

## Merkblatt für Vereinsfeste und Straßenfeste

### Vorwort:

---

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens.

Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen in letzter Zeit erheblich an Bedeutung zugenommen.

Dieser Leitfaden soll Veranstaltern von Vereins- und Straßenfesten Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln – insbesondere leicht verderblichen Lebensmitteln – und auch zur Warenkunde geben.

Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt.

### **Bauliche und sonstige Voraussetzungen**

**Plätze** für Lebensmittelverkaufsstände müssen befestigt sein. Sie müssen sauber gehalten und leicht zu reinigen sein.

**Lebensmittelverkaufsstände** müssen so aufgestellt werden, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können, z. B. durch

- Staubaufwirbelung
- starke Gerüche, z. B. durch offene Müllcontainer
- Tiere.

Lebensmittelverkaufsstände müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein.

Offene Lebensmittel müssen vor nachteiliger Beeinflussung (z. B. Husten, Niesen von Kunden und Passanten, Staub, Schmutz usw.) geschützt werden. Dies kann z. B. durch eine ausreichende Abschirmung der Vorderseite des Verkaufsstandes erfolgen.

Verkaufsstände für Fleisch- und Wurstwaren oder Fisch müssen ein festes Dach haben, das an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehen muss.

Werden an den Seiten- und Rückwänden Lebensmittel aufgehängt, so müssen die Seiten- und Rückwände aus festem Material mit glatter, leicht zu reinigender Oberfläche bestehen.

Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen.

Abfallbehälter müssen dicht schließen und in ausreichender Zahl vorhanden sein. Sie sind regelmäßig zu entleeren.

**Wasser** für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Auch das in Ausnahmefällen verwendbare Wasser aus geschlossenen Behältnissen (Kanistern o.ä.) muss Trinkwasserqualität aufweisen.

**Abwasser** ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden.

**Müllsammelbehälter** (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten.

Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

**Toilettenräume** müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein. Sie müssen mit Handwaschgelegenheit, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein.

Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von Toilettenwagen empfohlen.

## **Personalhygiene**

Die persönliche Körperhygiene jedes einzelnen ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung.

Personen dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können, insbesondere keine Hauterkrankungen, keine Magen-Darm-Erkrankungen sowie keine eiternden oder nässenden Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z. B. Schnittwunden an Händen und Armen müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden.

**Arbeitskleidung** von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Personen, die leichtverderbliche Lebensmittel be- oder verarbeiten, müssen eine geeignete Kopfbedeckung tragen.

Die **Händereinigung** und somit die Sauberkeit der Hände stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar.

Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Aus diesem Grund müssen die Hände mehrmals täglich gewaschen werden.

Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden.

## **Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln**

### **Grundsätze**

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

Dabei ist insbesondere zu beachten:

–Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden.  
- Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.

–Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber und leicht zu reinigen sein. Sie sind regelmäßig zu reinigen.

–Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.

–Warm zu verzehrende Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten.

–Fertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.

–Speisereste und andere Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen.

–Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung verboten.

–Tiere, auch Haustiere, sind von dem Speisezubereitungs- und -ausgabebereich fernzuhalten.

### **Leicht verderbliche und risikoreiche Lebensmittel**

Beim **Transport** leicht verderblicher Lebensmittel muss auf ausreichende Kühlung geachtet werden.

Bei **verpackten** leichtverderblichen Lebensmitteln ist der Kühlhinweis des Herstellers auf der Verpackung zu beachten.

**Unverpackte, leicht verderbliche Lebensmittel** wie Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen, Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt werden (Kühlschrank!). Sie dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig ohne Kühlung gehalten werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Bei Betriebsschluss noch vorhandene Lebensmittel dürfen am nächsten Tag nicht noch einmal angeboten werden.

**Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fisch** müssen von anderen Lebensmitteln separat in Kühlschränken oder Kühlboxen bei +4 - +7°C gelagert werden.

Frischfisch ist in Eis oder einem Kühlbehälter zu lagern. In ungekühltem Zustand sind die Erzeugnisse zügig zu verarbeiten.

Erzeugnisse, die unter die **Hackfleisch-Verordnung** fallen, dürfen auf Vereins- und Straßenfesten **grundsätzlich nicht** hergestellt werden.

Folgende Produkte können, wenn sie von einem Fachbetrieb (Metzgerei) roh bezogen werden, in durcherhitztem Zustand abgegeben werden: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen und ähnliche Erzeugnisse, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab, Fleischstücke wie Steaks und Schnitzel. Erzeugnisse aus geschnetzeltem Fleisch (wie Pfannengyros, Geschnetzeltes nach Gyros Art etc.) dürfen dagegen nur in bereits gegartem Zustand bezogen werden.

Werden **Geflügel** oder auch Teile davon angeboten, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- getrennte Kühlvorrichtung (max. Aufbewahrungstemperatur +4°C)
- getrennte Arbeitsgeräte
- Spüleinrichtung mit heißem Wasser zur Reinigung von Arbeitsgeräten

### **Speisenabgabe in Selbstbedienung**

Werden unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung abgegeben, so muss eine Aufsichtsperson dafür sorgen, dass bereits berührte Ware nicht wieder zurückgelegt werden kann.

### **Getränke**

Bei der Abgabe von **Wein** ist die Qualitätsstufe (z. B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) anzugeben, ergänzt durch die Herkunftsangaben:

Für **Getränke aus Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die einwandfreie Errichtung, Beschaffenheit und Reinigung solcher Anlagen ist der Betreiber oder Verleiher verantwortlich.

### **Ess-, Trink- und Kochgeschirr**

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten **Behältnisse und Geräte** müssen glatte Oberflächen haben und korrosionsbeständig sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden.

Als Material werden z. B. Glas, Porzellan, Edelstahl und Kunststoff, der sich zum Mehrfachgebrauch eignet, empfohlen. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte grundsätzlich maschinell erfolgen.

Bei geringerem Geschirranfall, z. B. auf kleineren Festen, kann das Geschirr von Hand gereinigt werden. Voraussetzung für eine sachgerechte manuelle Reinigung sind 2 Spülbecken (-tröge), eines mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel, eines mit klarem, warmen Nachspülwasser. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein.

Dieser Leitfaden wurde erstellt durch:

**Stadt Braunschweig  
Abteilung Veterinärwesen u.  
Verbraucherschutz  
Richard-Wagner-Str. 1-2  
38106 Braunschweig**