
Hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufsstände auf öffentlichen Kleinveranstaltungen (z.B. Vereins-, Pfarr-, Schulfeste etc.) ohne Beteiligung gewerblicher Anbieter

Lebensmittel dürfen in Verkaufsständen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (Rechtsgrundlage: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene).

I. An einen Verkaufsstand sind daher folgende Mindestanforderungen zu stellen:

1. Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
2. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z.B. Kühlung) und Inverkehrbringen (z.B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen.
3. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
4. Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
5. Das Rauchen im Umgang mit Lebensmittel ist untersagt.

Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.

II. Weitergehende Anforderungen an die Herstellung von Lebensmitteln und den Verkauf von Lebensmitteln ohne Verpackung:

Lebensmittel sollen aus einem Verkaufswagen heraus abgegeben werden.

Ist dies nicht der Fall, so muss der Bereich, in dem Lebensmittel hergestellt oder ohne den Schutz einer Verpackung bearbeitet bzw. verkauft werden, folgendermaßen hergerichtet werden:

1. Der Bereich muss vom Boden bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen sein (z.B. im Viereck aufgestellte Tische, die vom Boden bis zur Arbeitshöhe mit Folie verkleidet sind).
2. Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z.B. durch ein Zeltdach (ein Sonnenschirm ist nicht ausreichend).
3. Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefügt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z.B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen.
4. Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen sind.
5. Der Verkaufsstand (außer frisches Obst und Gemüse) muss mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser, Einweghandtüchern und Einwegseife ausgestattet sein. Ein Eimer oder anderer Behälter mit Wasser reicht nicht aus. Darüber hinaus muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.

6. Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind so von den Käufern abzuschirmen, dass diese die Lebensmittel weder von vorn noch von oben berühren oder in anderer Weise - z.B. durch Anhauchen oder Anhusten - nachteilig beeinflussen können (Abschirmung z.B. durch einen Thekenaufsatz oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes).
7. Behältnisse mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinander gestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden. Es sollen grundsätzlich fest verschlossene Behältnisse benutzt werden.
8. Falls Lebensmittel gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.

Achtung:

- ➔ Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich, es sollte deshalb möglichst auf sie verzichtet werden (Mett, Tatar, Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch, Vorzugsmilch, selbst zubereitete Cremes, Tiramisu, Pudding oder Mayonnaise).
- ➔ Falls Lebensmittel vor dem Verkauf an einem anderen Ort vorbereitet werden sollen, so müssen die benutzten Räumlichkeiten den Anforderungen der Lebensmittel-Hygieneverordnung genügen. Deshalb wird empfohlen, gewerbliche Räume zu benutzen.
- ➔ Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände hygienische Sanitäreinrichtungen vorhanden sein.
- ➔ Bei Ausschank offener Getränke in Mehrwegbehältnissen ist zur Spülung dieser Behältnisse für fließendes Wasser zu sorgen.
- ➔ Die angebotenen Produkte sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z.B. der Angabe der Zusatzstoffe.

*Die Nichteinhaltung der vorgenannten Punkte kann ordnungsbehördlich verfolgt werden.
Zivilrechtliche Ansprüche bleiben unberührt.*

Dieses Merkblatt kann nicht auf alle Detailfragen eingehen.