

über lebensmittelhygienische Mindestanforderungen auf Wochenmärkten sowie Volksfesten, Jahrmärkten, Straßenfesten, Grillfesten u. ä. Veranstaltungen

Allgemeine Anforderungen

1. Festplätze / Stellplätze von Verkaufseinrichtungen müssen ausreichend befestigt sein (z. B. asphaltiert, gepflastert, dichte Grasnarbe).
2. Es müssen in ausreichender Anzahl vorhanden sein:
 - Trinkwasserzapfstellen und Wasserabflüsse
 - abgedeckte Behältnisse zur Sammlung von Abfällen
 - Stromanschlüsse
 - hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen (Toiletten mit Wasserspülung für die mit Lebensmittel umgehenden Personen einschließlich Handwaschbecken mit fließend warmem Wasser, Flüssigseife, Einweghandtücher) in der Nähe des Arbeitsplatzes.
3. Der Veranstalter hat die für die Stellplätze der Betriebsstätten erforderlichen „Umgebungsvoraussetzungen“ / Bedingungen zu gewährleisten.

Anforderungen an die Ausstattung der Verkaufseinrichtungen/ Stände

4. Verkaufsstände, einschließlich Grillstände, müssen überdacht sein.
5. Arbeitsflächen und Einrichtungsgegenstände müssen glatt und abwaschbar sein.
6. Es müssen vorhanden sein:
 - 6.1. eine ständig benutzbare **Handwaschvorrichtung** mit fließend warmem Wasser, Flüssigseifenspender sowie Einweghandtüchern im Innenraum der Verkaufseinrichtung/ des Standes
 - 6.2. ein **Spülbecken**, wenn Lebensmittel zubereitet oder auf Mehrweggeschirr abgegeben werden
 - 6.3. angemessene Einrichtungen zum Halten geeigneter Temperaturen (**Kühlung, Heißhaltung**) und deren Überwachung (Thermometer), erforderlichenfalls auch beim Transport
 - 6.4. im Ausgabebereich ein Kundenschutz zur Verhinderung der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch Anfassen, Husten, Niesen usw.
 - 6.5. Abfallbehältnis mit Deckel
 - 6.6. ausreichend Trinkwasser; Erfolgt die Trinkwasserzufuhr über einen Schlauch, muss dieser für Trinkwasser geeignet sein (KTW „C“- DVGW W270-TÜV geprüft).
 - 6.7. eine Einrichtung zur Ableitung und erforderlichenfalls zur Sammlung von Abwasser

Anforderungen an die Lebensmittel

- 7 Grillschweine/ Spanferkel müssen den Fleischbeschaustempel eines zugelassenen Schlachtbetriebes aufweisen.
Für Wildschweine ist der Nachweis einer erfolgten Trichinenuntersuchung mitzuführen.
- 8 Das Herstellen von Hackfleisch und rohe Hackfleischerzeugnissen ist nur in eigens dazu ausgestatteten Hackfleischmobilen erlaubt.
- 9 Auf die Verwendung von Rohei sollte verzichtet werden.

10. Obst und Gemüse an offenen Ständen ist mindestens 50 cm über dem Boden zu feilzuhalten; Sorte, Herkunftsland und ggf. Handelsklasse sind zu kennzeichnen
11. Zusatzstoffe müssen bei unverpackten Lebensmitteln auf einem Schild neben der Ware oder auf einem Aushang + Hinweisschild gekennzeichnet werden.
12. Auf einfachen Tischen ohne weitere Schutzvorrichtungen (außer Sonnenschutz) dürfen nur verpackte, umhüllte, abgedeckte, nicht leicht verderbliche Lebensmittel feilgehalten werden.
13. In Privathaushalten hergestellte leicht verderbliche Lebensmittel dürfen auf öffentlichen Veranstaltungen nicht abgegeben werden.

Anforderungen an die Eigenkontrolle

13. Im Rahmen der Eigenkontrolle sind zumindest die Ergebnisse der Temperaturüberwachung (Einhaltung der Kühlkette und der Heißhaltetemperatur) nachzuweisen.
14. Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel muss gewährleistet sein (Lieferscheine, Rechnungen).

Anforderungen an Personen

15. Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist saubere Arbeitskleidung zu tragen.
16. Gesundheitszeugnisse bzw. Belehrungsnachweise nach dem Infektionsschutzgesetz müssen mitgeführt werden.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt.

Die aufgeführten Punkte erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere Details sind beim **Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Landkreises Vorpommern-Greifswald** zu erfragen.

Bluthsluster Straße 5 b
17389 Anklam
Tel. 03834/ 8760 3801

An der Kürassierkaserne 9
17309 Pasewalk
Tel. 03834/87603821

Feldstr. 85 a
17489 Greifswald
Tel. 03834/ 8760 3818
03834/ 8760 3818