

## Merkblatt Volksfeste, Straßenfeste

Hygienische Mindestanforderungen, die beim Verkauf von Lebensmitteln auf Volks- und Straßenfesten, Jahrmärkten und ähnlichen Veranstaltungen zu beachten sind:

### Allgemeines:

1. Alle Personen, die unverpackte Lebensmittel herstellen, behandeln oder abgeben, müssen im Besitz eines Gesundheitsausweises oder einer Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz sein. Zudem muss jede Person die Dokumentation über die alljährlich wiederkehrende Belehrung mit sich führen.
2. In Privathaushalten hergestellte Lebensmittel dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.
3. Das Rauchen ist beim Behandeln von Lebensmitteln untersagt.
4. Das am Stand verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen (gilt auch für reine Schankwagen). Schläuche für Trinkwasser müssen lebensmittelecht, möglichst kurz sein und wenige Verzweigungen von der Zapfstelle haben. Die Zu- und Abwasserschläuche sind eindeutig zu kennzeichnen. Eine Vermischung ist zu vermeiden (Rückschlagventil).
5. Das Herstellen und die Abgabe von rohem Hackfleisch und Hackfleischprodukten ist verboten. Hackfleischerzeugnisse (z.B. Döner, rohe Bratwürste, Bouletten, Schaschlik) dürfen nur im vollständig durch erhitzten Zustand abgegeben werden. Die Abgabe darf nur aus festen Verkaufsständen, Verkaufswagen oder Verkaufshängern erfolgen.
6. Das Personal hat helle und saubere Schutzkleidung zu tragen.
7. Lebensmittel sind nicht außerhalb des Standes, nicht direkt auf dem Fußboden und nur in für Lebensmittel zugelassenen Behältnissen zu lagern.
8. Beim Betreiben einer Getränkeschankanlage muss der Reinigungsnachweis nach Getränkeschankanlagen-VO am Stand vorhanden sein.
9. Dem Personal sind Toiletten in unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes mit fließend Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtücher am Handwaschbecken zur Verfügung zu stellen.
10. **Klassennamen: Auf Zusatzstoffe (z.B. Farb- u. Konservierungsstoffe z.B. in Bratwurst, Getränken etc.) muss hingewiesen werden!**

### Bauliche Anforderungen:

1. Der Stand muss über drei vollständig geschlossene Seitenwände, ein Schutzdach, sowie über einen befestigten und leicht zu reinigenden Fußboden (z.B. Fußbodenbelag) verfügen.
2. Alle Arbeits- und Abstellflächen müssen glatt, abwaschfest und leicht zu reinigen sein.
3. Zum Händewaschen ist ein separates Handwaschbecken mit fließend Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern notwendig.
4. Zur Reinigung von Ausrüstungsgegenständen ist ein weiteres Spülbecken mit fließend Warm- und Kaltwasser erforderlich.
5. Bei Benutzung von Mehrweggeschirr ist eine Doppelspüle mit fließend Warm- und Kaltwasser notwendig. (Mietgeschirr bzw. Spülmobile sind zu empfehlen).
6. Zur Reinigung von Lebensmitteln (z.B. Champignons) ist zusätzlich ein separates Becken nötig.
7. Beim Herstellen, Behandeln und Abgeben von Lebensmitteln ist ein ausreichend hoher Husten- und Spuckschutz zum Schutz vor betriebsfremden Personen anzubringen.
8. Gegen Insekten sind Lebensmittel gegebenenfalls durch vollständige Abdeckung zu schützen (z.B. Hauben).
9. Für kühlpflichtige Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten zu schaffen. Die erforderlichen Temperaturen sind durchgehend zu gewährleisten. Zur Kontrolle sollten die Kühlmöglichkeiten mit einem Thermometer ausgestattet sein.
10. Abfallbehälter müssen mit einer Abdeckung versehen und so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.

### Temperaturanforderungen:

kühlpflichtige Molkereiprodukte:	max. +10°C
Backwaren mit nicht durch erhitzter Füllung/Auflage	max. + 7°C
Fleisch- und Wurstwaren ,	max. + 7°C
frische Fischerzeugnisse	max. + 2°C