

**Der Oberbürgermeister**

Veterinär- und Lebensmittelaufsicht  
Großflecken 23  
Postanschrift: Großflecken 63  
24534 Neumünster  
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454  
Fax: 04321 / 942-2082

---

## Merkblatt

### für den Umgang mit Lebensmitteln in nicht ortsfesten Betriebsstätten (z.B. Straßenfeste, Stadtfeste, Jahrmärkte, Messen, Vereinsfeste)

#### Allgemeines

**Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind!**

**Leicht verderbliche Lebensmittel** sind bei ausreichender Kühlung zu transportieren, zu lagern und zum Verkauf bereitzuhalten!

**Temperaturanforderungen** (Beispiele):

<b>Erzeugnisse</b>	<b>max.</b>
Geflügelfleisch und Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch und Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate	7°C
Milchprodukte, Krem- und Sahnetorten, Salate	8°C
Tiefkühlprodukte	-18°C

Erzeugnisse aus **Hackfleisch** sollten grundsätzlich nicht am Ort der Veranstaltung oder in Privathaushalten hergestellt werden, sondern nur von einem Fachbetrieb bezogen werden und nur in vollständig durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Zu diesen Erzeugnissen zählen z.B. frische Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Geschnetzeltes, Döner Kebap, Giros u.ä. sowie mit Mürbeschneidern oder Fleischklopfern behandelte Steaks/Schnitzel.

**Torten und Kuchen** mit nicht durchgebackenen Füllungen und Auflagen (z.B. Sahne, Butterkrem), Milch, Milcherzeugnisse, Feinkost- und Rohkostsalate, Dressings sowie belegte Brötchen müssen bis zur Abgabe ausreichend gekühlt aufbewahrt werden. Auf die Herstellung solcher Produkte am Ort der Veranstaltung bzw. in Privathaushalten sollte verzichtet werden.

Der **Teig für Waffeln, Crepes, Pfannkuchen** u.ä. sollte gekühlt aufbewahrt werden. Beim Abbacken ist auf eine ausreichende Durcherhitzung zu achten. Nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier sollten nicht abgegeben werden. Eine sichere Alternative zur Herstellung von Speisen mit rohen Eiern kann die Verwendung von pasteurisiertem Vollei/Flüssigei sein.

#### Personelle Voraussetzungen

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Auf die nach dem Infektionsschutzgesetz erforderliche Belehrung für die in der Verkaufseinrichtung beschäftigten Personen wird hingewiesen. Die Nachweise (Kopie genügt) sind für die Überprüfung durch die zuständige Behörde jederzeit im Verkaufsstand bereitzuhalten!

### **Bauliche / Räumliche Voraussetzungen**

Verkaufseinrichtungen müssen:

- so beschaffen sein, dass sie sauber und instandgehalten werden können (glatte, abwaschbare Oberflächen, Decken, Wände und Fußböden).
- über eine hygienisch einwandfreie Geschirr- und Gläserspüleinrichtung sowie
- eine davon getrennte, ständig benutzbare, leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Seifen-/Desinfektionsmittelspender (ggf. Kombipräparat) und Einmal-/Wegwerfhandtüchern verfügen.
- mit Wasser von Trinkwasserqualität versorgt werden. Dazu sind trinkwassergeeignete Schläuche (Zertifikat/Prüfzeichen) und Armaturen zu verwenden. Gartenschläuche sind nicht geeignet!
- erforderlichenfalls ausreichende Kühl- und/oder Gefriereinrichtungen besitzen.
- über geeignete Vorrichtungen („Husten-/Spuckschutz“) verfügen, um unverpackte Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung durch Anfassen, Anniesen und Anhusten zu schützen.

### **Kennzeichnung**

Es muss auf die kennzeichnungspflichtigen **Zusatzstoffe** (z.B. Konservierungsstoffe, Phosphat, Farbstoffe) und auf die **allergieauslösenden Bestandteile** (z.B. Eier, Schalenfrüchte, Gluten, Senf) in den abgegebenen Lebensmitteln muss aktiv hingewiesen werden. Entsprechende Merkblätter sind dazu erhältlich.

Die **Preise** aller angebotenen Waren müssen deutlich sicht- und lesbar angebracht bzw. mitgeteilt werden (z.B. Aushang, Karte). Beim Verkauf von Getränken (Ausnahme: Kaffee, Tee) ist eine Mengenangabe auf der Preistafel bzw. Karte erforderlich.

### **Abgabe von Getränken aus Schankanlagen**

Getränkeschankanlagen sind mindestens vor ihrer ersten Verwendung (d.h. bei Aufbau der Veranstaltung) vorschriftsmäßig zu reinigen. Danach sind sie regelmäßig vorschriftsmäßig zu reinigen. Teile der Schankanlage, die mit dem Getränk und der Luft in Berührung kommen (z.B. Auslass des Zapfhahnes, Tropfbleche) sind je nach Verschmutzung bei Bedarf, mindestens aber täglich zu reinigen. Der Reinigungsnachweis ist für die Überprüfung durch die zuständige Behörde jederzeit im Verkaufsstand bereitzuhalten! Der Eigentümer bzw. Verleiher der Anlage sollte ein Schankanlagenbuch mit zeitnah eingetragener Reinigung oder mindestens einen gleichwertigen Reinigungsnachweis mitliefern. Personen, die die Schankanlage bedienen, sind hinsichtlich der Einhaltung der Hygienevorgaben und der Sicherheitsbestimmungen (z.B. Fasswechsel, Umgang mit CO<sub>2</sub>-Flaschen) zu belehren.

### **Anmerkungen**

Für das Betreiben einer Verkaufseinrichtung innerhalb der Stadtgrenzen der Stadt Neumünster müssen im Einzelfall zusätzliche Erlaubnisse eingeholt werden! Beim Ausschank alkoholhaltiger Getränke ist eine vorübergehende gaststättenrechtliche Erlaubnis für die Dauer der Veranstaltung erforderlich! Werden Verkaufsstände auf öffentlichem Grund errichtet, so ist auch dazu in der Regel eine Erlaubnis zu beantragen.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit! Sollten Sie hinsichtlich der Einrichtung und des Betriebes von Verkaufsständen weitere Fragen haben, so wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter (Anschrift und Telefonnummer siehe Kopf auf Seite 1).