

Merkbblatt

Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln bei öffentlichen Veranstaltungen (Lebensmittelhygiene)

1. Im Freien stehende Verkaufsstände für Lebensmittel dürfen nur an der Vorderseite, im oberen Teil offen sein. Sie müssen auf einem befestigten, staubfreien Boden stehen und ein Dach haben, das an der Vorderseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse übersteht.
2. Lebensmittel dürfen nicht unverpackt bzw. ohne Abdeckung transportiert werden. Auch beim Transport müssen bei kühlpflichtigen Lebensmitteln die Temperaturvorschriften eingehalten werden.
3. Lebensmittel sind vor nachteiliger Beeinflussung und äußeren Einflüssen (z.B. dem Berühren, Anhusten/Anniesen durch den Kunden, Qualm/Rauch, Schmutz, Insekten etc.) zu schützen. Dies kann durch z.B. Abtrennung zum Kunden durch Glasscheiben, Aufstellen der Lebensmittel im hinteren Bereich der Verkaufsbude, Abdecken der Lebensmittel usw. erfolgen.
4. Müllsäcke oder -tonnen dürfen auch in fabrikneuem Zustand nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln benutzt werden.
5. Keinesfalls dürfen Behältnisse mit Lebensmittel direkt auf dem Fußboden abgestellt werden!
6. Mülleimer und -säcke müssen abseits der Lebensmittel gelagert werden!

Alle Einrichtungs- und Gebrauchsgegenstände müssen leicht zu reinigen sein (glattes, abwaschbares Material).

7. Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss Schutzkleidung tragen (z.B. Kittel oder Schürze).
8. Jeder Stand muss eine Handwaschgelegenheit mit fließendem, warmen Wasser besitzen (keine gefüllten Wassereimer!). Zu jeder Handwaschgelegenheit gehören Flüssigseife und Einmalhandtücher (Küchenrolle o.ä.)
9. Folgende Produkte sind sehr leicht verderblich und sollten nur durchgegart in den Stand verbracht werden:
 - Hackfleisch für Bolognese Sauce oder ähnliches.
 - Hackfleischprodukte wie Frikadellen, Köfte, Cevapcici etc.
 - Fleischspieße wie Schaschlik oder Souvlaki
10. Mit rohen Eiern hergestellte Erzeugnisse wie Tiramisu sollten aufgrund der Salmonellengefahr nicht angeboten werden.
11. Die Preisauszeichnung ist gut sichtbar anzubringen. Bei Getränken ist die Menge anzugeben.
12. Bei der Herstellung der Lebensmittel verwendete Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen. Dies gilt u.a. für Farbstoffe, Süßstoffe, Konservierungsstoffe