

Lebensmittelrechtliche Vorgaben für ortsveränderliche oder nichtständige Einrichtungen gewerbsmäßiger Art

Die nachfolgende Übersicht soll über die wesentlichen lebensmittelrechtlichen Anforderungen bei der Herstellung, Behandlung oder dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln in ortsveränderlichen oder nichtständigen Einrichtungen während gewerbsmäßiger Veranstaltungen (z. B. Kirmes, Trödelmarkt, Weihnachtsmarkt, Messe) informieren.

Es gilt der Grundsatz:

„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.“

I.) Anforderungen an das Personal

Personen, die regelmäßig u. a. mit Fleisch, Fisch, Milch und -erzeugnissen, Speiseeis, Feinkostsalaten, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage umgehen, benötigen dafür eine

- **Bescheinigung des Gesundheitsamtes gem. § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG).**

Es handelt sich um eine Neuregelung, die seit dem 01.01.2001 gilt. Vorhandene Gesundheitszeugnisse nach altem Recht (§§ 17, 18 Bundesseuchengesetz) gelten weiter. Bescheinigungen nach § 43 IfSG bzw. vorhandene Gesundheitszeugnisse sind zur Einsichtnahme bereitzuhalten.

- Es ist saubere Arbeitskleidung (ggf. Schutzkleidung) zu tragen.
- Beim Umgang mit Lebensmitteln darf nicht geraucht werden.

II.) allgemeine Anforderungen an die Einrichtungen

Die Lebensmittel müssen gegen nachteilige Beeinflussung, wie z. B. durch Witterung oder Kunden, geschützt sein (z.B. durch Dächer, Schirme, Thekenaufsätze, Abdeckhauben).

- Die Einrichtungen müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instandgehalten werden können sowie eine gute Lebensmittelhygiene (glatte und abwaschbare Materialien) gewährleistet ist.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen; außerdem hygienische Sanitäreinrichtungen.

Zusätzliche Anforderungen für **leicht verderbliche** Lebensmittel (Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch, Sahnetorten und andere kühlbedürftige Lebensmittel):

- **Es muss jeweils ein leicht erreichbares Handwaschbecken mit Warmwasserzufuhr und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein.**
- Für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln sind geeignete Temperaturen sicherzustellen (v.a. Kühlung).

III.) Hinweise zum Speiseangebot

- Frische Hackfleischprodukte, wie z.B. Mett, dürfen weder hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden. Das Verbot gilt nicht für das Behandeln und Inverkehrbringen von vorgefertigten Hackfleischerzeugnissen, wie Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürstchen, gemürbte/gesteakte Fleischzuschnitte oder Schaschlik, wenn sie vor der Abgabe zum Verzehr durcherhitzt und aus festen Verkaufsständen, Verkaufswagen oder Verkaufsanhängern abgegeben werden.
- Tiefgekühlte Produkte sind bis zur Zubereitung oder zur Abgabe (Speiseeis) in tiefgekühltem Zustand zu lagern.
- Zur Selbstbedienung dürfen unverpackte Lebensmittel grundsätzlich nicht angeboten werden.
- Sind zur Herstellung der angebotenen Lebensmittel bestimmte allergene Zutaten oder Zusatzstoffe (z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe) verwendet worden, so sind diese deutlich kenntlich zu machen; hierzu gibt es ein gesondertes Merkblatt.

Für Rückfragen und weitere Informationen stehen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes (Haus der Gesundheit), Nikolaus-Dürkopp-Str. 5-9, 33602 Bielefeld, (Tel. 51-2157 oder 51- 3578) zur Verfügung.