



Für Vereine oder sonstige Interessengemeinschaften gelten grundsätzlich dieselben rechtlichen Bestimmungen -vor allem Hygienebestimmungen- wie für gewerbliche Lebensmittelbetriebe. Die rechtlichen Hintergründe ergeben sich aus Art. 3 Nr. 2 u. Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr.178/2002.

Bei der Veranstaltung von z.B. Straßenfesten ist jede nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln zu vermeiden, es sind bestimmte **Mindestanforderungen** einzuhalten! Sollten Erkrankungen auftreten, die auf den Verzehr der dort angebotenen Lebensmittel zurückzuführen sind, trägt derjenige die Verantwortung, der diese Lebensmittel zubereitet oder angeboten hat.

Es ist wichtig, dass zu jeder Zeit eine verantwortliche Person am Stand anzutreffen ist, die in der Lage ist, Anordnungen der Stadt Dortmund umzusetzen.

Folgende Reihenfolge vom Aufbau bis zum Verkauf sollte eingehalten werden:

→ Stand aufbauen/ ggf. reinigen → Kühlgeräte anschließen → Handwaschbecken anschließen und mit Seife und Papier ausstatten → Lebensmittel einräumen → auf den Schutz zum Kunden achten (Spuckschutz, Abstand zum Grill; Verbrennungsgefahr!)

Auf einige besonders empfindliche Lebensmittel sollte nach Möglichkeit ganz verzichtet werden, um das Risiko möglicher Erkrankungen so gering wie möglich zu halten:

- rohes Hackfleisch
- selbst zubereitete Cremes, Tiramisu, Pudding oder Mayonnaise
(Herstellung mit z.B. rohen Eiern oder frischer Sahne)

Folgende Punkte sind nach **Artikel 4 Absatz 2 sowie Anhang II Kapitel III und Kapitel VIII der VO (EG) 852/2004** mindestens einzuhalten:

Betriebshygiene

- Der gesamte Stand muss mit einem ausreichenden Schutz gegen Witterungseinflüsse (Regen, Staub usw.) ausgestattet sein.
- Die Arbeitsflächen und Geräte müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. (kein rohes Holz verwenden)
- Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert oder zubereitet werden.
- Das Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen. Die Wasserzufuhr muss durch lebensmittelechte Schläuche/ Leitungen erfolgen.
- Grillgeräte müssen überdacht sein. (Schutz vor Vogelkot)

Kühlmöglichkeiten

Leicht verderbliche Speisen und kühlpflichtige Lebensmittel wie z.B. Fleisch/ Fisch/ Milchprodukte müssen gekühlt gelagert werden und auch der Transport zu der Veranstaltung muss gekühlt erfolgen.

Fleisch ist bei + 7 °C, Geflügel bei + 4 °C und Fisch und Fischerzeugnisse bei höchstens + 2 °C zu lagern, oder entsprechend der Angaben auf der Original-Verpackung.

Kühlschränke müssen früh genug eingeschaltet sein, damit sie vor dem Befüllen die Kühltemperatur erreicht haben.



Handwaschgelegenheit

- Eine Handwaschgelegenheit ist am Stand u. generell mit fließend Warmwasser einzurichten
=> Sollte z.B. eine Handwaschgelegenheit nur über einen Abfluss, aber nicht über eine automatische Frischwasserzufuhr verfügen, muss das eingefüllte Wasser häufig gegen frisches Wasser ausgetauscht werden.
- Es müssen Flüssigseife und Papier-/ Einmaltücher bereitgehalten werden.

Spuckschutz

Es muss ein Spuckschutz vorhanden sein, damit die Lebensmittel z. B. vor Anfassen oder Anhusten der Gäste geschützt sind. Kunden dürfen keinen direkten Zugriff auf die Produkte haben.

Persönliche Hygiene

- Es dürfen nur Personen mit Lebensmitteln umgehen, die nicht krank sind.
- Bei gewerblichen Anbietern muss das Personal eine Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 43 IfSG) vorweisen, bei privaten Veranstaltungen sollte der Veranstalter oder eine andere Person darüber verfügen und das weitere Personal dementsprechend informieren.
- Das Personal muss sich regelmäßig die Hände waschen, nach jedem Toilettengang besonders.
- Das Personal muss Schutzkleidung tragen.
- Hinter dem Stand darf nicht geraucht werden.

Schutzkleidung

- Saubere Schutzkleidung wie Kittel oder Schürzen, vorzugsweise aus Baumwolle, sind zu tragen, ggf. auch Kopfbedeckungen.
- Bei Wunden o.ä. sind Handschuhe zu tragen.

Schriftliche Hinweise für Kunden:

- Preisangaben
- Kenntlichmachung der Zusatzstoffe (z. B. Geschmacksverstärker, Phosphat etc.)
- Allergenkennzeichnung bzw. Hinweis auf Allergene (am Stand muss mindestens eine Person fachkundige Auskunft geben können, welche Zutaten sich in den Speisen befinden (z. B. Milch, Ei, Senf, Sellerie, Nüsse etc.) Eine Liste der Rezepte ist hilfreich.

Die o.g. Hinweise stellen keine abschließende Aufzählung aller zu beachtenden Punkte dar, sondern sollen für grundsätzliche Hygienestandards sensibilisieren.

Jeder Standbetreiber ist für eine einwandfreie Hygiene natürlich selbst verantwortlich!

Die Lebensmittelüberwachung der Stadt Dortmund bittet um Einhaltung der og. Mindestanforderungen, damit es zu keinen Erkrankungen kommt und alle Gäste die Veranstaltung genießen können.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Lebensmittelüberwachung