

Fachbereich Bürgerservice; Öffentliche Sicherheit
Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz



Merkblatt für
MESSEN, MÄRKTE
und SONDERVERANSTALTUNGEN



Bei der Stadt Braunschweig gibt es große und viele Feste, Märkte und Veranstaltungen die von tausenden Menschen besucht werden. Zum Schutz unserer Besucher müssen die lebensmittelrechtlichen Vorschriften umgesetzt und eingehalten werden.

Generelle Auflagen für mobile Lebensmittelverkaufsstände

In mobilen Verkaufseinrichtungen dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur einer Endzubereitung (erhitzen, grillen) unterzogen werden.

Verkaufsstände	Anforderung	Erledigt
	Dreiseitig umschlossen sein	<input type="checkbox"/>
	Dach und	<input type="checkbox"/>
	Fußboden haben	<input type="checkbox"/>
	Die Innenwände und Decken korrosionsfesten, glatten und abwaschbaren Werkstoffe bestehen.	<input type="checkbox"/>
	Lebensmittel müssen vor nachteilige Beeinflussungen geschützt sein	<input type="checkbox"/>
	Ggf. geeigneter Sonnenschutz	<input type="checkbox"/>
	Trennung von reiner und unreiner Seite	<input type="checkbox"/>
	Geeignete Aufbewahrung von privaten Utensilien	<input type="checkbox"/>
	Abstellmöglichkeiten für LM Lebensmittel dürfen nicht auf dem Boden gelagert werden	<input type="checkbox"/>
	Lebensmittel sind in geeigneten Gefäßen zu lagern	<input type="checkbox"/>
	Lebensmittel sind mit geeigneten Mitteln abzudecken	<input type="checkbox"/>
	 Eine Handwascheinrichtung mit fließendem kaltem und warmen Wasser	<input type="checkbox"/>
	mit Seife und	<input type="checkbox"/>
	Einmaltücher	<input type="checkbox"/>



Je nach Art und Aufwand der vor Ort zubereiteten Speisen, ist eine geeignete Vorrichtung zum Reinigen der Arbeitsgeräte bereit zu stellen.



Die Lebensmittel sind mit einem geeigneten Hustenschutz gegenüber den Kunden zu versehen.



Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen bei max. +7° C gelagert werden.

Warm zu verzehrende Lebensmittel müssen bei mind. +65°C bereitgehalten werden.

Zur Ermittlung der Temperaturen ist ein geeignetes Thermometer bereit zu halten.

Personal

Das mit dem Behandeln von Lebensmitteln beschäftigte Personal, muss hygienisch angemessene, einwandfreie Arbeitskleidung tragen.



Das Personal muss entsprechend seiner Tätigkeit geschult sein (Hygieneschulung- Beispiele: wie wasche ich meine Hände, wie sieht geeignete Arbeitskleidung aus, was ist im Umgang mit Lebensmittel zu beachten, bei welchen Temperaturen müssen Lebensmittel gelagert werden). Die Schulung ist zu dokumentieren.

Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen über einen Belegungsbescheinigungsnachweis gemäß Infektionsschutzgesetz (ehem. Gesundheitszeugnis) verfügen. Der Nachweis kann in Kopie vorgelegt werden.



Für die Beschäftigten muss in unmittelbarer Nähe eine Toilettenanlage mit Handwascheinrichtung zur Verfügung stehen.

Zusatzstoffe



Allergene



Die Zusatzstoffe und die enthaltenen Allergene müssen dem Kunden mitgeteilt werden können. Eine schriftliche Aufzeichnung muss vorhanden sein. Für den Kunden muss ein Hinweis gut sichtbar angebracht sein, dass die Informationen über Zusatzstoffe und Allergene zur Verfügung stehen.

□

□

Denken Sie daran, wer Speisen anbietet übernimmt die Verantwortung für ein sicheres Lebensmittel und schützt somit seine Kunden vor gesundheitlichen Beeinträchtigungen.

Wir hoffen, dass Ihnen diese Informationen einen Überblick verschaffen konnten. Bei Fragen können Sie sich gerne an uns wenden.

Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Richard-Wagner- Straße 1 38106 Braunschweig
Telefon: 0531- 470 5812 Fax: 0531- 470-5822
Email: verbraucherschutz@braunschweig.de

Weitere Merkblätter

- Hygieneregeln (BfR)
- Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz
- Beispiel zur Aufzeichnung der Hygieneschulung
- Küchenhygiene
- Temperaturen von Lebensmitteln
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen
- Kennzeichnung von Allergenen

Wir wünschen Ihrer Veranstaltung einen guten Verlauf.

§ Hinweis §

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.