



LANDKREIS LIMBURG-WEILBURG

DER LANDRAT

AMT FÜR DEN LÄNDLICHEN RAUM, UMWELT, VETERINÄRWESEN
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

FACHDIENST – VETERINÄRWESEN UND VERBRAUCHERSCHUTZ



Gymnasiumstraße 4 - 65589 Hadamar

☎ 06431-2960 - 📠 06431-296 5868 - E-Mail: poststelle.avv@limburg-weilburg.de

Merkblatt über lebensmittelrechtliche Anforderungen bei der Abgabe von Speisen und Getränken auf Märkten, Vereins- und Straßenfesten

Bei der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln haben **Vereine** besondere **Lebensmittelhygieneregeln** zu beachten.

Dies wissen die wenigsten Personen, die ein Vereins- oder Gartenfest auf die Beine stellen: "Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte sichere Lebensmittel sind, somit einwandfrei und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können."

Die **Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände** müssen so gelegen sein, dass eine **nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel** insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten **vermieden** wird. Der Standplatz muss befestigt sein.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen für Stände:

Bauweise:	befestigter Untergrund, überdacht, seitlich und rückwärts umschlossen, Dach an der Verkaufsseite überstehend
Flächen:	sauber und leicht zu reinigen
Handwasch- gelegenheit	in der Verkaufseinrichtung, fließendes kaltes und warmes Wasser, Flüssigseife, Einweghandtücher, Auffanggefäß für Abwasser, zusätzliche separate Spülgelegenheit für Mehrweggeschirr und Gläser
Kühl- und Gefrier- einrichtung	entsprechende Temperaturen (Kühleinrichtung: +2°C bis +7°C, Gefriereinrichtung: -18°C), mit Thermometer ausstatten, Temperaturen dokumentieren
Warmspeisen:	Mindesttemperatur 65°C, Vorhaltezeit maximal 2 Stunden
Geschirr und Gerätschaften	keine Bodenlagerung, leicht zu reinigen, einwandfreier, sauberer Zustand
Abschirmung zum: Kunden	so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder sonst nachteilig beeinflusst werden können („Spuckschutz“)
Abfälle:	angemessene Vorrichtung zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen (Abfallbehälter mit Deckel)

Personalhygiene:

- Sachkundige Person:** sollte mit einbezogen werden (z.B. Metzger, Koch, Gastwirt)
- Belehrung:** verantwortliche Person sollte an Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz teilgenommen haben. Näheres ist beim zuständigen Gesundheitsamt zu erfragen.
- Schutzkleidung:** saubere Kleidung (keine Straßenkleidung), ggfs. Kopfbedeckung, auf saubere Hände ist stets zu achten, auf Schmuck, lange Fingernägel und Nagellack ist zu verzichten
- Toiletten:** in leicht erreichbarer Nähe sollten saubere Toiletten mit Handwaschgelegenheit, Seifenspender und Einmalhandtücher zur Verfügung stehen.

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

- Abgabe:** Von der Abgabe leicht verderblicher Lebensmittel (z.B. Mayonnaise, Remoulade, Creme, Sahne, Sahnetorte, Tiramisu, Mett) v.a. in Privathaushalten hergestellt (Liste der herstellenden Haushalte bereithalten) ist wegen des erhöhten Risikos abzuraten. Rohes Fleisch, Geflügel sowie Frischfleisch sind vor der Abgabe durchzuerhitzen.
- Kennzeichnung:** Eine entsprechende Kennzeichnung (z.B. Verkehrsbezeichnung, Preisangabe, Mengenangabe, Zusatzstoffe) der abzugebenden Lebensmittel ist vorzunehmen.
- Eigenkontroll-
Maßnahmen:** sind in angemessenem Rahmen gemäß Artikel 5 der VO (EG) 852/2004 durchzuführen
- Anlieferung der
Speisen:** Kühlkette während der Lagerung (vor und während der Veranstaltung) und dem Transport einhalten, Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung schützen (in geschlossenen Behältern oder abdecken)

Für Rückfragen stehen die Mitarbeiter des Amtes für Ländlichen Raum, Umwelt, Veterinärwesen und Verbraucherschutz, **Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz** gerne zur Verfügung (☎ 06431-2965869, ☎ 06431-296 5868, E-Mail: poststelle.avv@limburg-weilburg.de)