittel

- Lebensmittel, auch in Behältnissen, nicht auf den Fußboden stellen.
- Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u. ä. immer durcherhitzt (also nicht roh!) zum sofortigen Verzehr abgeben.
- Das Stecken von Fleischspießen, Ausformen und Würzen von Hackfleisch zu Cevapcici, Frikadellen etc. am Stand ist verboten.
- Empfindliche, leicht verderbliche und kühlpflichtige Lebensmittel bei + 2° C bis höchstens + 7° C (siehe Hinweise auf den Verpackungen bzw. siehe Hinweise des Lieferanten/Herstellers) lagern; die Temperatur ist zu überwachen. Auch beim Transport darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden (Sahnetorten, Feinkost- und Kartoffelsalate, Fleisch, Geflügelfleisch etc.).

3. Anforderungen an das Personal

- Persönliche Körperhygiene, Händereinigung.
- Hygienische Arbeitskleidung, keine Beschäftigung beim Vorliegen ansteckender Krankheiten
- Bereitstellung hygienisch einwandfreier sanitärer Anlagen, bevorzugt getrennt von der öffentlichen Toilette.
- Verstauen Sie private Kleidung getrennt von Lebensmitteln, z.B. in einem Behälter.

4. Kennzeichnung

- Derjenige, der gelegentlich und im kleinen Rahmen Lebensmittel handhabt, lagert oder Speisen zubereitet, wie z. B. beim Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten, in Kirchen, Schulen oder anlässlich von Dorffesten oder anderen Ereignissen, für die freiwillige Helfer Lebensmittel zubereiten, ist von der Pflicht zur Kennzeichnung der **Zusatzstoffe** und **Allergene** ausgenommen. Allerdings wird diese von unserer Seite empfohlen (privatrechtliche Haftbarkeit). Gewerbliche Unternehmer sind grundsätzlich zur Kennzeichnung verpflichtet!
- **Preisverzeichnis** aller angebotenen Speisen/Getränken/Waren.

Bitte beachten Sie, dass auch Vereins- und Straßenfeste von der Lebensmittelüberwachungsbehörde kontrolliert werden. Bestimmen Sie einen Verantwortlichen, welcher vor Ort Auskünfte geben kann. Weitere Informationen erhalten Sie bei uns telefonisch oder persönlich, oder im „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“

https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/mlr/intern/dateien/publikationen/Essen_und_Trinken/Bro_Leitfaden_Lebensmitteln_auf_Vereins-und_Strassenfesten.pdf