

# Lebensmittelrechtliche Vorgaben bei Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

**Sie können dieses Merkblatt als Checkliste für Ihren Stand verwenden. In der Spalte OK können Sie vermerken, ob alles erledigt ist.**

<b>Personal</b>	<b>OK</b>
Das Personal muss eine gültige Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz vorweisen können (dies gilt u.a. für den Umgang mit Fleisch, Fisch, Milch und Erzeugnissen daraus, Salate, Eis, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, u. ä.).	
Wenn unverpackte, leicht verderbliche Lebensmittel bearbeitet oder verkauft werden, ist saubere Schutzkleidung erforderlich.	
Beim Umgang mit Lebensmitteln darf nicht geraucht werden.	
Auf einwandfreie Personalhygiene (z.B. saubere Hände und Fingernägel) ist zu achten.	

<b>Verkaufsstelle</b>	<b>OK</b>
Der Standplatz muss für den Umgang mit Lebensmitteln geeignet sein, d. h. - er darf nicht in der Nähe zu Toiletten, Müllcontainer, o.ä. gelegen sein; - der Fußboden muss massiv sein, unbefestigter Untergrund im Arbeitsbereich ist abzudecken.	
Der Stand muss überdacht sein, Theken und anderes Zubehör sind so anzuordnen, dass dahinter ein Betriebsbereich entsteht, der nur dem Personal zugänglich ist.	
Eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser, Seife und Einmalhandtüchern und Abwasserentsorgung muss vorhanden sein.	
Wenn unverpackte, leicht verderbliche Lebensmittel bearbeitet oder verkauft werden, muss fließendes warmes Wasser vorhanden sein.	
Alle Arbeits- und Ablageflächen müssen hell, glatt und leicht zu reinigen sein, ggf. Belag aus Wachstuch o. ä.	
Der Warenvorrat ist hygienisch einwandfrei aufzubewahren, u.a. ist das Lagern auf dem Boden nicht erlaubt.	
Zur Aufbewahrung verderblicher Lebensmittel müssen hygienisch einwandfreie und saubere Kühleinrichtungen vorhanden sein, die mit einem Thermometer ausgerüstet sind.	
Wenn Speisen warm zu halten sind, ist ständig eine Temperatur von mindestens 70°C zu halten.	
Die Lebensmittel sind gegenüber dem Publikum wirksam durch Abdeckhauben, Thekenaufsätze, etc. abzuschirmen.	
Ein Abfallbehälter mit Deckel muss außerhalb des Standes vorhanden sein.	
Für die Reinigung von Gegenständen und Geräten ist eine saubere, ausreichend große Spülvorrichtung mit Warm- und Kaltwasser erforderlich.	
Tiere sind vom Stand fernzuhalten.	

<b>Allgemeine Hinweise</b>	<b>OK</b>
Die Herstellung von Lebensmitteln ist nicht erlaubt, lediglich das Erhitzen und Garen.	
Bei der Abgabe von Speisen und Getränken sind die Kennzeichnungsvorschriften zu beachten (Verkehrsbezeichnung, ggf. mit Zusatzstoffen, Menge, Preis).	
Während der Betriebszeit müssen hygienische Toiletten mit Handwaschgelegenheit mit warmem und kaltem Wasser, Seife und Einmalhandtüchern leicht erreichbar sein.	

**Sollten Sie noch Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**

**Stadt Oberhausen**  
**Fachbereich 2 - 4 - 20 Verbraucherschutz:**  
**Gewerbeangelegenheiten, Lebensmittelüberwachung,**  
**Veterinäramt**  
**Bahnhofstraße 66**  
**46145 Oberhausen**  
**Telefon: 0208 825 2265**  
**Fax: 0208 825 5242**  
**E-Mail: Lebensmittelueberwachung@oberhausen.de**

