

# Merkblatt

## Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln bei Märkten und Vereinsfesten

### 1. Anforderungen an die Standbeschaffenheit

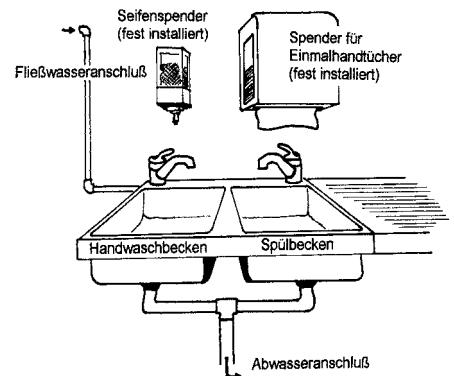
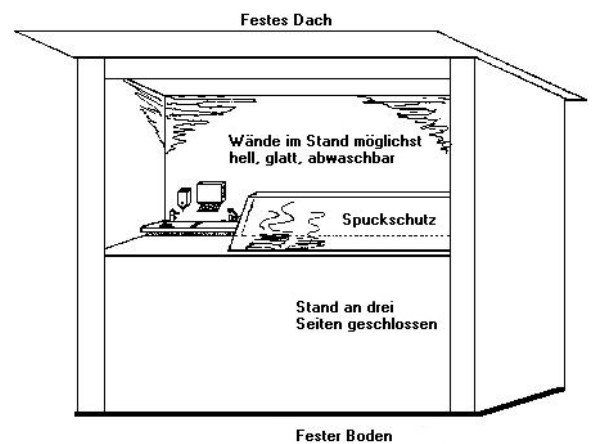
- Nach drei Seiten sowie oben fest umschlossen (keine Schirme, z.B. Partyzelt mit Seitenwänden)\*.
- Handwaschgelegenheit mit
  - fließend warmem\* Wasser (z.B. Glühweinkessel mit Hahn und Heizspirale)
  - Seifenspender und Einmalhandtücher oder Küchenrolle.
- Verschließbares Behältnis für Abwasser oder Schlauchanschluss zur Abwasserableitung in den Ortskanal.
- Sofern durch den Veranstalter keine zentrale Geschirrspülmöglichkeit bereitgestellt wird, muss eine hygienisch einwandfreie Geschirrspülmöglichkeit vorhanden sein.
- Blende zur Abschirmung / zum Schutz der offenen Lebensmittel oder Mindestabstand zum Kunden von 1,50 m (Berühren, Beniesen oder Anhusten der Lebensmittel darf nicht möglich sein!).
- Klarsichthauben für Kuchen.

### 2. Anforderungen an Lebensmittel

- Lebensmittel, auch in Behältnissen, nicht auf den Fußboden, sondern auf ausreichend hohe Ablagen von mindestens 30 cm stellen.
- Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u.ä. nur durcherhitzt (nicht roh) zum sofortigen Verzehr abgeben.
- Das Stecken von Fleischspießen, Ausformen und Würzen von Hackfleisch zu Cevapcici, Frikadellen etc. am Stand ist verboten.
- Empfindliche (leicht verderbliche) Lebensmittel bei + 4° C bis höchstens +7° C lagern. Der Transport zum Stand ist nur gekühlt (+ 4° C bis höchstens +7° C) und in Behältern, die in haushaltsübliche Kühlschränke passen, zulässig.

### 3. Gewerberecht / Schankbetrieb

- Großes, deutlich sicht- und lesbares Namensschild mit Familiennamen und einem ausgeschriebenen Vornamen des Standbetreibers.
- Preisverzeichnis von allen angebotenen Waren auslegen oder an jedem Artikel ein Preisschild anbringen.
- Betrieb von Getränkeschankanlagen / eines Durchlaufkühlers vor dem Fest beim Landratsamt oder Bürgermeisteramt schriftlich anzeigen (Formblatt vom Aufsteller der Getränkeschankanlage verwenden).
- Vor Betriebsbeginn muss ein Sachkundiger die Schankanlage prüfen und eine Bescheinigung ausstellen.
- Bescheinigungen / Reinigungsnachweise sind am Stand aufzubewahren.
- Betriebsanweisungen für den Betrieb der Getränkeschankanlage sind in der Nähe des Druckminderers gut sichtbar anzubringen. Kohlensäureflaschen dürfen nur stehend und fest angebunden aufbewahrt werden (nicht der Sonne aussetzen oder an Heizquellen aufstellen).



### Bitte beachten Sie:

1. Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften muss der Standbetreiber mit der Schließung des Standes oder dem Verbot der Abgabe von Lebensmitteln rechnen.
2. Verstöße gegen diese Mindestanforderungen stellen Ordnungswidrigkeiten, (in Einzelfällen Straftaten) dar, die zu verfolgen sind.

\* kann bei der Abgabe von verpackten oder nicht leicht verderblichen Lebensmitteln entfallen.