

Landkreis Göttingen
Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz
für den Landkreis und die Stadt Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
Tel. 0551 / 525 - 2493

Merkblatt

Hygienische Anforderungen an Lebensmittel anlässlich Straßen-, Vereinsfesten, Märkten etc.

- Die Verkaufsstände und Einrichtungsgegenstände müssen sauber und instand gehalten werden und so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist. Fußböden müssen fest und leicht zu reinigen sein, das heißt die Aufstellfläche sollte betoniert, asphaltiert oder gepflastert sein (keinen Sand-, Schotter-, Rasenboden), im Bedarfsfall ist eine stabile, geeignete Unterlage zu verwenden.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden (kein Holz).
- Bei der Abgabe von offenen Lebensmitteln ist auf einen ausreichenden Warenschutz zu achten, damit der Kunde die Ware z.B. nicht berühren oder anhusten kann. Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Staub, Fliegen, Gerüche, Regen usw. ist durch die Verwendung von entsprechend ausgerüsteten Verkaufsständen/ -wagen auszuschließen.
- Soweit Lebensmittel behandelt oder abgegeben werden, müssen Handwaschbecken mit einer ausreichenden Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife und Einmalhandtücher am Arbeitsplatz und in den Toiletten vorhanden sein.
Tipp: Sollte der Verkaufsstand nicht an das Wassernetz angeschlossen sein, kann ein Glühwein- oder Einkochtopf mit Zapfhahn verwendet werden, um das benötigte Wasser vorrätig zu halten. Die Abwässer sind ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Beim Behandeln von Lebensmitteln ist eine angemessene saubere Arbeitskleidung zu tragen.
- Auf das Anbieten von Hackfleischerzeugnissen wie Mettbrötchen, frische Bratwurst o.ä. sollte wegen des hohen Gesundheitsrisikos verzichtet werden.
- Zum Reinigen von Lebensmitteln, Gläsern, Bestecken, Geschirr usw. sowie zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.
- Leichtverderbliche Lebensmittel müssen durchgehend bei geeigneten Kühl- bzw. Warmhaltetemperaturen aufbewahrt werden.
Die Temperatur ist mindestens täglich zu überprüfen.

Frischfisch sowie Schalen- & Krustentiere	Maximal + 2°C
Frischgeflügel	Maximal + 4°C
Frischfleisch & Fleischerzeugnisse	Maximal + 7°C
Milchprodukte	Maximal + 10°C
Belegte Brötchen (Aufschnitt usw.)	Maximal +7°C
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung (Cremes, Sahne o.ä.)	Maximal +7°C
Speisen die warm gehalten werden (Suppen, Soßen, Braten usw.)	Mindestens +65°C

- Bei dem Frittieren von Lebensmitteln ist auf die Auswahl eines geeigneten Frittierfettes (kein Rapsöl) zu achten. Die Frittiertemperaturen bei stärkehaltigen Lebensmitteln (z.B. Pommes Frites, panierten Schnitzeln, Kroketten, usw.) müssen unter +175 °C liegen und in jedem Fall so niedrig wie möglich gehalten werden.
- Alle Abfälle sind unverzüglich aus dem Arbeitsbereich zu entfernen. Bis zu ihrer ordnungsgemäßen Entsorgung sind sie in geeigneten dicht schließenden Behältern aufzubewahren.
- Eine Kennzeichnung von Zusatzstoffen (z.B. Phosphat, Farbstoffen, Konservierungsmittel usw.) ist vorzunehmen (Originaletiketten und Angaben des Vorlieferanten beachten).
- Eine Kennzeichnung von Allergenen (z.B. Weizen, Milch, Eier, Senf, Sellerie, Soja, Fisch, usw.) ist vorzunehmen (Originaletiketten und Angaben des Vorlieferanten beachten).
- Im Rahmen der Sorgfaltspflicht sind Eigenkontrollen zu dokumentieren (Temperatur- und Reinigungsdokumentation, auch der Schankanlage).
- Personen, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, zubereiten und / oder abgeben, dürfen diese Tätigkeit nur dann ausüben, wenn sie eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz nachweisen können (das alte Gesundheitszeugnis gilt als Belehrung). Bei einmaligen Veranstaltungen durch Privatpersonen ist keine Belehrung erforderlich (im Gegensatz zu einmaligen Veranstaltungen durchgeführt durch Lebensmittelbetriebe).
- Es sind für alle Personen Lebensmittelhygieneschulungen zwingend vorgeschrieben, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen. Ausgenommen sind Personen mit entsprechender Berufs- oder wissenschaftlicher Ausbildung (z.B. Koch, Metzger, Bäcker). Die Dokumentation darüber ist auf Verlangen nachzuweisen.

Weiter Auskünfte erhalten Sie beim Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz für den Landkreis und die Stadt Göttingen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.