

# **Landkreis Diepholz**

## **Der Landrat**

### **Merkblatt für gewerbliche und nicht gewerbliche Teilnehmer auf Messen, Märkten, Ausstellungen, Volksfesten, Straßenfesten und anderen Veranstaltungen**

Folgende grundsätzliche Auflagen müssen von jedem Teilnehmer erfüllt werden, wenn er empfindliche Lebensmittel wie Fleisch, Wurstwaren, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Kuchen, Milcherzeugnisse, Fischprodukte usw. in den Verkehr bringen will.

1. Diese Personen benötigen vor der erstmaligen Ausübung dieser Tätigkeit eine Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) durch ihr Gesundheitsamt. Ein vorhandenes Gesundheitszeugnis nach § 18 des Bundesseuchengesetzes gilt als Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG. Das Zeugnis, bzw. die Belehrung ist, zumindest in Kopie, während der gesamten Dauer der Veranstaltung in der Betriebsstätte für behördliche Kontrollen bereitzuhalten. Ebenso sind Bescheinigungen über die jährlich durchzuführende Belehrung nach § 43 Abs. 4 IfSG und über die betriebseigenen Lebensmittelhygiene-Schulungen nach § 4 Abs. 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) bereitzuhalten.

2. Die Abgabe von Lebensmitteln darf nur aus Verkaufseinrichtungen erfolgen, die vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sind (Dach, Wände, usw.). Es ist ein fester Untergrund notwendig, der leicht zu reinigen ist (z.B. aus Linoleum für Verkaufsstände). Unverpackte Lebensmittel müssen zudem vor dem Anhusten und der Berührung der Käufer geschützt werden, z.B. durch eine Atemschutzscheibe vor dem Bedienungstresen.

3. Einrichtungsgegenstände, z.B. Arbeitsunterlagen, Tische, Regale, Vorratsschränke und Kühleinrichtungen müssen aus leicht

zu reinigendem Material bestehen. Es sind ausreichend Abfallbehälter mit Deckel bereit zustellen.

4. In unmittelbarer Nähe der Arbeitsplätze (in den Verkaufsständen) **muss eine Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen und kaltem Wasser**, sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein.

5. Für das Personal sind gesonderte Toiletten mit Handwaschbecken zur Verfügung zu stellen. Die Handwaschgelegenheit muss mit fließendem warmen und kaltem Wasser ausgestattet sein.

6. Das Reinigen von Behältern, Messern und sonstigen Gebrauchsgegenständen ist in einer gesonderten Spüleinrichtung vorzunehmen. **Nicht in der Handwascheinrichtung.**

7. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Beim Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln ist eine geeignete Kopfbedeckung zu tragen.

8. Das Abgeben von rohem Hackfleisch oder Erzeugnissen aus Hackfleisch ist grundsätzlich verboten.

9. Kühlungspflichtige Lebensmittel sind – entsprechend den Herstellerangaben – kühl aufzubewahren.

10. Bei Abgabe von losen Lebensmitteln (auch bei Abgabe von Getränken) muss eine ordnungsgemäße Kennzeichnung (z.B. in einem Aushang oder einem Schild an der Ware) vorhanden sein. Besonders kenntlich gemacht werden müssen Zusatzstoffe, die vom Hersteller ausgezeichnet sind.

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (wenn vorhanden) müssen wie folgt angegeben werden:

mit Farbstoff

mit Phosphat

mit Konservierungsstoffen

mit Süßungsmitteln

mit Antioxidationsmitteln	enthält eine Phenylalaninquelle
mit Geschmacksverstärker	mit Milcheiweiß
geschwefelt	chininhaltig
geschwärzt	coffeinhaltig
gewachst	mit Taurin

Ist z.B. der Schinken auf einer Pizza nicht aus gewachsenem Fleisch, sondern aus Formfleisch, ist dieses ebenfalls (z.B. Formvorderschinken) zu kennzeichnen.

Bei der Abgabe von alkoholischen Getränken ist die Kennzeichnung des Alkoholgehaltes (bei mehr als 1,2 vol.) auf einem Schild dem Käufer kenntlich zu machen (z.B. % vol.)

### **Getränkeschankanlage:**

Die Getränkeschankanlage, sowie deren Bauteile die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, sind hygienisch einwandfrei zu halten. Die Reinigung ist zu dokumentieren.

**Bei eventuellen Fragen, wenden Sie sich bitte an den:**

**Fachdienst für Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
Grafenstr. 3  
49356 Diepholz**

**Herr Heinemeyer      Tel.: 05441/ 976-1885      Handy: 0176-244 528 17**

**Frau Kroll              Tel.: 05441/ 976-1883      Handy: 0176-244 528 62**

**Herr Staneck          Tel.: 05441/ 976-1882      Handy: 0176-244 528 31**

**Bei speziellen Anfragen zum Infektionsschutzgesetz wenden Sie sich bitte an:**

**Frau Behrens              Tel.: 04242-976-4606**

(Stand September 2006)