



Merkblatt

MESSEN, MÄRKTE und SONDERVERANSTALTUNGEN

Bei der Stadt Braunschweig gibt es viele Feste, Märkte und Veranstaltungen, die von tausenden Menschen besucht werden.

Zum Schutz unserer Besucher müssen die lebensmittelrechtlichen Vorschriften umgesetzt und eingehalten werden.

Welche Punkte sind beim Verkauf und bei der Abgabe von Lebensmitteln einzuhalten?

In mobilen Verkaufseinrichtungen dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur einer Endzubereitung unterzogen werden (erhitzen, grillen).

Vorbereitungen sind in geeigneten Küchen durchzuführen (waschen, schneiden, herstellen).

Ausstattung

- **Fußboden**, glatt und leicht zu reinigen z.B. rutschfeste Gummimatten
- **Überdachung** für den gesamten Stand
 - Ggf. zusätzlicher Sonnenschutz
- **Dreiseitig umschlossen**
- Separate **Handwaschmöglichkeit** mit fließendem kaltem und warmen Wasser mit Flüssigseife und Einmalhandtücher im Spender.
- Ggf. separates **Waschbecken** zum Reinigen der Arbeitsgeräte
- **Hustenschutz** für Lebensmittel
- Geeignete Aufbewahrung für private Gegenstände
- Ggf. Strom- und Wasseranschluss
- Trinkwasser geeignete Schläuche

Lebensmittelhygiene

- **Kühlung** für Lebensmittel bei vorgeschriebener Temperatur
- **Heißhalten** von Lebensmittel bei min.+60°C
- **Thermometer** zum Überprüfen
- Geeignete Aufbewahrung für Lebensmittel
- Lebensmittel abdecken (Deckel, Frischhaltefolie, Alufolie)
- Getrennte Aufbewahrung von verzehrfertigen Lebensmittel und Rohwaren
- Geeignetes Zubereitungsbesteck
- Geeignete **Reinigungsutensilien** (Spültücher, Geschirrtücher, Reinigungsmittel)

Personalhygiene

- hygienisch angemessene, einwandfreie **Arbeitskleidung**
- Gute Händehygiene
 - Regelmäßig Hände waschen
 - Kurze, unlackierte Fingernägel
 - Keinen Schmuck, Armbanduhren etc.
- Verbandsmaterial
 - Offene Wunden wasserdicht abdecken

Schulungen

- Erstellen einer Mitarbeiterliste mit Verantwortungsbereichen
- Unterzeichnete **Hygieneschulung**
Beispiel
„Hygieneregeln in der Gastronomie“



In 13 Sprachen verfügbar.

- **Erstbelehrung** Infektionsschutzgesetz
(Gesundheitszeugnis)
- **Folgebelehrung**
Infektionsschutzgesetz



Merkblatt mit Folgebelehrung als Nachweis

Kennzeichnung von Lebensmitteln

- Die **Zusatzstoffe** und die enthaltenen **Allergene** müssen dem Kunden mitgeteilt werden können. Eine schriftliche Aufzeichnung muss vorhanden sein.
- Für den Kunden muss ein Hinweis gut sichtbar angebracht sein, dass die Informationen über Zusatzstoffe und Allergene zur Verfügung stehen.

Täuschung

- Achten Sie bei Lebensmitteln auf die Verkehrsbezeichnung (z.B. Feta)
- Schutz von geografischen Angaben und Namen traditioneller Spezialitäten



- **Preisangabe** auf Schildern

Denken Sie daran, wer Speisen anbietet übernimmt die Verantwortung für ein sicheres Lebensmittel und schützt somit seine Kunden vor gesundheitlichen Beeinträchtigungen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne und erfolgreiche Veranstaltung.

Bei Fragen können Sie sich gerne an uns wenden oder Sie besuchen uns auf unserer Webseite.



Fachbereich Bürgerservice;
Öffentliche Sicherheit
Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Richard-Wagner-Straße 1
38106 Braunschweig
Telefon: 0531- 470 5812
Email: verbraucherschutz@braunschweig.de

§ Hinweis §

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit