

Merkblatt
für die Abgabe von Lebensmitteln
aus besonderem Anlass nach § 12 Gaststättengesetz
sowie auf Messen, Ausstellungen und Märkten

(Stand: Mai 2015)

Die nachfolgende Übersicht soll über die wesentlichen lebensmittelrechtlichen Anforderungen bei der Herstellung und dem Verkauf von Lebensmitteln auf Veranstaltungen (z. B. Kirmes, Trödelmarkt, Sportfest, Vereinsfest, Weihnachtsmarkt) informieren.

Anforderungen an das Personal

Gültige Bescheinigungen nach dem Infektionsschutzgesetz §43 sind zur Einsichtnahme bereitzuhalten (erforderlich u. a. für den Umgang mit Fleisch, Fisch, Milch und Erzeugnissen daraus, Speiseeis, Feinkostsalaten, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage).

Es ist saubere Schutzkleidung zu tragen.

Beim Umgang mit Lebensmitteln darf nicht geraucht werden.

Personen mit offenen Wunden und Hautinfektionen dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen.

Anforderungen an den Verkaufsstand bzw. Verkaufswagen

Er muss sauber und instand gehalten werden. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung, wie z. B. durch Witterung oder Kunden (z. B. durch Dächer, Thekenaufsätze (Spuckschutz), Abdeckhauben, ggf. befestigter Boden) muss gegeben sein.

Kühlmöglichkeiten für die Bevorratung kühlpflichtiger Lebensmittel müssen vorhanden sein.

Lebensmittel müssen bei geeigneten Temperaturen gelagert, hergestellt und behandelt werden.

Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Abwasserentsorgung, Seife und Einmalhandtücher müssen vorhanden sein beim Umgang und Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch, Backwaren und andere kühlbedürftige Lebensmittel).

In Getränkeständen mit Zapfanlage muss ein Betriebsbuch, in dem die regelmäßige Wartung (Reinigungsnachweise) der Anlage dokumentiert ist, vorhanden sein. Weiterhin muss der Stand, zum Spülen der Gläser, mit einem Doppelbecken oder einem Spülboy eingerichtet sein, damit ein Vor- und Nachspülen gewährleistet ist.

Zusätzlich

Getrennte Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeit für Arbeitsgeräte

Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind außerhalb der Verkaufsstelle zu sammeln (Abfallbehältnis mit Deckel).

Hinweise zum Speiseangebot

Zur Selbstbedienung dürfen unverpackte Lebensmittel grundsätzlich nicht angeboten werden.

Zusatzstoffe (Zusatzstoff-ZulassungsVO), z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, usw. und

Allergene (LebensmittelinformationsVO) z.B. Milch, Eier, Senf, Sellerie, Nüsse, usw., die in den angebotenen Lebensmitteln enthalten sind, sind deutlich kenntlich zu machen.

Bei nicht verpackten Waren reicht eine Zutatenliste aus, die den Kunden zugänglich ist.

Bei verpackten Waren ist die Kennzeichnung mit einem Etikett auf der Ware anzubringen.

Außerdem muss die Verpackung lebensmittelecht sein.

Angaben:

Die Verkehrsbezeichnung wie z.B. „Fruchtaufstrich Erdbeere „ oder „Weihnachtsgebäck „ ,
der Herstellername und seine Anschrift,

die verwendeten Zutaten in Form einer Zutatenliste in absteigender Reihenfolge,

die Menge (z.B. ein Glas Holundergelee, 500 g),

das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) immer mit folgendem Wortlaut: „mindestens haltbar bis...“;

Preis

Für Rückfragen und weitere Informationen stehen Ihnen die Mitarbeiter/-innen der Abteilung Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Kreises Gütersloh zur Verfügung.

Rechtliche Grundlagen:

- VO (EG) 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene Kapitel III Vorschriften für ortsveränderliche und /oder nichtständige Betriebsstätten
- VO (EG) 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (vorläufige Lebensmittel-Informations-Ergänzungsverordnung –VorlLMIEV) vom Dezember 2014

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.
Stand Mai 2015