

## Merkblatt Volksfeste, Straßenfeste (Bestandteil des Vertrages)

Hygienische Mindestanforderungen, die beim Verkauf von Lebensmitteln auf Volks- und Straßenfesten, Jahrmärkten und ähnlichen Veranstaltungen zu beachten sind:

### Allgemeines:

1. Alle Personen, die unverpackte Lebensmittel herstellen, behandeln oder abgeben, müssen im Besitz eines Gesundheitsausweises oder einer Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz sein. Zudem muss jede Person die Dokumentation über die alljährlich wiederkehrende Belehrung mit sich führen.
2. In Privathaushalten hergestellte Lebensmittel dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden
3. Das Rauchen ist beim Behandeln von Lebensmitteln untersagt
4. Das am Stand verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen (gilt auch für reine Schankwagen). Schläuche für Trinkwasser müssen lebensmittelecht, möglichst kurz sein und wenige Verzweigungen von der Zapfstelle haben. Die Zu- und Abwasserschläuche sind eindeutig zu kennzeichnen. Eine Vermischung ist zu vermeiden (Rückschlagventil).
5. Das Herstellen und die Abgabe von rohem Hackfleisch und Hackfleischprodukten ist verboten. Hackfleischerzeugnisse (z.B. Döner, rohe Bratwürste, Bouletten, Schaschlik) dürfen nur im vollständig durch erhitzten Zustand abgegeben werden. Die Abgabe darf nur aus festen Verkaufsständen, Verkaufswagen oder Verkaufsanhängern erfolgen.
6. Das Personal hat helle und saubere Schutzkleidung zu tragen.
7. Lebensmittel sind nicht außerhalb des Standes, nicht direkt auf dem Fußboden und nur in für Lebensmittel zugelassenen Behältnissen zu lagern.
8. Beim Betreiben einer Getränkeschankanlage muss der Reinigungsnachweis nach Getränkeschankanlagen-VO am Stand vorhanden sein.
9. Dem Personal sind Toiletten in unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes mit fließend Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtücher am Handwaschbecken zur Verfügung zu stellen.
10. Zur Bekämpfung von Bränden in Fritteusen bis zu 50 l Füllmenge ist ein Feuerlöscher nach DIN EN 3 für die Brandklasse F (Fettbrand-Feuerlöscher) mit 6 l Löschmittelmenge gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzuhalten. Fritteusen mit mehr als 50 l Füllmenge sind mit einer automatischen Löschanlage auszustatten; dies gilt auch, wenn mehrere nebeneinander aufgestellte Einzelgeräte die Fettgesamtmenge von 50 l überschreiten und mit einer Brandübertragung zwischen den Fritteusen gerechnet werden muss. Bei jedem Verkaufswagen, Imbissstand und an der Bühne ist jeweils ein geeigneter Feuerlöscher nach DIN EN 3 oder DIN 14406 gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzuhalten (Löschmittelmenge mindestens 6 kg bzw. 6 l). Es wird empfohlen Wasser- oder Schaumlöscher zu verwenden. Die Positionen der Feuerlöscher sind – soweit sie nicht leicht erkennbar sind – mit Sicherheitszeichen nach ISO 7010 – Zeichen F01 (oder vergleichbar) zu kennzeichnen. Die Feuerlöscher müssen von einem Sachkundigen geprüft sein (mindestens alle 2 Jahre).
11. Die Verwendung von Flüssiggas ist grundsätzlich untersagt. Kann auf Flüssiggasanlagen zu Grill- und Bratzwecken aus betrieblichen Gründen nicht verzichtet werden, sind die Vorgaben des LAGetSi, die BGV D34 (DGUV Vorschrift 79), die TRGS 510 und TRGS 800 anzuwenden.
12. Hockerkocher, Kochplatten, Grillanlagen und ähnliche Geräte sind standsicher aufzustellen und entsprechend der Herstellervorgaben zu betreiben. Sie sind in einem ausreichenden Abstand zu brennbaren Stoffen (Zeltplane, Dekoration u.ä.) so anzuordnen, dass auch bei übermäßiger Erwärmung brennbare Gegenstände nicht entzündet werden können. Die Geräte sind während ihres Betriebes ständig zu beaufsichtigen.

13. Holzkohलगrillgeräte dürfen nur außerhalb von Gebäuden (geschlossene Räume) im Freien betrieben werden. Sie sind so zu positionieren, dass brennbare Stoffe und Gegenstände (Zelte, Schirme, Wände, Vorhänge, etc.) nicht entzündet werden können. Sie sind standsicher aufzustellen.

Zum Anzünden von Holzkohलगrillgeräten dürfen nur handelsübliche Grillanzünder benutzt werden. Die Verwendung von Spiritus, Benzin o. ä. brennbaren Flüssigkeiten ist verboten. Brennstoffrückstände sind sorgfältig abzulöschen und in nichtbrennbaren Behältern mit dichtschießendem Deckel unterzubringen. Bei aufkommendem Wind ist das Grillen aufgrund des möglichen Funkenfluges einzustellen. Für jeden Holzkohलगrill ist je ein zugelassener Wasserlöscher nach DIN 14406 bzw. DIN EN 3 oder je ein ausschließlich dafür vorgesehener mit Wasser gefüllter 10-Liter-Eimer gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzustellen.

### Bauliche Anforderungen:

1. Der Stand muss über drei vollständig geschlossene Seitenwände, ein Schutzdach, sowie über einen befestigten und leicht zu reinigenden Fußboden (z.B. Fußbodenbelag) verfügen.
2. Alle Arbeits- und Abstellflächen müssen glatt, abwaschfest und leicht zu reinigen sein.
3. Zum Händewaschen ist ein separates Handwaschbecken mit fließend Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern notwendig.
4. Zur Reinigung von Ausrüstungsgegenständen ist ein weiteres Spülbecken mit fließend Warm- und Kaltwasser erforderlich.
5. Bei Benutzung von Mehrweggeschirr ist eine Doppelspüle mit fließend Warm- und Kaltwasser notwendig. (Mietgeschirr bzw. Spülmobile sind zu empfehlen).
6. Zur Reinigung von Lebensmitteln (z.B. Champignons) ist zusätzlich ein separates Becken nötig.
7. Beim Herstellen, Behandeln und Abgeben von Lebensmitteln ist ein ausreichend hoher Husten- und Spuckschutz zum Schutz vor betriebsfremden Personen anzubringen.
8. Gegen Insekten sind Lebensmittel gegebenenfalls durch vollständige Abdeckung zu schützen (z.B. Hauben).
9. Für kühlpflichtige Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten zu schaffen. Die erforderlichen Temperaturen sind durchgehend zu gewährleisten. Zur Kontrolle sollten die Kühlmöglichkeiten mit einem Thermometer ausgestattet sein.
10. Abfallbehälter müssen mit einer Abdeckung versehen und so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.

### Temperaturanforderungen:

kühlpflichtige Molkereiprodukte: max. +10°C

Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung/Auflage max. + 7°C

Fleisch- und Wurstwaren, max. + 7°C

frische Fischerzeugnisse max. + 2°C