

Lebensmittelhygienische Mindestanforderungen
bei öffentlichen Vergnügungen / Veranstaltungen gemäß
§ 42 Thüringer Ordnungsbehördengesetz

1. Allgemeine Anforderungen an Verkaufsstände

- Die Aufstellung der Stände muss so erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel (z. B. durch Schmutz, Staub, Gerüche, Witterungseinflüsse, Krankheitserreger, tierische Schädlinge) vermieden wird.
- Zum Betreiben von Elektrogeräten müssen für die einzelnen Verkaufseinrichtungen ausreichend Stromanschlüsse vorhanden sein.
- Verkaufsstände müssen auf befestigtem Boden (z. B. Asphalt, Beton, Pflaster) errichtet werden. Von dieser Forderung kann abgewichen werden, wenn der Verkaufsstand selbst über einen festen Boden verfügt.

2. Verkaufsstände im Freien

2.1. Verkaufsstände, aus denen ausschließlich verpackte Lebensmittel abgegeben werden

- Um einen ausreichenden Schutz vor Niederschlägen und Sonneneinstrahlung zu gewährleisten, ist eine Überdachung des Verkaufsstandes erforderlich.
- Für die durchgängige Einhaltung der Kühlkette müssen Kühl- und Gefriergeräte in ausreichender Anzahl und Kapazität vorhanden sein.

2.2. Verkaufsstände (einschließlich Grillstände), aus denen unverpackte, leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Fleisch- und Wurstwaren, Feine Backwaren, Fisch, Speiseeis, Eierspeisen, Salate) abgegeben werden

- Diese Verkaufseinrichtungen müssen über ein Dach sowie Rück- und Seitenwände verfügen. Gegebenenfalls sind bei Grillständen Rück- und Seitenwände entbehrlich.
- Rück- und Seitenwände müssen im Spritz- und Arbeitsbereich glatt und abwaschbar sein.
- Durch einen geeigneten und ausreichenden Kundenschutz (Spuck- und Hustenschutz) ist zu gewährleisten, dass Kunden die Ware nicht berühren oder sonst beeinträchtigen können.
- Oberflächen von Einrichtungsgegenständen sowie Arbeitsflächen müssen aus glatten, leicht zu reinigenden und ggf. zu desinfizierenden Materialien bestehen.
- In leicht erreichbarer Nähe muss für das Personal eine Handwascheinrichtung mit fließend Warm- und Kaltwasser, Seifenspender und Einweghandtüchern vorhanden sein. Sie muss so angebracht sein, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang (z. B. durch Spritzwasser) nicht nachteilig beeinflusst werden können. Die Ableitung der anfallenden Abwässer muss hygienisch einwandfrei erfolgen.
- In Einrichtungen, in denen Speisen zubereitet und / oder Speisen sowie Getränke in Mehrweggeschirr abgegeben werden, ist zusätzlich zu der Handwascheinrichtung eine Spüleinrichtung zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Geschirr mit Warm- und Kaltwasseranschluss sowie einer ordnungsgemäßen Abwasserableitung erforderlich.
- Für die durchgängige Einhaltung der Kühlkette müssen Kühl- und Gefriergeräte in ausreichender Anzahl und Kapazität vorhanden sein.

3. Verkaufsstände, die innerhalb von Zelten und in öffentlichen Gebäuden (z. B. Festscheunen, Sälen und Hallen) aufgestellt werden

3.1. Verkaufsstände, aus denen verpackte Lebensmittel abgegeben werden

- Für die durchgängige Einhaltung der Kühlkette müssen Kühl- und Gefriergeräte in ausreichender Anzahl und Kapazität vorhanden sein.

3.2. Verkaufsstände, aus denen unverpackte, leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Fleisch- und Wurstwaren, Feine Backwaren, Fisch, Speiseeis, Eierspeisen, Salate) abgegeben werden

- Oberflächen von Einrichtungsgegenständen sowie Arbeitsflächen müssen aus glatten, leicht zu reinigenden und ggf. zu desinfizierenden Materialien bestehen.
- An die Arbeitsflächen angrenzende Wände müssen im Spritz- und Arbeitsbereich glatt und abwaschbar sein.
- Durch einen geeigneten und ausreichenden Kundenschutz (Spuck- und Hustenschutz) ist zu gewährleisten, dass Kunden die Ware nicht berühren oder sonst beeinträchtigen können.
- In leicht erreichbarer Nähe muss für das Personal eine Handwascheinrichtung mit fließend Warm- und Kaltwasser, Seifenspender und Einweghandtüchern vorhanden sein. Sie muss so angebracht sein, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang (z. B. durch Spritzwasser) nicht nachteilig beeinflusst werden können. Die Ableitung der anfallenden Abwässer muss hygienisch einwandfrei erfolgen.
- In Einrichtungen, in denen Speisen zubereitet und / oder Speisen sowie Getränke in Mehrweggeschirr abgegeben werden, ist zusätzlich zu der Handwascheinrichtung eine Spüleinrichtung zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Geschirr mit Warm- und Kaltwasseranschluss sowie einer ordnungsgemäßen Abwasserableitung erforderlich.
- Für die durchgängige Einhaltung der Kühlkette müssen Kühl- und Gefriergeräte in ausreichender Anzahl und Kapazität vorhanden sein.

4. Personelle Anforderungen

Personen, die Tätigkeiten an Verkaufsständen gemäß der Punkte 2.2. und 3.2. ausüben, müssen im Besitz einer gültigen Bescheinigung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis) sein. Diese Bescheinigung ist am Verkaufsstand aufzubewahren und auf Verlangen vorzulegen.

Die Festlegung weiterer bzw. spezifischer lebensmittelhygienischer Anforderungen, die im Einzelfall aufgrund örtlicher Gegebenheiten einzuhalten sind, behalten wir uns vor.

**Fragen in diesem Zusammenhang beantwortet das
Landratsamt Saalfeld-Rudolstadt
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Dienstgebäude: Schwarzburger Chaussee 12, 07407 Rudolstadt
Postanschrift: Postfach 2244, 07308 Saalfeld
Tel: 03671 / 823-732, Fax: 03671 / 823-734
E-Mail: veterinaeramt@kreis-slf.de**