

Merkblatt

A LEBENSMITTELRECHTLICHE ZUSATZBESTIMMUNGEN über das hygienische Behandeln von Lebensmitteln jeglicher Art auf Volks-, Stadt- und Dorffesten, Jahrmärkten, Messen etc.

Grundsätzlich ist die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch z.B. Gerüche, Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Temperaturen, Aerosole, Abfälle, Reinigungsmittel, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen, ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren etc. zu vermeiden.

01. Verkaufseinrichtungen haben über eine ausreichende regendichte Überdachung, Seiten- wie auch Rückenwände sowie einen festen Fußboden zu verfügen. Wände können fehlen, sofern eine andere, geeignete Schutzeinrichtung zur Verfügung steht. Das Material muss grundsätzlich leicht zu reinigen sein. Die Verkaufseinrichtung darf nur für die Standbeschäftigten zugänglich sein.
02. Verkaufstische und Theken sind so zu stellen, dass die Kunden die angebotene Ware weder Anfassen, Anspucken, Anhusten oder anderweitig nachteilig beeinflussen können. Bei Bedarf ist eine Abdeckung der Ware vorzunehmen. Die Zubereitung von Waren hat innerhalb des Standes zu erfolgen. Vor Grillgeräten etc. ist an der Verkaufsseite eine Schutzscheibe anzubringen. Eine Waschgelegenheit mit einer Warm- oder Kaltwasserversorgung muss vorhanden sein (Warmwasser bei Fleisch, Wurst, Fisch, Sahnetorte, Eis etc.). Lebensmittel, die einer Kühlpflicht unterliegen, sind in Kühlmöbeln zu lagern. Eine Lebensmittellagerung direkt auf Fußböden ist auszuschließen. Für den Betriebsraum sind Abfallgefäße mit Deckel bereitzustellen.
03. Gegenstände und Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Glatte und abwaschbare Materialien sind dabei zu verwenden. Die Verwendung von Holz ist weitestgehend auszuschließen.
04. Das Wasser, welches zum Zubereiten von Waren, zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Einrichtungen sowie zum Händewaschen verwendet wird, muss über Trinkwasserqualität verfügen. Seifenspender und Papierhandtücher sind bereitzustellen.
05. Die Herstellung, das Behandeln (Braten), Anbieten und die Abgabe von rohen Hackfleischzeugnissen (Geschnetzeltes, Mett etc.) ist nicht gestattet. Auch die Abgabe von selbsthergestellten Frikadellen ist nicht erlaubt.
06. Die Preisauszeichnung der angebotenen Waren, bei Getränken zusätzlich die Bezugs- menge, ist deutlich les- und sichtbar anzubringen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Anti-oxidationsmittel, künstliche Süßstoffe, Phosphat, Milcheiweiß, sind für den Kunden sichtbar auf Preisschildern/-tafeln anzugeben. Die Verwendung von Zusatzstoffen ist den Angaben auf Original- etiketten zu entnehmen und auf die Schilder zu übertragen.
07. Sofern die Zubereitung und Verarbeitung von Speisen und Getränken erfolgt, die nur durch Personen durchgeführt werden darf, die die Eignung hierfür amtsärztlich bescheinigt bekommen haben, sind die Nachweise hierüber, auch als Kopie, für die Ordnungs- behörde jederzeit im Verkaufsstand bereitzuhalten. Das Verkaufspersonal hat eine saubere, helle und leicht zu reinigende Schutzbekleidung zu tragen.
08. Getränkeschankanlagen dürfen gemäß § 8 Abs.3 der Getränkeschankanlagen-Verordnung nur in Betrieb genommen werden, wenn sie vor Inbetriebnahme dem Landkreis Harburg - Veterinärdienst-, Schloßplatz 6, 21423 Winsen, schriftlich angezeigt worden sind. Der An- zeige ist die gültige Prüfbescheinigung eines Sachkundigen beizufügen. Insbesondere ist beim Betrieb darauf zu achten, dass nur Druckminderer mit verplombtem Sicherheitsventil verwendet werden dürfen. Betriebsbücher sind vor Ort zur Einsichtnahme bereitzuhalten.
09. Werden Getränke aus Gläsern verabreicht, muss eine ausreichende und hygienische Spüleinrichtung vorhanden sein.

B Allgemeine Nebenbestimmungen und Hinweise:

10. Diese Erlaubnis beinhaltet nicht, evtl. nach anderen Vorschriften erforderliche Genehmigungen (z.B. Nutzungserlaubnisse), und zwar auch dann nicht, wenn für deren Erteilung die Behörde zuständig ist, die diese Erlaubnis erteilt hat.
11. Der Betrieb ist so zu führen, daß die außerhalb geschlossener Räume wahrnehmbaren Geräusche während des Tages (6.00 - 22.00 Uhr) 60 dB (A) und in der Nacht (22.00 - 6.00 Uhr) 45 dB (A) nicht überschreiten. In angrenzenden Wohnräumen dürfen die Immissionshöchstwerte von 35 dB (A) während des Tages und 25 dB (A) während der Nacht nicht überschritten werden. Hierzu zählt auch der von den Gästen verursachte Kraftfahrzeug- und Straßenlärm.
12. Jegliche Verwendung von Einweg-Geschirr zum Ausschank von Getränken (Einwegbecher aus Plastik, Pappe o.ä.) und zur Abgabe von Speisen (Plastik-, Pappteller, Plastikbesteck o.ä.) sollte vermieden werden.
13. Das Einleiten von Abwässern in die öffentliche Kanalisation ist genehmigungspflichtig.

C Sicherheitsbestimmungen bei Zelt- und/oder Saalbetrieben:

14. Die Aufstellung fliegender Bauten muß rechtzeitig vorher dem Bauordnungsamt (Stadt Buchholz i.d.N./Fachbereich 4) unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt werden. Diese Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn eine Abnahme durch das Bauordnungsamt erfolgt ist.
15. Die Zugänge zum Zelt sind in sicher begehbarem Zustand (auch bei nasser Witterung) herzurichten und zu unterhalten. Für ausreichende Beleuchtung ist zu sorgen.
16. Im Zelt bzw. Saal sind die Tisch- und Bank-Garnituren so anzuordnen, daß zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Hauptdurchgang verbleiben, der im Panik- oder Katastrophenfall eine rasche Entleerung ermöglicht.
17. Das Zelt ist ausreichend zu beleuchten, die Leitungen sind so zu verlegen, daß eine Gefährdung des Publikums ausgeschlossen ist.
18. Soweit Telefonapparate vorhanden sind, sind die Rufnummern der Feuerwehr (112) und der Polizei (110) deutlich lesbar zu vermerken.
19. Aschenbecher dürfen nur in eigens dafür aufgestellte, doppelwandige Metallbehälter mit selbstschließendem Deckel entleert werden. Es ist unzulässig, in diese Aschenbehälter andere brennbare Abfälle einzuwerfen.
20. Entsprechend der Größe des Betriebsraumes sind ein oder mehrere Feuerlöscher gut sichtbar, griff- und stets einsatzbereit vorzuhalten.

Auf die anliegenden Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes wird hingewiesen.

Für Rückfragen stehen Ihnen zur Verfügung:

- Landkreis Harburg, Veterinärdienst/Lebensmittelüberwachung (zu Abschnitt A)
Tel.: 04171-693-466
- Stadt Buchholz i.d.N., Ordnung und Gewerbe (zu Abschnitt B und C)
Tel.: 04181-214-230