



Der Oberbürgermeister
Institut für gesundheitlichen Verbraucherschutz
53-5* Stadtverwaltung Duisburg, 47049 Duisburg



Lebensmittelrechtliche Vorgaben bei öffentlichen Veranstaltungen im Freier (Kirmes, Schützenfest, Trödel-, Weihnachtsmarkt, Basar)

Für Ihre Veranstaltungsvorbereitungen sollen Ihnen die nachstehenden Hinweise als Orientierungshilfe dienen, ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Nach der Lebensmittel-Rahmen-Verordnung VO (EG) 178/2002 gelten als

Lebensmittelunternehmen: alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

Lebensmittelunternehmer: die natürliche oder juristische Person, die dafür verantwortlich ist, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

In der Lebensmittelhygiene-Verordnung VO (EG) 852/2004 sind die allgemeinen Hygienevorschriften festgelegt. Die gesamte Verantwortung im Verkehr mit Lebensmitteln obliegt danach dem „Lebensmittelunternehmer“, der für die jeweilige Veranstaltung benannt werden muss.

Dabei ist es unerheblich, ob Lebensmittel bezahlt oder kostenlos abgegeben werden.

Allgemeines

Hackfleischprodukte, wie Frikadellen, Bratwurst, Schaschlik und schaschlikähnliche Produkte sollten möglichst gut durcherhitzt und nur zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.

Leicht verderbliche (Hackfleisch-, Wurst- und Fleischerzeugnisse, Backwaren mit nicht durchgebackener Auflage oder Füllung, Feinkostsalate o. ä.) bzw. **unverpackte Lebensmittel** dürfen grundsätzlich nur in festen und bis auf die Verkaufsseite allseits geschlossenen Verkaufsständen, -wagen oder -anhängern behandelt, aufbewahrt oder angeboten werden. Gegebenenfalls müssen diese Einrichtungen über ein überstehendes Vordach, das vor Witterungseinflüssen schützt, verfügen.

Das Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln, die zur Abgabe an Verbraucher vorgesehen sind, in Privatküchen ist nicht erlaubt.

Stadtkasse:
Sonnenwall 77/79
Bankkonten:
Sparkasse Duisburg
BLZ 35050000
200200400
Commerzbank
BLZ 35040038
581390200
Deutsche Bank
BLZ 35070030
3696648
Deutsche Bundesbank
BLZ 35000000
35001700
Dresdner Bank
BLZ 35080070
205952600
KD-Bank eG
BLZ 35060190
1011784018
Nationalbank
BLZ 36020030
540900
Postbank Essen
BLZ 36010043
8170437
SEB AG
BLZ 35010111
1010305100
Volksbank Rhein-Ruhr
BLZ 35060386
1213710107

Call Duisburg
Service-Telefon der Stadt
94000
Schreib-Telefon
94011

Ausstattung der Verkaufseinrichtung

Innenwände, Decken, Fußböden und Einrichtungsgegenstände müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus glattem, abwaschbarem Material bestehen und leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

Soweit erforderlich muss eine angemessene Wasserversorgung bzw. Abwasserentsorgung zur Verfügung stehen.

Es muss eine separate Handwaschgelegenheit mit mindestens warmem, fließendem Wasser, Seife bzw. Seifenspender und einmal zu benutzenden Handtüchern vorhanden sein. Beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln sollte ein Händedesinfektionsmittel bereitgestellt werden. Zum Reinigen und Spülen von Arbeitsgeräten und Einrichtungen muss eine geeignete Vorrichtung (Spülschüssel) ggf. mit Reinigungsmitteln zur Verfügung stehen. Zum Reinigen von Lebensmitteln muss eine Vorrichtung mit fließendem Wasser vorhanden sein.

Für weniger empfindliche (nicht kühlbedürftige) Lebensmittel ist eine feste Verkaufseinrichtung nicht zwingend erforderlich, vorausgesetzt, der Bereich ist ausreichend nach allen Seiten (z.B. durch Sonnenschirm, Bodenmatte, Seitenplanen) gegen nachteilige Beeinflussungen geschützt.

Unverpackte Lebensmittel müssen zum Kundenbereich gegen nachteilige Beeinflussungen, wie z.B. Anhusten oder Anfassen, abgeschirmt sein.

Für die Bevorratung und den Transport leichtverderblicher Lebensmittel müssen ausreichende Kühlmöglichkeiten vorhanden sein (Temperaturanforderung: max. +7 °C, Hackfleisch +2 °C und Geflügelfleisch +4 °C).

Personelle Anforderungen

Für Personen, die mit der Herstellung, Zubereitung und dem Verkauf von Lebensmitteln beschäftigt sind, müssen saubere Toiletten mit Handwaschgelegenheiten (Ausstattung s. vorstehende Beschreibung) zur Verfügung stehen. Saubere und helle Schutzkleidung für das Personal sollte selbstverständlich sein. Hand- und Armschmuck sollte abgelegt werden.

Beim gewerbsmäßigen Umgang mit bestimmten Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Molkereiprodukten, Speiseeis, Mayonnaise, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, wie z.B. Sahnetorte, Bienenstich o. ä.) sind gültige Belehrungsbescheinigungen nach dem Infektionsschutzgesetz bereitzuhalten.

Kennzeichnung und Preisangaben

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen ist auf den Preistafeln in Verbindung mit der Warenbezeichnung vorzunehmen.

Eine Aufstellung der zu kennzeichnenden Zusatzstoffe kann im Internet auf den Seiten der Stadt Duisburg „Ämter, Institute - Institut für gesundheitlichen Verbraucherschutz“ heruntergeladen werden und ist dort auch direkt erhältlich.

http://www.duisburg.de/vv/53-5/medien/073MB53_Zusatzst_Bel.pdf

Sollten Sie noch Fragen haben, rufen Sie uns einfach an!