



## **Merkblatt für Veranstaltungen mit Abgabe von Speisen und Getränken**

### **Personal:**

- Das Personal muss in Fragen der Hygiene sowie im Sinn des § 43 Infektionsschutzgesetz belehrt sein. Die Belehrungsnachweise sind am Ort der Betriebsstätte einsehbar aufzulegen.
- Das Personal muss dem Arbeitsbereich entsprechend saubere Arbeitskleidung tragen. Vor Tätigkeitsbeginn, Zwischendurch und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände zu waschen. Lange Haare sind zumindest zurück zu binden, ggf. ist eine Kopfbedeckung erforderlich.
- Toiletten für das Personal, ggf. nach Geschlecht getrennt, mit fließend Kalt- und Warmwasser in Trinkwasserqualität und hygienisch einwandfreier Handwasch-/Handtrocknungsvorrichtung, z.B. Flüssigseife und Einmalhandtücher, müssen vorhanden sein.

### **Warenschutz:**

- Lebensmittel dürfen bei der Anlieferung, bei der Lagerung und bei der Bereitstellung nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden.
- Alle Lebensmittel sowie Geräte zum Verzehr der Lebensmittel, die zum Verkauf bzw. zur Abgabe bereitgestellt sind, müssen vor negativer Beeinflussung geschützt werden. Dies kann durch Beaufsichtigung sowie einem Schutz vor Berührung, Anhusten und Annesen gewährleistet werden.
- Verpackungsmaterialien für Lebensmittel müssen für diese geeignet, sauber, unbenutzt und farbecht sein. Die Seite, welche mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, darf weder beschrieben noch bedruckt sein.
- Betriebsfremde Personen dürfen Bereiche, in denen Lebensmittel behandelt und in Verkehr gebracht werden nicht betreten.
- Alle Lebensmittel, die für die Veranstaltung angenommen werden, sind auf erforderliche Kühltemperatur, Mindesthaltbarkeitsdatum, Beschädigung, Verunreinigung, Schädlingsbefall, u.ä. zu überprüfen. Verdorbene oder verunreinigte Lebensmittel bzw. Lebensmittel in verunreinigten Behältnissen, die eine negative Beeinflussung der Lebensmittel bewirken, dürfen nicht angenommen werden. Die Annahme ist zu dokumentieren.

### **Verkaufs- und Zubereitungsbereiche**

- Betriebsstätten müssen sauber und Instand gehalten werden.
- Bei allen Verkaufsbereichen bzw. Verkaufsständen muss der Boden geteert, gepflastert, betoniert oder in ähnlicher Weise befestigt sein. Er ist vor und ggf. während des Betriebs zu Reinigen. Bei einer Zwischenreinigung dürfen Lebensmittel keiner negativen Beeinflussung ausgesetzt werden.
- Zum Schutz der Lebensmittel vor negativer Beeinflussung muß der Bereich komplett überdacht sein. Besser wäre es, wenn an der Verkaufsseite im oberen Bereich nur eine Öffnung vorhanden wäre. An der Verkaufsseite sollte das Dach überstehen. Die Überdachung und die Seitenwände müssen zu Reinigen sein.
- Die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen riss- und spaltenfrei, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Durch die Gegenstände und Geräte darf keine Gefahr für die Lebensmittel sowie keine Unfallgefahr ausgehen. Die Gegenstände müssen vor Arbeitsbeginn sauber sein und während des Betriebs ggf. zwischengereinigt werden.
- An jeder Verkaufsstelle muß in leicht erreichbarer Nähe ein Handwaschbecken mit fließend Kalt- und Warmwasser in Trinkwasserqualität mit einer hygienisch einwandfreier Handwasch-/Handtrocknungsvorrichtung, z.B. Flüssigseife und Einmalhandtücher, vorhanden sein. Das Abwasser ist ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Zum Reinigen der Lebensmittel müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen vom Handwaschbecken getrennt sein.
- Werden kühlpflichtige Lebensmittel gelagert und angeboten, müssen Kühlgeräte vorhanden sein. Die Kühlgeräte müssen gereinigt und mit einem Temperaturmessgerät zur Kontrolle versehen sein. Die Temperaturen bei leichtverderblichen Lebensmitteln: 4°C-7°C, bei tiefgekühlten Lebensmittel: mind. -18°C.
- Temperaturen, die auf der Kennzeichnung von leichtverderblichen Lebensmitteln angegeben sind, müssen eingehalten werden. Sofern eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird, darf kurzfristig von den angegebenen Temperaturen abgewichen werden, wenn dies beim Be- und Entladen von Beförderungsmitteln, von Lagerungs- und Aufbewahrungseinrichtungen und bei Beförderung in der Betriebsstätte aus Gründen der Zweckmäßigkeit erforderlich ist.

- Lebensmittel, die in erwärmten Zustand vorrätig gehalten werden, dürfen eine Temperatur von 65°C nicht unterschreiten. Die Vorrätighaltung darf 3 Stunden nicht überschreiten.
- Es müssen ausreichend Kühlgeräte bzw. im Kühlgerät die Möglichkeit zur Warentrennung vorhanden sein.
- Die Kühltemperaturen sind zu kontrollieren. Die Kontrolle muss dokumentiert werden.
- Sofern gespült wird muss an jeder Verkaufsstelle in leicht erreichbarer Nähe ein Doppelbecken mit fließend Kalt- und Warmwasser in Trinkwasserqualität sowie einer hygienischer Trocknungsvorrichtung vorhanden sein. Beim Spülen von mit Fett verschmutzten Gegenständen ist ein Fettabscheider erforderlich. Das Abwasser ist ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Beim Ausschank ist zum Spülen der Trinkgefäße ein Doppelwaschbecken mit Frischwasserzufuhr aufzustellen. Bei Handspülung dürfen Trinkgefäße nur in fließendem Trinkwasser geschwenkt werden. Eine Abtropffläche sollte vorhanden sein. Das Abwasser ist ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Behälter für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen angemessen beschaffen, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein. Die Behälter müssen regelmäßig entleert werden.
- Wenn der Verkauf auch in den Abendstunden durchgeführt wird, ist eine ausreichende Beleuchtung der Verkaufsstellen erforderlich.

#### **Preisangabe:**

- Alle Waren, die zum Verkauf angeboten werden, sind mit einem Verkaufspreis zu versehen. Zusätzlich sind die Verkaufsmengen (Portion, Stück, Liter, 100g, Kilogramm, u.ä.) sowie die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe anzugeben.
- Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen, als das billigste alkoholische Getränk bei selber Menge.

#### **Ausschank:**

- Bei Betrieb einer Schankanlage muß diese von einer sachkundigen Person abgenommen werden. Das Betriebsbuch zur Schankanlage mit den Reinigungsvermerken sowie die Sicherheitsbewertung sind so aufzulegen, dass sie jederzeit eingesehen werden können.

#### **Betriebliche Eigenkontrolle:**

- Der Betreiber ist verpflichtet, Eigenkontrollen in folgenden Bereichen durchzuführen und nachvollziehbar zur dokumentieren: Personalschulung, Wareneingangskontrolle, Kontrolle der Temperaturen bei Kalt- und Warmhaltegeräte, Reinigung der Betriebsräume und -bereiche sowie Schädlingsbekämpfung. Die Durchführung der Eigenkontrolle ist in diesem Formblatt in den einzelnen Abschnitten weitgehend beschrieben.

#### **Gasttoiletten:**

- Gasttoiletten müssen in ausreichender Anzahl, nach Geschlecht getrennt und leicht erreichbar vorhanden sein. Die Toiletten müssen mit fließendem Wasser und hygienisch einwandfreier Handwasch-/ Handtrocknungsvorrichtung, z.B. Flüssigseife und Einmalhandtücher sowie mit Beleuchtung ausgestattet sein. Das Abwasser ist ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Sollten Benutzungsgebühren für die Toiletten erhoben werden, müssen diese deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift angebracht werden.
- Eine Kontrolle bzgl. Sauberkeit, Toilettenpapier, Flüssigseife und Einmalhandtücher ist regelmäßig erforderlich.
- Ausreichend Hinweisschilder auf die Toiletten (auch Kindertoiletten, Wickelstellen, u.ä.) sind aufzustellen.

#### **Abfallentsorgung:**

- Der angefallene Abfall ist, ggf. getrennt, ordnungsgemäß zu entsorgen. Sinnvollerweise sollten an markanten Bereichen Abfallbehälter mit Abfallsäcken aufgestellt und regelmäßig entleert bzw. ausgetauscht werden.

#### **Jugendschutz:**

- Brandwein, brandweinhaltige Getränke oder Lebensmittel die Brandwein in nicht geringfügiger Menge enthalten, dürfen an Kinder und Jugendliche unter achtzehn Jahre weder abgegeben, noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.
- An einer gut einsehbaren Stelle ist ein Auszug aus dem Jugendschutzgesetz anzubringen.

#### **Aufbauten:**

- Zelte bzw. Cateringstellen müssen vor Inbetriebnahme durch die zuständige Behörde abgenommen werden.

Das „**Merkblatt für die Abgabe und den Verkauf von Lebensmitteln**“ ist zu beachten.