

# Merkblatt

## Informationen für öffentliche Veranstaltungen

(Stand: Mai 2019)

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<sup>(2)</sup> und ein Nachweis über die mindestens alle 2 Jahre durchgeführte Belehrung nach § 43 IfSG<sup>(2)</sup> ⇒ ist auf Aufforderung vorzulegen.  
→ u.a. 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.
- ☑ Personen mit infizierten Wunden oder Hautkrankheiten dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen.
- ☑ Das Tragen von geeigneter und sauberer Schutz- und/oder Hygienekleidung ist verpflichtend.
- ☑ Das Rauchen ist während des Umgangs mit Lebensmitteln nicht gestattet.

### Anforderungen an den Verkaufsstand/ -wagen<sup>(1)</sup>

- ☑ Er muss sauber und instand gehalten 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 o.ä., muss vermieden werden. (z.B. 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<sup>(3)</sup> + allergene Inhaltsstoffe<sup>(4)</sup> 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 in den jeweils gültigen Fassungen**

- (1) **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. Nr. 139 S. 1)
- (2) Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (**Infektionsschutzgesetz – IfSG**) vom 20.07.2000 (BGBl. I S.1045)
- (3) Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (**Zusatzstoff – Zulassungsverordnung - ZZuIV**) vom 29.01.1998 (BGBl. I S. 231)
- (4) **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011**(**Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV**) und der Durchführungsverordnung (ab 13.12.2014)

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das  
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Oberhavel  
Tel.: 03301 601-6223 oder E-Mail: [veterinaeramt@oberhavel.de](mailto:veterinaeramt@oberhavel.de)