



Anforderungen an die Ausstattung und das Speisensortiment für Imbissstände als vorübergehende Einrichtungen auf Vereins- und Straßenfesten

Vereins- und Straßenfeste stellen im zwischenmenschlichen Zusammenleben einen wichtigen Kontaktpunkt dar. Sie sind begrüßenswert und erwünscht.

Der Lebensmittelunternehmer trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel. Er ist dafür verantwortlich, die erforderlichen hygienischen Bedingungen sicher zu stellen.

Dieses Merkblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen.

Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird. Hinweise bzgl. der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis geben darüber hinaus auch die durch die Wirtschaftsverbände zu erstellenden „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“. Auskünfte über bereits erstellte Leitlinien einer „Guten Hygienepraxis“ gibt der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) auf seiner Homepage www.bll.de/themen/hygiene/

1. Imbiss- bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standplatz muss befestigt sein.
2. Die Verkaufseinrichtungen müssen über eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser von Trinkwasserqualität (bei leichtverderblichen Lebensmitteln mit fließendem Warm- und Kaltwasser), Flüssigseife und Einweghandtücher sowie über eine ausreichende Spülanlage verfügen. Durch Waschvorgänge dürfen die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.
3. Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.
4. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
5. Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. Husten- und Niesschutz).
6. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein. Das heißt, für kühl bzw. tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Für Warm Speisen sind Heißhaltevorrichtungen, die eine Mindesttemperatur von 65°C gewährleisten, erforderlich.
7. Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.
8. Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.



9. Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln muss die verantwortliche Person im Besitz einer gültigen Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz sein. Ausnahmen sind beim zuständigen Gesundheitsamt zu erfragen.
10. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein.
11. Eigenkontrollmaßnahmen nach VO 853/2004 über Lebensmittelhygiene sind in angemessener Rahmen durchzuführen.

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

1. Es wird dringend empfohlen, auf leicht verderbliche Lebensmittel zu verzichten, die in privaten Haushalten hergestellt worden sind (z.B. rohes Hackfleisch Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorte oder ähnliches). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
2. Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durcherhitzt werden.
3. Beachten Sie die Auszeichnungspflicht von bestimmten Zusatzstoffen bei Lebensmitteln und Getränken (z.B.: Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe).

Rechtsgrundlagen:

Rechtsvorschriften der Verordnung (EG) 178/2002, Verordnung (EG) 853 bis 854/2004, das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie die Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (DVO) vom 8. August 2007.

**Weitere Informationen: Hygieneleitlinien der verschiedenen Branchen
Fachliteratur**