

Der Oberbürgermeister
Fachbereich IV
Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Großflecken 23
Postanschrift: Großflecken 63
24534 Neumünster
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454
Fax: 04321 / 942-2082

Merklblatt

für den Umgang mit Lebensmitteln in nicht ortsfesten Betriebsstätten (z.B. Straßenfeste, Stadtfeste, Jahrmärkte, Messen, Vereinsfeste)

Allgemeines

Lebensmittel dürfen 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!

Leicht verderbliche Lebensmittel sind bei ausreichender Kühlung zu transportieren, zu lagern und zum Verkauf bereitzuhalten!

Temperaturanforderungen (Beispiele):

Erzeugnisse	max.
Geflügelfleisch und Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch und Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate	7°C
Milchprodukte, Krem- und Sahnetorten, Salate	8°C
Tiefkühlprodukte	-18°C

Erzeugnisse aus **Hackfleisch** sollten grundsätzlich nicht hergestellt werden, sondern nur von einem Fachbetrieb bezogen werden und in vollständig durcherhitztem Zustand abgegeben werden.

Zu diesen Erzeugnissen zählen z.B. frische Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Geschnetzeltes, Döner Kebap, Giros u.ä. sowie mit Mürbeschneidern oder Fleischklopfern behandelte Steaks/Schnitzel.

Torten und Kuchen mit nicht durchgebackenen Füllungen und Auflagen (z.B. Sahne, Butterkrem), Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen müssen ausreichend gekühlt aufbewahrt werden.

Der **Teig für Waffeln, Crepes** u.ä. sollte gekühlt aufbewahrt werden (ggf. pasteurisiertes Flüssigei benutzen), beim Abbacken ist auf eine ausreichende Durcherhitzung zu achten. Nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier sollten nicht abgegeben werden.

Personelle Voraussetzungen

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Auf die nach dem Infektionsschutzgesetz erforderliche Belehrung für die in der Verkaufseinrichtung beschäftigten Personen wird hingewiesen. Die Nachweise sind für die Überprüfung durch die zuständige Behörde jederzeit im Verkaufsstand bereitzuhalten!

Bauliche / Räumliche Voraussetzungen

Verkaufseinrichtungen müssen:

- so beschaffen sein, dass sie sauber und instandgehalten werden können (glatte, abwaschbare Oberflächen, Decken, Wände und Fußböden).
- über eine Geschirr- und Gläserspüleinrichtung sowie eine davon getrennte, ständig benutzbare, leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Seifen-/Desinfektionsmittelspender (ggf. Kombipräparat) und Einmal-/Wegwerfhandtüchern verfügen.
- mit Wasser von Trinkwasserqualität versorgt werden. Dazu sind trinkwassergeeignete Schläuche (Zertifikat/Prüfzeichen) und Armaturen zu verwenden. Gartenschläuche sind nicht geeignet!
- erforderlichenfalls ausreichende Kühl- und/oder Gefriereinrichtungen besitzen.
- über geeignete Vorrichtungen („Spuckschutz“) verfügen, um unverpackte Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung durch Anfassen, Anniesen und Anhusten zu schützen.

Kennzeichnung

Kennzeichnungspflichtige **Zusatzstoffe** in Lebensmitteln (z.B. Konservierungsstoffe, Phosphat, Farbstoffe) sind auf der Preistafel bzw. einem ausreichend großen Hinweisschild anzugeben.

Auf **allergene Bestandteile** in den Lebensmitteln sollte hingewiesen werden, soweit diese nicht deutlich aus der Verkehrsbezeichnung (z.B. Nusskuchen) hervorgehen.

Die **Preisauszeichnung** aller angebotenen Waren muss deutlich sicht- und lesbar angebracht werden. Beim Verkauf von Getränken (Ausnahme: Kaffee, Tee) ist eine Mengenangabe auf dem Preisschild erforderlich.

Abgabe von Getränken aus Schankanlagen

Getränkeschankanlagen sind vor ihrer Verwendung vorschriftsmäßig zu reinigen. Der Reinigungsnachweis ist für die Überprüfung durch die zuständige Behörde jederzeit im Verkaufsstand bereitzuhalten!

Anmerkungen

Für das Betreiben einer Verkaufseinrichtung innerhalb der Stadtgrenzen der Stadt Neumünster müssen im Einzelfall zusätzliche Erlaubnisse eingeholt werden! Beim Ausschank alkoholhaltiger Getränke ist eine vorübergehende gaststättenrechtliche Erlaubnis für die Dauer der Veranstaltung erforderlich! Werden Verkaufsstände auf öffentlichem Grund errichtet, so ist auch dazu in der Regel eine Erlaubnis zu beantragen.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit! Sollten Sie hinsichtlich der Einrichtung und des Betriebes von Verkaufsständen weitere Fragen haben, so wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter (Anschrift und Telefonnummer siehe Kopf auf Seite 1).