



## **Merkblatt über lebensmittelrechtliche Anforderungen bei nicht gewerblichen Veranstaltungen durch Vereine im Freien (wie z.B. Vereins- oder Kindergartenfeste)**

Bei Veranstaltungen im Freien, bei denen auch Lebensmittel an Verbraucher abgegeben werden sollen, ist auf eine Vielzahl von Vorschriften zu achten.

Aus lebensmittelrechtlicher Sicht sind insbesondere folgende Auflagen einzuhalten:

### 1) Der Verkaufsstand:

- Der Boden des Standes muss fest und sauber sein
- Der Stand muss eine ausreichende Überdachung haben
- Der Stand muss dreiseitig geschlossen sein
- Saubere Arbeitsflächen, die leicht zu reinigen sind (z.B. Wachtischdecke)
- Ausreichender Spuckschutz für Lebensmittel
- Eine Handwaschgelegenheit, ausgestattet mit fließend Kalt- und Warmwasser sowie Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Papierhandtüchern

### 2) Die Lebensmittel:

- Lebensmittel – auch verpackte Lebensmittel und/oder Lebensmittelbehälter – nicht direkt auf dem Boden lagern
- Kühlpflichtige Lebensmittel in Kühlschränken (oder –boxen) bei den erforderlichen Temperaturen lagern. (Sehr leicht und leicht verderbliche Lebensmittel wie z.B. Bratwürste oder Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung und/oder Auflage bei höchstens 7°C, bei rohem Geflügel höchstens 4°C)
- Warme Speisen sind bei mind. 65°C warm zu halten
- Thermometer zur Überprüfung der Temperaturen müssen vorhanden sein
- Ausreichende Kennzeichnung der Zusatzstoffe (die Allergen Kennzeichnung ist derzeit für Vereine und Privatpersonen keine Pflicht – für jeden Allergiker aber wünschenswert)
- Die Zuleitung von Trinkwasser darf nur durch zugelassene Trinkwasserschläuche erfolgen

### 3) Das Personal:

- hohes Maß an persönlicher Hygiene
- Auf das Tragen von sichtbarem Schmuck ist zu verzichten (inkl. Ringe – auch Eheringe, Uhren, Armbänder, Ohrringe, Piercing etc.), kein Nagellack oder künstliche Fingernägel
- die amtliche Belehrung nach Infektionsschutzgesetz beim Gesundheitsamt ist bei ehrenamtlichen Helfern auf z.B. Vereinsfesten nicht erforderlich, jedoch soll jeder, der mit der Verarbeitung/Abgabe von Lebensmitteln betraut ist, den „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen“ kennen. Möglichst mit Unterschrift bestätigt

In Einzelfällen kann nach Absprache mit der Lebensmittelüberwachung auch von einzelnen Anforderungen abgewichen werden.