Landkreis Diepholz
FD 39 Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Grafenstr. 3
49356 Diepholz
Telefon: 05441/ 976-1862

Landkreis Diepholz

Merkblatt

für gewerbliche und nicht gewerbliche Teilnehmer auf Messen, Märkten, Ausstellungen, Volksfesten, Straßenfesten und anderen Veranstaltungen

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.
- Verkaufstände 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!

- 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 nebeneinander liegende Spülbecken.
  Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines wirksamen Spülgerätes mit getrennter Vor- und Nachspülung (Spülboy) genügt ein Spülbecken.
  Haben Sie keine Spülmöglichkeit, dürfen Sie nur Einwegbecher verwenden.

MFB-05-476-DH V. 2.0

Anforderungen an das Verkaufspersonal:

- Ihr Verkaufspersonal, einschließlich derjenigen, die „nur“ Geschirr reinigen, braucht eine gültige Bescheinigung über eine Belehrung nach dem Bundesinfektionsschutzgesetz.
- Ihr Personal hat diese Bescheinigung am Arbeitsplatz dabei und kann sie der Überwachungsbehörde auf Verlangen vorzeigen.
- Sie als Arbeitgeber führen alle zwei Jahre eine Wiederholungsbelehrung Ihres Personals nach dem Bundesinfektionsschutzgesetz durch.
- Ihr Personal trägt eine waschbare, saubere und helle Schutzkleidung.
- Ihr Personal hat die Möglichkeit am Standort oder in der Nähe eine Toilette zu benutzen.
- 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:

- Sie bringen ein Preisverzeichnis an, aus dem die angebotene „Menge“ zu entnehmen ist sowie die Kennzeichnung von den verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen.

Dieses ist ein Merkblatt und kann daher nur Schwerpunkte aufzeigen, bei deren Beachtung Sie aber die wichtigsten hygienischen Grundsätze und Kennzeichnungspflichten berücksichtigen und einhalten.

Es besteht weiter die Möglichkeit, dass das Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung in besonderen Situationen und unter bestimmten Voraussetzungen weitere Auflagen zur Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen macht.