

## LANDKREIS HILDESHEIM

Fachdienst 203 Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
Bischof-Janssen-Straße 31, 31134 Hildesheim  
Telefon: (0 51 21) 309 - 111 Fax: (0 51 21) 309 -1209  
E-mail: Veterinaeramt@LandkreisHildesheim.de



### Merkblatt Lebensmittelhygiene bei öffentlichen Veranstaltungen

1. Verkaufsanhänger, Verkaufswagen und Verkaufsstände müssen ausreichend groß und dreiseitig umschlossen und so angelegt sein, dass ein hygienisches Arbeiten möglich ist. Es ist eine ausreichende Beleuchtung sicher zu stellen. Bei Verkaufsständen können Rücken – und Seitenteile fehlen, wenn dort die Bedienung der Kunden vorgesehen ist. Für unverpackte Lebensmittel sind geeignete Schutzvorkehrungen (Abschirmung, Aufsätze oder Abdeckungen) aufzustellen. Verkaufsstände sind auf festem Boden zu platzieren.
2. Verkaufsanhänger, Verkaufswagen und Verkaufsstände müssen sauber und instand gehalten werden. Die Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen aus einem leicht zu reinigenden und abriebfesten Material bestehen. Es müssen Vorrichtungen zum Reinigen vorhanden sein. Abfallbehälter sind mit Deckel zu versehen.
3. Für die Personalhygiene ist ein Handwaschbecken mit fließendem, kaltem und warmem Wasser sowie Flüssigseife, erforderlichenfalls Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern erforderlich.
4. In unmittelbarer Nähe des Verkaufsstandes muss eine Toilette mit Wasserspülung und hygienischer Handwascheinrichtung (Ausstattung wie unter Pkt. 3) zur Verfügung stehen.
5. Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen eine saubere und geeignete Arbeitskleidung tragen.
6. Wer mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss in bestimmten Fällen eine Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz (ehemals Gesundheitszeugnis) an Ort und Stelle vorweisen. Wenden Sie sich hierzu an das örtliche Gesundheitsamt (Siehe Merkblatt „Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln“.
7. Angebotene Lebensmittel sind auch im Verkaufsbereich vor einer nachteiligen Beeinflussung zu schützen (z.B. Vorrichtung wie Hust – und Spuckschutz, Abdeckung).
8. Leicht verderbliche Lebensmittel müssen bei geeigneten Temperaturen gelagert werden. Die Temperaturen sind regelmäßig zu kontrollieren und schriftlich zu erfassen.

|  |              |
|--|--------------|
| Frischfisch, Schalen- u. Krustentiere                          | max. 2 °C    |
| Hackfleischprodukte, Frischgeflügel                            | max. 4 °C    |
| Frischfleisch und Fleischerzeugnisse                           | max. 7 °C    |
| Molkereiprodukte   | max. 7 °C    |
| Backwaren mit nicht durchgehend erhitzter Füllung oder Auflage | max. 7 °C    |
| Salatsoßen, Dressings auf Jogurtbasis                          | max. 7 °C    |
| Speiseeis zum Ausportionieren                                  | max. - 10 °C |

9. Zusatzstoffe sind bei loser Abgabe kenntlich zu machen. Siehe hierzu Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.