

Informationen und Hinweise zum Betrieb eines mobilen Standes im Rahmen von Veranstaltungen im Freien

Voraussetzung für den Betrieb eines Standes ist die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, infektionsschutzrechtlichen sowie kennzeichnungsrechtlichen Bestimmungen im Umgang mit Lebensmitteln. Verstöße gegen o. g. Rechtsnormen können ordnungsbehördliche Maßnahmen wie z.B. ein Bußgeldverfahren oder die vorläufige Schließung des Standes zur Folge haben.

**Die Lebensmittel sind vor jeder nachteiligen Beeinflussung zu schützen!
Dies ist das vorrangige Ziel!**

Personelle Voraussetzungen:

Alle Personen, die mit der Herstellung, Behandlung und mit der Ausgabe von Lebensmitteln beschäftigt sind, müssen

- infizierte Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüre mit wasserdichten Verbänden abdecken,
- ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten, d.h. saubere Kleidung und entsprechende Schutzkleidung tragen (z.B. waschfeste, helle Arbeitskleidung, Kittel oder Schürze, ggf. Kopfbedeckung),
- Hand- u. Armschmuck ablegen.

Darüber hinaus gilt:

- Das Rauchen innerhalb des Standes ist verboten.
- Der Nachweis über die Teilnahme an einer qualifizierten Personalschulung gemäß den Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung muss vorliegen.
- Der Nachweis über eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz muss vorliegen (nähere Informationen beim Gesundheitsamt der Stadt Bonn, Tel.: 0228 – 77 38 02 (vormittags) oder 77 3764.

Anforderungen an den Verkaufsstand, dessen Umgebung, an die Innenausstattung und an Arbeitsgeräte:

Bei Veranstaltungen auf unbefestigtem Gelände ist der Verkaufsstand mit einem festen Boden auszustatten. Dieser Fußboden muss wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein.

Um die Lebensmittel und Arbeitsgeräte vor Witterungseinflüssen zu schützen, müssen das Dach des Standes sowie die Seiten und die Rückwand abgedeckt sein.

Sollten Sie Fragen hinsichtlich der Zulässigkeit Ihres Verkaufsstandes haben, wenden Sie sich bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn an die Abteilung Lebensmittelüberwachung und Veterinärdienste der Stadt Bonn, Tel.: 0228 – 77 3363 oder 77 2738.

Arbeitsgeräte (z.B. Grill, Kocher, Fritüren, Arbeitstische) müssen sich innerhalb eines Standes befinden und vor jeder nachteiligen Beeinflussung durch Kunden mittels entsprechender Abtrennungen geschützt sein. Zuckerrattemaschinen oder sonstige geschlossene Systeme sind zumindest überdacht aufzustellen.

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Es sind glatte, reinigungsbeständige Materialien (kein Holz) zu verwenden. Bei Speisenzubereitung und dem Angebot von unverpackten Lebensmitteln im Zugangsbereich der Kunden sowie bei der Ausgabe von Speisen an die Kunden ist sicherzustellen, dass die Lebensmittel durch Kunden nicht nachteilig beeinflusst werden können (Hustenschutz).

Neben einem Spülbecken muss eine separate **Handwaschgelegenheit** mit fließendem Wasser, Seifenspender sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein. Die Handwaschgelegenheit darf während der Betriebszeit nicht anderweitig genutzt werden und ist ständig frei zu halten. Beim Behandeln von empfindlichen Lebensmitteln (z.B. Fisch, Fleisch und Eiprodukte) und von unverpackten Backwaren, Süßwaren (z. B. Schokoladenüberzüge, Zuckerglasuren, gebrannte Mandeln), ist ein Warmwasseranschluss erforderlich.

Das verwendete Wasser muss immer Trinkwasserqualität aufweisen. Bei Fragen zur Wasserqualität wenden Sie sich bitte an das Gesundheitsamt der Stadt Bonn, Tel.: 0228 – 77 5323, 77 5345 oder 77 3764.

Sind neben Arbeitsgeräten und Einrichtungsgegenständen auch Lebensmittel zu reinigen, müssen diese Arbeitsabläufe grundsätzlich voneinander getrennt durchgeführt werden.

Anforderungen an die verarbeiteten und angebotenen Lebensmittel:

Alle Lebensmittel sind so zu bevorraten, dass sie vor jeglicher nachteiligen Beeinflussung (z.B. Staub, Schmutz, Nässe, Hitze, Kunden, Tiere etc.) geschützt sind. Eine Lagerung auf dem Boden ist nicht erlaubt. Empfindliche Lebensmittel (wie z.B. Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milchprodukte, Frischfisch etc.) müssen grundsätzlich gekühlt werden.

Vorgeschriebene Kühltemperaturen sind für:

Fleisch- u. Fleischerzeugnisse	höchstens + 7°C
Hackfleisch	höchstens + 4°C
Milch und Milchprodukte	höchstens + 8°C
Geflügel	höchstens + 4°C
Frischfisch in schmelzendem Eis	höchstens + 2°C
Tiefkühlwaren	kälter/gleich -18°C

Lebensmittel, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, sind entweder getrennt oder allseitig verpackt zu lagern (z. B. Molkereiprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel, Fisch, Obst, Gemüse).

Aus hygienischen Gründen darf tiefgefrorener Fisch nicht in den Lieferkartonagen gelagert werden, sondern muss in entsprechende Kunststoffbehältnisse mit Siebeinsatz zum Abfließen des Tauwassers umgefüllt werden.

Beschränkung des Speisenangebotes:

Die Herstellung von Hackfleisch und Geschnetzeltem, also die Zerkleinerung von Fleisch, ist nicht gestattet!

Betrieb von Schankanlagen:

Die hygienische Handhabung von Schankanlagen umfasst die ordnungsgemäße Reinigung und den sachgerechten Betrieb der Schankanlage, wobei sichergestellt werden muss, dass die verwendeten Getränke nicht mit Mikroorganismen verunreinigt werden.

Als Gläserspülbürste sind nur Kombigeräte (sog. Spülboys) oder zwei unmittelbar nebeneinander liegende Spülbecken zur Vor- und Nachspülung zulässig, die sich ebenfalls in einem hygienisch einwandfreien und uneingeschränkt funktionstüchtigen Zustand befinden müssen (z.B. keine abgenutzten Bürsten).

Vor Ort sind eine Dokumentation zur Schankanlage und deren Reinigung ständig bereit zu halten. Für eine hygienische Reinigung der Hände muss auch in einem Getränkestand eine separate Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser, Seifenspender sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.

Preisauszeichnung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Allergenen und Qualitäts- und Tierartangaben:

Speisen und Getränke sind auf Preistafeln oder in Preislisten auszuzeichnen.

Verwendete zulässige Zusatzstoffe und im Lebensmittel vorhandene Allergene sind zu deklarieren:

Beispiele für die Deklaration von Zusatzstoffen:

Bratwurst "mit Phosphat"
Krakauer „mit Geschmacksverstärker“
Kartoffelsalat "mit Konservierungsstoff"
Paradiesapfel "mit Farbstoff"
Lachsersatz "mit Farb- und Konservierungsstoff"
Coca-Cola " koffeinhaltiges Getränk mit Farbstoff, Konservierungsstoff"

Liste der zu kennzeichnenden Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse)
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe und vorhandene Allergene können auf einem Schild, welches auf oder bei dem entsprechenden Lebensmittel steht, oder auf der Angebotstafel kenntlich gemacht werden. Eine weitere Möglichkeit der Kennzeichnung besteht darin, die Zusatzstoffe und Allergene in einem Buch oder in anderer Form (Plakat, Aushang etc.) anzugeben, die dem Kunden zugänglich sind. Am Lebensmittel selbst oder an der Preistafel ist in diesem Fall ein Hinweis auf diesen separaten Aushang zu machen.

Die Form der Kennzeichnung kann dabei der ausgeschriebene Zusatzstoff / das Allergen sein oder eine Zahl bzw. ein Buchstabe. In diesem Fall ist eine Zuordnung des Zusatzstoffes / Allergens zu den Zahlen / Buchstaben vorzunehmen und zur Information des Kunden in oben beschriebener Weise bereitzuhalten.

Qualitäts- und Tierartangaben sind ebenfalls zu kennzeichnen:

Beispiele: Steak "vom Schweinenacken"
Döner Kebab „mit Putenfleisch“
Döner Kebab „mit Paniermehl“
Hackfleischdrehspieß
Backfisch "Seelachs"
Schaumwaffel "mit Fettglasur"
Bratwurst "mit 5% Geflügelfleisch"

Eigenkontrollen:

Die gesetzlich geforderten Eigenkontrollen, insbesondere die Dokumentation von

- Warenanlieferung
- Temperaturüberprüfung
- Reinigung und Desinfektion
- Schulungsmaßnahmen

sind auf dem aktuellen Stand zu halten, mitzuführen und auf Verlangen vorzulegen.

Dieses Merkblatt kann nicht alle betriebsspezifischen Besonderheiten erfassen, deshalb sind eventuell weitere geltende Gesetze und Verordnungen des Lebensmittelrechtes zu beachten. Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Sollten Sie weitere Fragen haben, stehen Ihnen die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung der Stadtverwaltung Bonn zur Verfügung:

Tel.: 0228 / 77 3363 oder 77 2738

Fax: 0228 / 77 4302

E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de