



## Umgang mit Lebensmitteln auf Jahrmärkten, Vereins- und Straßenfesten

### Anforderungen an Betriebsstätten

- Verkaufsstände müssen überdacht und von drei Seiten geschlossen sein.
- Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen müssen **glatte Oberflächen** haben, **lebensmittelecht** sein, sich in einwandfreiem, **sauberem Zustand** befinden und nach Bedarf zwischengereinigt werden.
- Durch spezielle Vorrichtungen wie **Spuckblenden** oder sonstigen Schutzeinrichtungen und geeignete Warenanordnung ist zu gewährleisten, dass offene Lebensmittel vor einer Kontamination durch Publikumsverkehr und vor Witterungseinflüsse (z. B. Husten, Berühren, Staub, Insekten) geschützt sind.

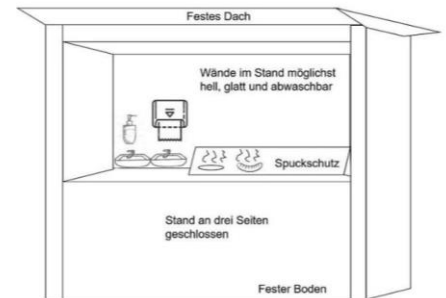


Abbildung 1: Schematische Darstellung eines geeigneten Lebensmittelverkaufsstandes

### Personalhygiene

- Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung.
- Personen mit übertragbaren Krankheiten, wie Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen und eiternde oder nässenden Wunden im Bereich der Arme und Hände, dürfen **nicht** mit Lebensmitteln arbeiten.
- Kleinere offene Verletzungen müssen wasserdicht verbunden werden (Pflaster, Handschuh).
- Die Arbeitskleidung muss stets sauber sein und bei Umgang mit offenen Lebensmitteln ist eine geeignete Kopfbedeckung ratsam.
- Die Hände müssen regelmäßig gereinigt werden. Einweghandschuhe müssen regelmäßig gewechselt werden.
- Es müssen leicht erreichbare, hygienische **Handwascheinrichtungen** mit Warm- und Kaltwasser, Seifenspender, Papierhandtücher und Abwurfkorb vorhanden sein.

### Kennzeichnungsvorschriften

- Für **vorverpackte Lebensmittel** gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.
- Bei **offen (lose) zu verkaufende Lebensmittel** müssen Zusatzstoffe, Allergene und die Bezeichnung des Lebensmittels gekennzeichnet werden. Sie kann für die Allergene auch mündlich erfolgen, wenn in einem Aushang darüber informiert wird und eine **Dokumentation** vorliegt, die von Verbrauchern und Behörden eingesehen werden kann.
- Die **Preise der Getränke** sind bezogen auf die Menge auszuzeichnen.

### Abfallentsorgung

- Anfallende (Lebensmittel-) Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden.
- Müllbehälter müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.
- Für die Besucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.


## Spülvorrichtungen

- Es müssen ausreichend Spülvorrichtungen für Mehrzweckgeschirr und Trinkgläser vorhanden sein.
- Die Reinigung sollte maschinell durch eine **Geschirrspülmaschine** erfolgen. Falls dies nicht möglich ist, sollten für eine **manuelle Reinigung** zwei Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser.
- Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.
- Beim Abwasch ist Wasser mit Trinkwasserqualität zu verwenden.
- Bei Plastikschläuchen als Wasserleitung oder Trinkwasser-Vorratsbehälter muss auf Lebensmitteltauglichkeit geachtet werden.
- Lange Leitungsstränge sind vor der Nutzung ausreichend durchzuspülen und Stauwasser ist zu vermeiden.

## Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel müssen **hygienisch unbedenklich**, d.h. sauber, trocken und nach Produktgruppen getrennt, gelagert werden.
- Das direkte Abstellen verpackter oder unverpackter Lebensmittel auf dem Boden ist nicht erlaubt.
- **Verzehrfertige Speisen** sollen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden. Nach Möglichkeit entsprechendes Besteck oder Einweghandschuhe verwenden.
- Reine und unreine Arbeitsschritte sind voneinander zu trennen.
- Die vom jeweiligen Produkt abhängigen **Lagertemperaturen** sind einzuhalten.
- Gekühlt gelagert werden müssen zu nachfolgenden **Kühlvorgaben**, die einzuhalten sind:

- Geflügel, Hackfleischerzeugnisse → max. + 4°C
- Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Wurst, Fisch, Fischerzeugnisse → max. + 7°C
- Torten mit **nicht durcherhitzten** Füllungen und Auflagen (Sahne, Buttercreme) → max. + 7°C
- Salate, Dressings, Soßen, belegte Brötchen → max. + 7°C
- Milchprodukte → max. + 10°C
- Tiefkühlprodukte, Speiseeis → min. – 18°C

- Gekühlte Lebensmittel dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig aus der Kühlung genommen werden.
- Zu **garende Lebensmittel** sollten (bis in den Kern) durcherhitzt werden. Warm zu verzehrende Lebensmittel sollten bis zur Abgabe durchgängig heiß (über 65°C) gehalten werden.
- Nur gewerblich hergestellte Lebensmittel dürfen weiterverarbeitet werden.
- Beim Umgang mit rohem Fleisch, v. a. Geflügelfleisch, ist verstärkt auf Hygiene zu achten, da hier erhöhte Infektionsgefahr besteht.
- Der Verkauf von Lebensmitteln, bei deren Zubereitung **rohe Eianteile** verwendet werden, ist wegen der Gefahr einer Salmonellenerkrankung **nicht erlaubt**.
- Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete und **hygienisch einwandfreie Behältnisse** bereitzustellen. Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist i.d.R. an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm  zu erkennen.

Das Merkblatt ist ein Auszug aus dem „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“ des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Baden-Württemberg.