



Merkblatt

Verkaufsstände auf Volksfesten

Lebensmittel (Kaffee, Kuchen, Lebensmittel tierischer Herkunft, Pommes, Süßwaren, etc.) dürfen nur aus Verkaufsständen abgegeben werden, die den Anforderungen der Lebensmittelhygiene – Vorschriften genügen.

Anforderungen an das Gelände:

- Stellen Sie den Verkaufsstand so auf, dass unverpackte Lebensmittel gegen Staub, Autogase, Gerüche und andere nachteilige Beeinflussungen geschützt werden.

Anforderungen an Verkaufsstände:

- Vor Regen und direkter Sonne, Wind und anderen Witterungseinflüssen muss der Verkaufsstand ausreichend Schutz bieten.
- Verkaufsstände bestehen aus Fußboden, Dach und Seitenwänden.
- Wände, Fußboden und Decke müssen aus einem (glatten) Belag bestehen, der leicht zu reinigen ist.
- Mit einer geeigneten Abdeckung, Abschirmung oder Spuck – und Hustenschutz schützen Sie Lebensmittel vor Anfassen, Anhusten und Anspucken durch den Verbraucher Devise: Nicht jedermann fasst meinen Kuchen an!
- Kleine Kostproben von Lebensmitteln müssen so angeboten werden, dass keine nachteilige Beeinflussung für den Verbraucher entsteht. Kühlpflichtige Lebensmittel müssen in kleinen Mengen vorrätig gehalten werden, um eine Überschreitung der Kühlkette zu vermeiden. Gläser, Spieße oder Gabeln die der Verbraucher benutzt, sollten aus Einweggeschirr sein. Die Lebensmittelproben sollten unter direkter Aufsicht des Unternehmers stehen um ein schnelles Eingreifen bei unsauberer Benutzung durch Kunden zu gewährleisten.
- Im Verkaufsstand haben Sie ein Handwaschbecken mit Seife im Seifenspender und Einmalhandtüchern und zum Reinigen von Geschirr oder Lebensmittel eine davon getrennte Spüleinrichtung.
- Handwaschbecken und Spüle haben fließendes kaltes und warmes Wasser sowie eine Abwasserleitung (Schlauch zur Kanalisation oder zum geschlossenen Auffangbehälter).
- Oberflächen von Tischen und Ablagen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, haben eine glatte, abwaschbare Oberfläche und sind leicht zu reinigen. Daher: Keine unbehandelten Holzflächen
- Ihre Abfallgefäße haben dicht schließende Deckel oder Schwingdeckel.
- Sie verwenden auch für Reinigungszwecke ausschließlich Trinkwasser.

Bei Getränkeschankanlagen ist außerdem zu beachten:

- Wer eine Getränkeschankanlage betreibt, ist für den technischen und hygienischen Zustand selbst verantwortlich.



- Es müssen ein Betriebsbuch mit Abnahmegenehmigung von einem Sachkundigen sowie ein aktueller Nachweis über die Reinigung der Anlage (Zapftülle, Leitungen und Keg – Köpfe) vorhanden sein.
- Sie stellen eine schnelle und ausreichende Reinigung der Schankgefäße durch Vor- und Nachspülen der Gläser sicher. Dafür haben Sie in Ihrem Verkaufsstand zwei nebeneinanderliegende Spülbecken.
- Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines wirksamen Spülgerätes mit getrennter Vor- und Nachspülung (Spülboy) genügt ein Spülbecken.
- Es müssen spezielle Reinigungsmittel (geschmacksneutrale und unparfümierte) verwendet werden, welche auch im kalten Wasser eine hygienische Gläserreinigung gewährleisten.

Anforderungen an das Verkaufspersonal:

- Das Personal, einschließlich derjenigen, die „nur“ Geschirr reinigen, braucht eine gültige Bescheinigung über eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.
- Die Bescheinigung zur Teilnahme an der Erstbelehrung beim Gesundheitsamt kann der Überwachungsbehörde jederzeit auf Verlangen vorgezeigt werden.
- Der Arbeitgeber führt alle zwei Jahre eine Wiederholungsbelehrung seines Personals nach dem Infektionsschutzgesetz durch.
- Ausreichende Schutzkleidung (waschbar und sauber), welche regelmäßig gewechselt wird, muss vorhanden sein.
- Personaltoiletten am Standort oder in der Nähe müssen vorhanden sein.
- Die Toilette ist ausgestattet mit einer Wasserspülung, fließendem kalten und warmen Wasser zum Händewaschen, Flüssigseife und Einmalhandtüchern.
- Alle Dinge, wie Kleidungsstücke usw., die Sie nicht im Verkaufsstand benötigen, haben Sie aus dem Stand zu entfernen oder in einem geschlossenen Schrank zu verstauen.

Kennzeichnung:

- Ein Preisverzeichnis an, aus dem die angebotene „Menge“ zu entnehmen ist, ist anzubringen.
- Die Kennzeichnung von verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen muss gut lesbar erfolgen.
- Produkte mit abweichender Verkehrsauffassung, so genannte Lebensmittelimitate müssen direkt neben dem Speisennamen benannt werden. (keine Fußnote möglich!)
- z.B. Hot Dog mit Separatorenfleisch, Kebab aus Hackfleischdrehspieß, Pizza mit Formfleischschinken
- Abweichungen von der Zusammensetzung, welche in den Leitsätzen geregelt sind (z.B. Tierart), müssen in der Verkehrsbezeichnung angegeben werden.
- z.B. Geflügelbratwurst, Putenschnitzel, Schweinenackensteak

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen der Stadt Oldenburg unter: veterinaerwesen@stadt-oldenburg.de