

Amt für Verbraucherschutz
Düsseldorfer Str. 26
40822 Mettmann
Tel: 02104-99-0

Merkblatt

Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln bei öffentlichen Veranstaltungen (Lebensmittelhygiene)

Lebensmittel dürfen in Verkaufsständen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung, d. h., einer ekelerregenden oder sonstigen Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren, nicht ausgesetzt sind.

I. An einen Verkaufsstand sind daher folgende Mindestanforderungen zu stellen:

1. Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
2. Zum Behandeln der Lebensmittel dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die einwandfrei und sauber sind.
3. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z. B. Kühlung) und Inverkehrbringen (z. B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen.
4. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
5. Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Das Personal muss gesund sein, das heißt frei sein von ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren.
6. Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände separate hygienische Sanitäreinrichtungen vorhanden sein.

II. Weitergehende Anforderungen an die Herstellung von Lebensmitteln und Abgabe von Lebensmitteln ohne Verpackung

Lebensmittel sind aus einem Verkaufswagen/-stand heraus in den Verkehr zu bringen. Diese müssen folgendermaßen hergerichtet werden:

1. Der Bereich muss vom Boden bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen sein (z. B. im Viereck aufgestellte Tische, die vom Boden bis zur Arbeitshöhe mit Folie verkleidet sind).
2. Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen (z. B. durch ein Zeltdach). Ein Sonnenschirm ist nicht ausreichend.
3. Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefugt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z. B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen.
4. Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen sind.
5. Der Verkaufsstand muss mit einer Handwaschgelegenheit **mit fließendem warmen Wasser** (z. B. Campingausrüstung), Einweghandtüchern und Seifenspender ausgestattet sein. Ein Eimer mit Wasser reicht nicht aus. Darüber hinaus muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.
6. Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind zum Kunden hin abzuschirmen.
7. Behältnisse mit Lebensmitteln dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden.
8. Falls Lebensmittel oder Arbeitsgeräte gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.

III. Darüber hinaus sind beim Bearbeiten oder Verkauf von unverpackten Lebensmitteln, die leicht verderblich sind, folgende Anforderungen zu erfüllen:

1. Eine Kühlung ist erforderlich.
2. Das Personal muss hygienische Arbeitskleidung tragen.
3. Wer leichtverderbliche Lebensmittel einschließlich Speiseeis und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung herstellt, bearbeitet oder unverpackt verkauft, muss eine gültige Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt und ggf. die Folgebelehrung durch den Arbeitgeber vorlegen können.

IV. Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen:

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat durch "Eigenkontrollmaßnahmen", die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren kritischen Punkte im Prozessablauf festzulegen. Das Personal ist entsprechend seiner Ausbildung und Tätigkeit zu unterweisen.

Auf die Verpflichtung zur Preisauszeichnung und Kenntlichmachung der Zusatzstoffe wird hingewiesen.