

Informationsblatt 16

Anforderungen an die Ausstattung und das Speisesortiment für Imbissstände als vorübergehende Einrichtungen auf Vereins- und Straßenfesten

Vereins- und Straßenfeste stellen im zwischenmenschlichen Zusammenleben einen wichtigen Kontaktpunkt dar und sind begrüßenswert und erwünscht.

Um Lebensmittelinfektionen vorzubeugen sind jedoch Mindeststandards einzuhalten, die inzwischen europaweit vorgeschrieben sind.

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.

Grundsätzlich müssen Verkaufseinrichtungen:

1. allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite von Wänden, Decken und erforderlichenfalls Böden umschlossen sein. An der vorderen Verkaufsseite muss das Dach überstehen.
2. über eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser von Trinkwasserqualität (bei leichtverderblichen Lebensmitteln mit fließendem Warm- und Kaltwasser), Flüssigseife und Einweghandtücher sowie über eine ausreichende Spülanlage verfügen. Durch Waschvorgänge dürfen die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.
3. Einrichtungen haben, die glatte und abwaschbare Oberflächen aufweisen, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.
4. über die erforderlichen Kühl- und Gefriereinrichtungen, die die entsprechenden Temperaturen insbesondere für leichtverderbliche (+2°C bis +7°C) sowie tiefgefrorene Lebensmittel (-12°C bis -18°C) gewährleisten, verfügen.

Eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung ist zu gewährleisten.

Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln **muss die verantwortliche Person im Besitz einer gültigen Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz sein.**
Ausnahmen sind beim zuständigen Gesundheitsamt zu erfragen.

Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls waschbare Schutzkleidung tragen.

Auf die Personalhygiene ist besonders zu achten!

Das Rauchen in diesen Einrichtungen ist nicht gestattet.

Abfall ist sofort aus dem Zubereitungs- u. Verkaufsbereich zu entfernen und in geschlossenen Behältern zu lagern.

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

- 1. Es wird dringend empfohlen, auf leicht verderbliche Lebensmittel zu verzichten (z. B. rohes Hackfleisch, Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorte oder ähnliches). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.**
- 2. Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durcherhitzt werden.**
- 3. Die Erzeugnisse müssen von einem gewerblichen Herstellerbetrieb bezogen werden.**

Beachten Sie die Auszeichnungspflicht von Zusatzstoffen (z.B.: Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, gentechnisch veränderte Lebensmittel) bei Lebensmitteln. Dabei sind die Informationen der Lieferanten bzw. die Kennzeichnung auf dem Lieferschein oder Etikett der Waren zu berücksichtigen.

Eigenkontrollmaßnahmen nach VO. 852/2004 sind in angemessenem Rahmen durchzuführen!

Getränkeschankanlagen sind vor der Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen (Brauerei, Getränkelieferant) abzunehmen.

Rechtsgrundlage:

**VO (EG) 852/2004
EG – Lebensmittelhygiene Verordnung**

Infektionsschutzgesetz

weitere Informationen:

**Hygieneleitlinien der verschiedenen Branchen
Fachliteratur**