

Merkblatt

Informationen für öffentliche Veranstaltungen

(Stand: Januar 2022)

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Information für den Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

Anforderungen an das Personal

- ☑ Eine gültige Bescheinigung nach dem IfSG⁽²⁾ und ein Nachweis über die mindestens alle 2 Jahre durchgeführte Belehrung nach § 43 IfSG⁽²⁾ ⇒ ist auf Aufforderung vorzulegen.
→ unter anderem erforderlich bei Fleisch, Geflügelfleisch, Milch, Fisch, Krebse, Weichtiere und Erzeugnissen daraus, Eiprodukte, Speiseeis, Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage, Feinkost-, Roh-, Kartoffelsalaten
- ☑ Eine jährliche Hygienebelehrung für Angestellte und Aushilfen, die keinen erlernten Beruf bzw. ein abgeschlossenes Studium vorweisen, in dem Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt wurden.
- ☑ Das Tragen von geeigneter und sauberer Schutz- und/oder Hygienekleidung ist verpflichtend.
- ☑ Das Rauchen ist während des Umgangs mit, und in der Nähe von, Lebensmitteln nicht gestattet.

Anforderungen an den Verkaufsstand/ -wagen ⁽¹⁾

- ☑ Er muss sauber und instandgehalten werden. Flächen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und aus glatten, abriebfesten, korrosionsfreien und nichttoxischen Materialien bestehen.
- ☑ Das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, aber auch durch Staub oder ähnliches, muss vermieden werden. (zum Beispiel durch Fußbodenbefestigung, Dächer, Thekenaufsätze Spuckschutz, Abdeckhauben)
- ☑ Verwendetes Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
- ☑ Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seife und Einmalhandtücher, sowie Abwasserentsorgung müssen vorhanden sein.
- ☑ Umkleidemöglichkeiten und einwandfreie sanitäre Anlagen müssen verfügbar sein.
- ☑ Getrennte Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeiten für Arbeitsgeräte müssen vorhanden sein.
- ☑ Falls erforderlich muss eine getrennte Einrichtung zum Reinigen von Lebensmitteln vorhanden sein.
- ☑ Lebensmittel- und andere Abfälle sind in geeigneten Vorrichtungen (Abfallbehälter mit Deckel) zu lagern.
- ☑ Geeignete Kühlmöglichkeiten für die Bevorratung kühlpflichtiger Lebensmittel müssen vorhanden sein. Die Temperaturen sind in geeigneter Weise zu überwachen und regelmäßig zu dokumentieren.

Hinweise zum Warenangebot

- Unverpackte Lebensmittel sind grundsätzlich nicht zur Selbstbedienung anzubieten.
- Zusatzstoffe ⁽³⁾ + allergene Inhaltstoffe ⁽⁴⁾ sind deutlich kenntlich zu machen oder als Liste zur Einsicht für den Kunden auszulegen bzw. zur möglichen Einsicht bereit zu halten.
- **Fleisch und/oder daraus hergestellte Wurstwaren und Fleischerzeugnisse aus Hausschlachtungen dürfen nicht an andere Personen oder auf Veranstaltungen, wie Dorffesten oder Märkten, abgegeben werden!**

Gesetzliche Grundlagen

- (1) Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene
- (2) Infektionsschutzgesetz (IfSG) - Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen
- (3) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV)
- (4) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV) und der Durchführungsverordnung

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Oberhavel
Telefon: 03301 601-6223 oder E-Mail: veterinaeramt@oberhavel.de