

Informationen zur **Lebensmittelsicherheit** für **Straßenfeste und ähnliche Veranstaltungen**

Infoblatt Nr.: 19 Stand 01.06.2016

Sie beabsichtigen ein **Straßenfest**, einen **Flohmarkt**, eine **Eröffnungsfeier** zu veranstalten!
Wir wünschen Ihnen dazu gutes Gelingen.

Damit die Freude nicht durch Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen getrübt wird, möchten wir Sie auf die auch für Sie zu beachtenden hygienischen Mindestanforderungen hinweisen.

Von Lebensmitteln kann, wenn sie nicht sachgerecht behandelt werden, eine Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher ausgehen. Dies gilt umso mehr, wenn Lebensmittel - wie z.B. bei Straßenfesten und Flohmärkten - unter provisorischen Bedingungen zubereitet und abgegeben werden.

Es versteht sich sicher von selbst, dass die Lebensmittel einwandfrei, d.h. nicht verdorben oder verschimmelt sind und die Zubereitungsweise so ist, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen wird. Dazu gehören u.a. auch Vorkehrungen dagegen, dass z.B. Straßenstaub nicht an die Lebensmittel gelangen kann. Schützen Sie daher die zum Verkauf angebotenen Lebensmittel durch geeignete Blenden, decken Sie sie ab und lagern Sie den Vorrat im hinteren, für den Kunden nicht zugänglichen Bereich. **Das unmittelbare Berühren der Lebensmittel mit bloßen Fingern ist unbedingt zu vermeiden.**

Auf das Rauchen muss bei der Zubereitung und dem Verkauf von Lebensmitteln ganz verzichtet werden!

Der Verkauf von rohem Hackfleisch (z.B. Mett, Hackepeterbrötchen, Tatar) ist ganz verboten!

Die **Verkaufsstände** müssen – selbstverständlich - **sauber** und **überdacht** sein. Der Fußboden muss wasserdicht und leicht zu reinigen sein, z.B. PVC-Boden oder eine feste Folie.

Unverpackte Lebensmittel dürfen nicht so auf dem Stand liegen, dass sie **vom Kunden angefasst oder angehustet werden können! Also bitte entweder abdecken oder „nach hinten“ legen!**

Für das „Verkaufspersonal“ und die „Köche“ muss eine **Gelegenheit zum Händewaschen** mit Seifen- und Desinfektionsmittelspender (besser: Kombiprodukt) und Papierhandtüchern bereitstehen.

Leicht verderbliche Lebensmittel, wie z.B. Fleisch, Wurst, Salate (insbesondere mit Mayonnaise), Torten etc. **müssen gekühlt aufbewahrt werden.**

Dies sollte insbesondere in den Sommermonaten unbedingt beachtet werden!

Betreiben Sie den Verkauf von Lebensmitteln *gewerbsmäßig*, benötigen Sie und Ihre Angestellten ein gültiges **Gesundheitszeugnis** bzw. eine **Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz** vom zuständigen Gesundheitsamt. Gewerbsmäßig heißt hier, der Verkauf erfolgt im Rahmen eines Gewerbes und zu gewerblichen Zwecken. Die Gewinnerzielung ist dabei unerheblich. → s. Info 41 und 44

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzer Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 15240	☎ 0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de	e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de