

## **Lebensmittelüberwachung**

# **Info für gelegentliche Standbetreiber**

(Anlässlich von Volksfesten, Weihnachtsmärkten und ähnlichen Veranstaltungen)

### **1. Erlaubnis:**

Der Verkaufsstand muss bei der zuständigen Stadt- /Verbandsgemeindeverwaltung angemeldet werden. Der Ausschank von alkohol. Getränken erfordert zusätzlich eine Erlaubnis (Gestattung gemäß § 12 Gaststättengesetz).

**Die anmeldende Person trägt die Verantwortung für die nachfolgenden Punkte.**

### **2. Standplatz:**

Der Standplatz muss befestigt sein (Asphalt, Beton, Pflaster usw.).

Bei einem Stand auf einer Wiese oder Sandplatz muss ein Boden (z.B. Paletten) mit einem reinigungsfähigen Belag eingelegt werden.

Unbefestigte Wege zwischen Stand und Vorratshaltung (z.B. Kühlwagen) sind ebenfalls mit Paletten o.ä. auszulegen, um z.B. groben Schmutzeintrag in Imbissstände und Kühlwagen zu vermeiden.

### **3. Anforderungen an den Stand (Witterungsschutz / Hustenschutz):**

Der Stand und alle Einrichtungsgegenstände müssen sich in einem sauberen, einwandfreien Zustand befinden und überdacht sein (Regenschutz, ggf. ist auch ein seitlicher Witterungsschutz erforderlich).

Vorräte und Verpackungsmaterialien dürfen nicht auf unbefestigtem Untergrund gelagert werden. Arbeitsgeräte, offene Lebensmittel und Bedarfsgegenstände sind so aufzustellen, dass weder durch Regen oder Staub noch durch Berührung oder Anhusten von Personen eine nachteilige Beeinflussung möglich ist.

Alle Kühlgeräte müssen zur Temperaturkontrolle mit einem Thermometer ausgestattet sein.

### **4. Handwaschbecken:**

In jedem Stand, in dem unverpackte Lebensmittel behandelt werden, ist eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warmwasser (z.B. mit einem Glühweinkessel o. ä., mit Auslasshahn), Flüssigseife und Einmalhandtücher zu schaffen.

### **5. Spüleinrichtung in Imbissbetrieben und Getränkeständen:**

Das Reinigen von wiederverwendbaren Gläsern, Besteck und Geschirr muss mit einer Temperatur von mind. 60°C durchgeführt werden. Somit muss eine entsprechende Spülmaschine zur Verfügung stehen.

**Andernfalls dürfen nur Einweggeschirr und Einwegbecher verwendet werden.**

### **6. Wasseranschluss:**

Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben. Dies bedeutet, alle Wasserbehälter müssen für Trinkwasser geeignet sein und dieses Zeichen tragen >>

Sofern Wasserschläuche genutzt werden, müssen diese ebenfalls für

Trinkwasser geeignet sein und eine entsprechende Kennzeichnung tragen.



### **7. Mitarbeiter / Personal:**

Alle Personen, die im Stand tätig sind, müssen geeignete Kleidung tragen (Kittel, Schürzen o.ä., keine fußelnde Kleidung). Sie müssen sich sauber verhalten, regelmäßig Hände waschen und dürfen keinesfalls im Stand rauchen.

Über die vorgenannten Anforderungen hinaus können in Abhängigkeit der Standgröße und der angebotenen Lebensmittel weitere Maßnahmen notwendig sein.

Weitere Info´s sind bei der Lebensmittelüberwachung (Tel.-Nr.: 02641-975245) erhältlich.