



Merkblatt

über die lebensmittelrechtlichen Mindestanforderungen von ortsveränderlichen oder nichtständigen Einrichtungen anlässlich auf Volks-, Vereins-, Straßenfesten u. ä. Veranstaltungen.

Allgemein

- ⇒ Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung (Staub, Schmutz, Gerüche, Bakterien etc.) gewährleistet ist;
- ⇒ eine Reinigung und eine Desinfektion leicht möglich ist;
- ⇒ geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmitteln herrschen.

Anforderungen zur Ausstattung

- ⇒ Verkaufsstände sind so zu gestalten, dass für die Gäste keine Zutrittsmöglichkeit besteht.
- ⇒ Sie müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können.
- ⇒ Standflächen müssen befestigt und leicht zu reinigen sein. Bei Naturböden, bewachsen, geschotterten, gesandeten oder ähnlich beschaffenen Plätzen ist ein fugenfreier Boden (z.B. Holz mit PVC-Belag) zu errichten.
- ⇒ Stände müssen vollflächig überdacht sein.
- ⇒ Wandflächen sind glatt, leicht zu reinigen zu gestalten.
- ⇒ Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen leicht zu reinigen sein. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- ⇒ Es müssen Schutzvorkehrungen geschaffen werden, die verhindern, dass Gäste die angebotenen unverpackten Lebensmittel durch anfassen, anhusten etc. beeinträchtigen können.

Besuchszeiten:

Montag - Freitag: 8.30 - 12.00 Uhr , nachm. nach Vereinbarung

Parkmöglichkeiten: Tiefgarage und Parkhaus Badeallee

Bankverbindungen:

Sparkasse Rhein-Nahe · BLZ 560 501 80 · Konto-Nr. 26

Postbank Köln · BLZ 370 100 50 · Konto-Nr. 2271-507

Busverbindungen: Linie 8, 10, 20, 6470 (ab Bahnhof Richtung Bad Münster a.St.-Ebg.) Haltestelle Badeallee/Kreisverwaltung

- ⇒ Für kühlhaltepflichtige Lebensmittel müssen geeignete Kühlvorrichtungen vorhanden sein.
- ⇒ **Im Stand** muss eine Handwascheinrichtung vorhanden sein. Diese ist mit fließenden kalt/warmen Wasser, Seifen-/Desinfektionsspender und Einmalhandtücher auszustatten.
- ⇒ Zum Reinigen von Arbeitsgeräten, Geschirr, Gläser etc. muss eine hygienisch einwandfreie Spüleinrichtung im Stand oder in leicht erreichbarer Nähe zur Verfügung stehen.

Anforderungen an die Beschäftigten

- ⇒ Personen die Lebensmittel behandeln und in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten.
- ⇒ Sie müssen saubere Kleidung und ggf. Schutzkleidung tragen.
- ⇒ Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen, Geschwüren oder die akut an einer Durchfallerkrankung leiden, dürfen unverpackte Lebensmittel nicht behandeln und in Verkehr bringen.


Allgemeine Hinweise

Hackfleisch VO

- ▼ Rohe Erzeugnisse die der Hackfleischverordnung unterliegen dürfen nicht behandelt und in Verkehr gebracht werden.
(z.B. Hackfleisch, Geschnitzeltes, Frikadellen, Bratwürste, Fleischspieße, gesteakte Fleischzuschnitte)

Kennzeichnung

- ▼ Auf Speisen- u. Getränkekarten/tafeln ist neben der vorgeschriebenen Mengen- u. Preisangabe auch die allgemein übliche Verkehrsbezeichnung anzugeben.
Phantasiebezeichnungen sind zu erläutern:
(z.B. Kreuznacher Steak = „Schweinenackensteak“)
- ▼ Zusatzstoffe (z. B. Farb-, Konservierungsstoffe) sind ebenfalls kenntlich zu machen.

	<p>Es sollen lediglich die grundlegenden Anforderungen aufgezeigt werden. Bei Rückfragen steht Ihnen das Amt für Umweltschutz und Veterinärwesen, Badeallee 10, 55543 Bad Kreuznach, Tel.: 0671/803-402/299/298 zur Verfügung.</p>	
---	---	---