

Merkblatt

für die Abgabe von Lebensmitteln und Getränken aus besonderem Anlaß nach § 12 Gaststättengesetz sowie für Messen, Ausstellungen und Märkte

Die nachfolgende Übersicht soll über die wesentlichen lebensmittelrechtlichen Anforderungen bei der Herstellung und dem Verkauf von Lebensmitteln auf Veranstaltungen (z. B. Kirmes, Trödelmarkt, Sportfest, Vereinsfest, Weihnachtsmarkt) informieren.

Anforderungen an das Personal:

Gültige Gesundheitszeugnisse bzw. ab 01.01.01 eine Bescheinigung des zuständigen Gesundheitsamtes über eine Belehrung gem. § 43 Abs.1 Nr.1 Infektionsschutzgesetz sind zur Einsichtnahme bereitzuhalten (erforderlich u. a. für die Behandlung von Fleisch, Fisch, Milch und Erzeugnissen daraus, Speiseeis, Feinkostsalaten, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung). Es ist eine saubere Schutzkleidung zu tragen.

Beim Umgang mit Lebensmitteln darf nicht geraucht werden.

Personen mit offenen Hautinfektionen und Wunden dürfen Lebensmittel nicht behandeln.

Anforderungen an den Verkaufsstand bzw. Verkaufswagen

Er muß sauber und instand gehalten werden. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung, wie z. B. durch Witterungseinschlag oder hustende Kunden (Hustenschutz) muß gegeben sein. (z. B. durch Überdachung, Abdeckhauben usw.)

Kühlmöglichkeiten für die Bevorratung kühlpflichtiger Lebensmittel müssen vorhanden sein, Lebensmittel müssen bei geeigneten Temperaturen gelagert, hergestellt und behandelt werden. Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Abwasserentsorgung, Seife und Einmalhandtücher müssen beim Umgang und Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch und anderen kühlhaltungspflichtigen Lebensmittel) vorhanden sein.

Zusätzlich:

Getrennte Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeit für Arbeitsgeräte ist vorzuhalten.

Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind außerhalb der Verkaufsstelle zu sammeln (Abfallbehältnis mit Deckel).

Hinweise zum Speisenangebot

Hackfleischprodukte (z. B. Mett, Frikadellen, Schaschlik, Cevapcici, gesteakte Schnitzel) dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie vor der Abgabe an den Verbraucher gem § 1 Abs. 3 durcherhitzt worden sind.

Zur Selbstbedienung dürfen unverpackte Lebensmittel grundsätzlich nicht angeboten werden.

Zusatzstoffe (z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe), die in den angebotenen Lebensmitteln enthalten sind, müssen deutlich auf der Preistafel kenntlich gemacht werden.

Für Rückfragen und weitere Informationen stehen Ihnen die Mitarbeiter/-innen der Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz unter der **Rufnummer: 470 – 5805** zur Verfügung oder postalisch unter

**Stadt Braunschweig
Fachbereich Bürgerservice,
Öffentliche Sicherheit
Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Richard-Wagner-Str. 1-2
38106 Braunschweig**

E-mail: verbraucherschutz@braunschweig.de