

Landkreis Heidekreis

Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Quintusstraße 1

29683 Bad Fallingb. 1

Telefon **7 – 9 Uhr** 05162/970-306

Fax 05162/970-402

HINWEISE zur Durchführung von Veranstaltungen

z. B.: **Volks-, Sommer-, Stadtfeste, Weihnachts-, Wochenmärkte u. ä.**

Gemäß

Verordnung EG 852/2004 vom 29.04.2004 (ABI. L 139 S. 1, ber. ABI. L 226 S. 3) i.d.z.Z.g.F.

1. Die Verkaufseinrichtungen müssen so beschaffen sein, daß sie sauber und instand gehalten werden können. Eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum **Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung**, insbesondere durch Mikroorganismen, Schimmelpilze, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Gerüche und ungeeignete Behandlungs- oder Zubereitungsverfahren **muß gewährleistet sein**.
2. **Der Verkauf von unverpackten leicht verderblichen Lebensmitteln muß grundsätzlich aus einem Verkaufswagen (Ausnahme Imbißstand) mit folgender Ausstattung erfolgen:**
 - a) Für die **Innenwände** und die **Decke** sind glatte und **abwaschbare Materialien** zu verwenden. Die Oberflächen müssen **leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein**. Steht die Verkaufseinrichtung auf einem nicht leicht zu reinigenden bzw. unbefestigten Untergrund **ist ein leicht zu reinigender Innenboden erforderlich**.
 - b) Der Innenraum ist mit einer **Handwascheinrichtung** mit **fließendem warmen und kalten Wasser** (Trinkwasserqualität), sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (z. B. **Flüssigseife** und **Einmalhandtüchern**) auszustatten.
 - c) Zum **Reinigen** und **Desinfizieren** von **Arbeitsgeräten** und **Einrichtungen** müssen geeignete **Vorrichtungen vorhanden** sein.
 - d) Sollen **Lebensmittel gereinigt** werden, müssen dafür **geeignete Vorrichtungen** vorhanden sein, die von den **Handwaschbecken getrennt** sind.
 - e) Bei Imbißständen mit allseitiger Bedienungseinrichtung können Rücken- und Seitenwände fehlen, sofern die **Lebensmittel** durch **geeignete Vorrichtungen** vor **unmittelbarer und mittelbarer benachteiligter Beeinflussung geschützt** werden.
3. Leicht verderbliche Lebensmittel müssen durchgehend bei geeigneten Kühl- bzw. Warmhaltetemperaturen (s. Rückseite) aufbewahrt werden.
4. Das Personal hat eine hygienisch einwandfreie **Schutzkleidung** zu tragen.
5. Beim Behandeln von Lebensmitteln ist der Genuß von **Tabakwaren** in jeder Form **verboten**.
6. Am Standort oder in unmittelbarer Nähe muss die Möglichkeit der Benutzung einer **Toilette** mit Wasserspülung und einem Handwaschbecken (Ausstattung siehe 2.b) vorhanden sein.
7. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht sind **Eigenkontrollmaßnahmen** und **Personalschulungen nachzuweisen**.

Sonstiges:

1. Der **Betreiber hat** gemäß § 15 a Gewerbeordnung seinen **Familiennamen** mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen **an der Verkaufsstelle** in **deutlich lesbarer Schrift anzubringen**.

Höchsttemperaturen für leichtverderbliche Lebensmittel, **die in keinem Fall überschritten werden dürfen.** Eine kühlere Lagerung gewährt in jedem Fall eine höhere Produktsicherheit.

Mangelhafte Kühlung ist der Hauptgrund für Lebensmittelinfektionen!

Lebensmittel	Temperatur
Butter	+ 10 °C
Friskkäse	+ 10 °C
Weichkäse	+ 10 °C
Schnittkäse	+ 10 °C
Konsummilch, pasteurisiert	+ 8 °C
Milcherzeugnisse, z.B. Zaziki	+ 10 °C
Vorzugsmilch	+ 8 °C
Konditoreiwaren mit nicht durcherhitzten Auflagen und Füllungen	+ 7 °C
Feinkostsalate, u.ä.	+ 7 °C
Fleisch, frisch und Fleischerzeugnisse	+ 7 °C
Haarwild, erlegt, frisch	+ 7 °C
Hasen, Wild- u. Hauskaninchen, Federwild	+ 4 °C
Geflügel, frisch	+ 4 °C
Hackfleisch aus zugelassenen EG Betrieben	+2°C
Hackfleisch und andere Erzeugnisse nach § 1 der Hackfleisch-Verordnung	bei alsbaldiger Abgabe + 7 °C bei Lagerung u. Transport + 4 °C
Hackfleischzubereitungen	+ 4 °C
Nebenprodukte der Schlachtung, z.B. Innereien	+ 3 °C
Muscheln, lebend	+ 10 °C
Räucherfisch, Anchosen, Marinaden, Bratfisch- und Kochfisch, Fischerzeugnisse in Gelee usw.	+ 7 °C
Fischereierzeugnisse, frisch Krebs- und Weichtiererzeugnisse gekocht	in schmelzendem Eis oder + 2 °C
Hühnereier	ab 18. Tag nach dem Legen + 8 °C
Roheihaltige Lebensmittel z.B. Frischeimayonaise	+ 7 °C
Eiprodukte, unbehandelt Verwendung am Tag der Herstellung	+ 4 °C
Eiprodukte, vorbehandelt	+ 4 °C
Warme Speisen	Nicht unter +65°C im Kern