

Dieses Merkblatt dient als Orientierungshilfe der auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen einzuhaltenden grundlegenden Lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Insbesondere sensible und kühlpflichtige Lebensmittel sind bei unsachgemäßer Behandlung häufig Ursache von Erkrankungen. Aus diesem Grund ist bei Veranstaltungen unter anderem folgendes zu beachten:

- Richten Sie bei Veranstaltungen im Freien überdachte Stände ein, die gegen Witterungseinflüsse geschützt sind. Es muss ein fester Untergrund vorhanden sein. Alle dem Betrieb zugehörigen Ausrüstungsgegenstände, Lebensmittel und Einrichtungen müssen in diesem Bereich untergebracht werden können.
- Die Arbeits- und Verkaufstische müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass diese leicht zu reinigen sind.
- Es sind ausreichend Kühleinrichtungen bereitzustellen welche den Temperaturerfordernissen der darin gelagerten Lebensmittel gerecht werden. Die direkte Sonneneinstrahlung auf Kühleinrichtung ist zu vermeiden, da dies i.d.R. zu Temperaturüberschreitungen führt.
- Es gelten folgende Höchsttemperaturen für rohe Lebensmittel: Fisch 2°C, Geflügelfleisch 4°C, Fleisch 7°C, geschnittenes Obst und Gemüse 7°C, zubereitete Speisen (auch Bestandteile hierfür) 7°C. Eine detaillierte Auflistung finden Sie in der DIN 10508.
- Zum Schutz vor äußeren Einflüssen ist ein sogenannter "Spuckschutz" in ausreichender Höhe zu installieren.
- Halten Sie Speisen bei einer Temperatur von mindestens 60°C für eine Zeit von maximal 3 Stunden heiß. Sensible Fleischprodukte sind äußerst risikoreich, diese sind erst nach vollständiger Durcherhitzung abzugeben.
- Behandeln Sie Lebensmittel stets mit sauberen Händen. Waschen Sie sich ihre Hände häufig und gründlich unter fließendem Wasser. Jeder Verkaufsstand ist hierfür mit einem eigenständigen leicht erreichbaren Handwaschgelegenheit auszustatten.
- Jede Handwaschgelegenheit muss mit fließendem Warm- und Kaltwasser in Trinkwasserqualität, Handwaschseife- und ggf. zusätzlichem Desinfektionsmittel sowie einem Einmalpapierhandtuchspender ausgestattet sein.
- Für Personen, die mit der Abgabe von tierischen Lebensmitteln beschäftigt sind, muss eine Schulung nach Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt vorliegen.
- Es darf bei der Zubereitung und der Abgabe der Lebensmittel nicht geraucht werden.
- Zum Schutz gegen Kontamination ist geeignete Arbeitskleidung zu tragen.
- Neben dem Getränke- sowie Imbissstand ist ein Behälter zur Abfallentsorgung aufstellen.
- Alle mit der Zubereitung von Speisen und Getränken beauftragten Personen müssen von den Gästen separierte Toiletten verwenden. Diese sind ebenfalls mit einem Handwaschbecken mit genannter Ausstattung auszurüsten.