



Merkblatt

für gastronomische Aussteller bei Festen und Veranstaltungen

Sämtliche Veranstaltungen, bei denen Lebensmittel abgegeben werden, sind der Lebensmittelüberwachung anzuzeigen. In diesem Zuge kann die Lebensmittelüberwachung über die rechtliche Situation bei Veranstaltungen informieren und beraten.

Im Rahmen der Sorgfaltspflicht ist jeder Veranstalter verpflichtet ein sicheres Lebensmittel herzustellen und in Verkehr zu bringen. Auf die Herstellung von leicht verderblichen Lebensmitteln wie Sahne- und Cremetorten, Hackfleisch usw. in privaten Haushalten ist zu verzichten.

Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln in Verkaufsständen sind außerdem folgende Mindestanforderungen zu beachten:

- Die Verkaufseinrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sind so zu gestalten, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zum Beispiel durch Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Staub, Kundenkontakt etc. ausgeschlossen wird. Ein nach drei Seiten geschlossener, überdachter Verkaufsstand mit festem Bodenbelag bietet den optimalen Schutz vor nachteiliger Beeinflussung der Lebensmittel durch Witterungseinflüsse.
- Beim Umgang mit nicht verpackten Lebensmitteln muss eine Handwaschmöglichkeit mit fließendem Kalt- und Warmwasser vorhanden sein. Diese darf ausschließlich zur Händereinigung verwendet werden. Zum Reinigen und Trocknen der Hände sind Flüssigseife sowie Einmalhandtücher zu benutzen.
- Zum Reinigen von Geschirr und Ausrüstung muss eine vom Handwaschbecken getrennte Spülmöglichkeit vorhanden sein.
- Dem Personal muss mindestens eine hygienisch einwandfreie Toilette zur Verfügung stehen, die ausschließlich vom Personal genutzt wird und über eine hygienisch einwandfreie Handwaschmöglichkeit verfügt.
- Das zum Reinigen der Hände, des Geschirrs und der Ausrüstung verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen. Bei nicht ortsfesten Wasserleitungen (Wasserschläuche) ist darauf zu achten, dass diese den Standards für Trinkwasserqualität entsprechen. Dies erkennt man an der besonderen Kennzeichnung der Schläuche (z.B. KTW oder DVGW). Gartenschläuche sind dafür ungeeignet.
- Tische und Ablagen, auf denen Lebensmittel behandelt werden, müssen eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche aufweisen.
- Für kühlpflichtige Lebensmittel müssen ausreichende Kühlmöglichkeiten zur Verfügung stehen.
- Der Betreiber der Getränkeschankanlage ist sowohl für die Sicherheit als auch für den hygienisch einwandfreien Zustand der Anlage alleine verantwortlich. Die Reinigung der Getränkeschankanlage ist frühestens drei Tage vor Beginn der Veranstaltung durchzuführen und schriftlich zu dokumentieren.
- Preislisten sind auszuhängen, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung anzugeben, Fantasiebezeichnungen sind zu erklären (z.B. Schwenkbraten = Schweinekammsteak). Fertigpackungen sind gemäß der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu deklarieren.
- Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit sind für alle zugekauften Lebensmittel Lieferscheine bzw. Rechnungen vor Ort bereit zu halten.