



Merkblatt für Gestattungen, Vereinsfeste und Märkte

Anforderungen für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden

Für den Ausschank alkoholischer Getränke bei einem Fest oder einer Veranstaltung aus besonderem Anlass (z.B. Vereinsfest, Schützenfest, Weihnachtsmarkt) ist eine Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz rechtzeitig (min. zwei Wochen vorher) beim Standes-, Rechts- und Ordnungsamt der Stadt Mainz schriftlich zu beantragen.

Neue Meldepflicht:

Werden nur Speisen und/oder alkoholfreie Getränke abgegeben, besteht ebenfalls eine Meldepflicht bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Verkaufsstellen

Die Verkaufsstellen müssen überdacht sein. Die zur Abgabe bereitgestellten Waren müssen an der dem Publikum zugewandten Seite durch geeignete Maßnahmen (z.B. ausreichend hohe Aufsätze aus Glas, Kunststoff oder ähnlichem bzw. durch Abdeckhauben) geschützt werden. Ersatzweise sind die Waren im hinteren Bereich der Verkaufsstelle auszustellen. Dadurch wird erreicht, dass z.B. niesende Personen die Lebensmittel nicht verunreinigen. Die Wandflächen im Zubereitungsbereich müssen eben und abwaschbar sein. Die Decke muss geschlossen sein. Verschmutzungen oder Fettablagerungen sind somit sofort feststellbar und können beseitigt werden. Feste Straßenbeläge gelten als Fußböden, müssen jedoch vor Betriebsbeginn gereinigt werden.

Lebensmittelhygiene

Unverpackte Lebensmittel und Gegenstände, die zur Zubereitung von Speisen dienen, sind so aufzustellen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Kunden (z.B. durch Anhauchen, Anhusten, Berühren vor dem Kauf) nicht erfolgen kann. Dabei versteht man unter nachteiliger Beeinflussung insbesondere eine ekelerregende aber auch sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln. Durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinfüsse, Gerüche, Temperaturen, Gas, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs- und Desinfektions-, Pflanzenschutz u. Schädlingsbekämpfungsmittel können solche Beeinträchtigungen entstehen.



Dazu sind geeignete Schutzvorkehrungen (Abschirmungen, Aufsätze oder Abdeckungen) zu treffen. Sie dürfen nicht in Selbstbedienung angeboten werden. Wird Senf, Ketchup etc. in Selbstbedienung angeboten, so sind hierfür geeignete Spendervorrichtungen zu verwenden.

Temperaturanforderungen

Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend kühl zu halten:

- Milchprodukte und Milcherzeugnisse: + 8 bis + 10 °C
- Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage: max. + 7°C
- Fleisch- und Wurstwaren: max. + 7°C
- Hackfleischerzeugnisse: max +2°C
- Geflügel: max. + 4°C
- Feinkostsalate: max: + 7°C
- Fischereierzeugnisse: max. + 2°C oder in Eis

Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte

Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die direkt mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber, leicht zu reinigen und im Fall von leicht verderblichen Lebensmitteln auch desinfizierbar sein. Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.

Reinigung und Desinfektion

Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Sie müssen über eine angemessene Kalt- und Warmwasserversorgung und eine hygienische einwandfreie Abwasserentsorgung verfügen. Zur Reinigung von ausgegebenen Geschirr, Gläsern und Besteck für eine wiederholte Verwendung wird zumindest eine Spüleinrichtung mit zwei Spülbecken sowie einer Kalt- und Warmwasserversorgung, Spülmittel und Trocknungsmöglichkeit bzw. eine geeignet Spülmaschine (dann nur ein Spülbecken) benötigt.

Handwaschgelegenheit

Es muss eine separate Handwaschgelegenheit mit fließenden warmen und kalten Wasser sowie Seifenspender und Einmalhandtücher vorhanden sein. Sie muss sich direkt im Bereich der Betriebsstätte an einer leicht erreichbaren Stelle befinden und ist so zu installieren, dass Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden. Das Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen.



Trink- und Abwasser

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln und zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Trinkwasserschlauchleitungen müssen für Lebensmittel geeignet sein. Handelsübliche Gartenschläuche erfüllen diese Anforderung nicht. Vor erstmaligen Gebrauch sowie vor Betriebsbeginn sind die Leitungen gründlich durchzuspülen. Beim Verlegen der Schlauchleitungen ist Stauwasser zu vermeiden. Abwässer müssen in geschlossenen Leitungen abgeführt werden.

Abfälle

Abfälle sind in geeigneten, leicht zu reinigenden und dicht schließenden Behältnissen zu lagern.

Personal/Personalhygiene

Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen saubere Kleidung tragen. Beim Umgang mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln ist das Tragen einer Schutzkleidung erforderlich.

Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Die Bescheinigung über die amtliche Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (Original oder Kopie) muss während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden.

Toiletten

Für die Beschäftigten muss ein hygienisch einwandfreier, leicht erreichbarer Spülabort, eine Handwaschstation mit fließend Kalt- u. Warmwasser, Seifenspender und Handtrockeneinrichtung vorhanden sein. Es wird empfohlen, die Handwaschstation mit berührungsloser Armatur (Sensor-, Knie- oder Fußschalter) auszustatten. Diese Toilettenanlage darf anderen Personen nicht zugänglich sein. Hierdurch wird die Übertragung von Infektionskrankheiten verhindert.

Getränkeauschank

Vor Beginn des Ausschanks ist sicherzustellen, dass die Getränkeschankanlage nebst den Getränkeleitungen entsprechend gereinigt wurden. In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen von Schankgefäßen mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgung verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers fortlaufend zu erneuern. Kohlsäureflaschen sind gegen Umfallen zu sichern.



Preisangaben

Der Preis der angebotenen Speisen und Getränke ist gut sichtbar in ausreichender Anzahl anzubringen. Bei Getränken ist jeweils die Menge mit anzuführen.

Es ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer anzubieten, als das billigste alkoholische Getränke in gleicher Menge.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen/Allergenkennzeichnung

Zur Herstellung von Lebensmitteln verwendeten Zusatzstoffen (z.B. Herstellerangaben auf der Verpackung) sind kenntlich zu machen. So ist z.B. bei Bratwürsten, denen bei der Herstellung Phosphat zugesetzt wurde, die Angabe "mit Phosphat" notwendig. Bei der Abgabe von Fischbrötchen z.B. mit Seelachseinlage sind bei den meisten gängigen Produkten die Angaben Lachsersatz, "mit Farbstoff", "mit Konservierungsstoff" usw. erforderlich. Bei Steaks, die nicht vom Rind stammen, ist die Angabe der Tierart erforderlich, z.B. Schweinesteak oder Schweinekammsteak. Es muss eine Allergenkennzeichnung entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (u.a. Lebensmittelinformationsverordnung) vorliegen.

In diesem Merkblatt wurden nur die wesentlichen Vorschriften berücksichtigt. Sollten Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachungsbehörde. Wir sind gerne bereit, Ihnen weitere Auskünfte zu geben.

Kontakt

Landeshauptstadt Mainz
Standes, -Rechts und Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz
Kaiserstr. 3 - 5
Postfach 3820 | 55028 Mainz
Tel.: 06131 12-24 33
Fax: 06131 12-30 10
lebensmittelueberwachung@stadt.mainz.de