

## Informationen für Veranstalter von Straßenfesten

Im Interesse der Gesundheit unterliegt der Umgang mit Lebensmitteln bei Jahrmärkten und Straßenfesten strengen Hygienevorschriften.

- Das Herstellen, Behandeln und/oder Inverkehrbringen von rohem Hackfleisch oder rohen Hackfleischerzeugnissen, z. B. Geschnetzeltes, ist nicht gestattet.
- Preisauszeichnung, Verkehrsbezeichnung und andere Kennzeichnungselemente aller angebotenen Waren müssen deutlich les- und sichtbar in deutscher Sprache angebracht sein. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Lebensmitteln sind auf den Preisschildern bzw. auf einem ausreichend großen, für den Verbraucher sichtbaren Aushang (z. B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe) anzugeben.
- Der Ausschank von Getränken darf nur unter lebensmittelhygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen.
- Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln oder in den Verkehr zu bringen, dass sie weder einer unmittelbaren noch einer mittelbaren nachteiligen Beeinflussung (z. B. durch Staub, Witterungseinflüsse, Mikroorganismen) ausgesetzt sind.
- Es ist verboten,
  - in den Verkaufseinrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, zu rauchen, zu essen oder zu trinken,
  - unverpackte Lebensmittel so anzubieten, dass sie durch Anfassen, Anhusten oder Anniesen nachteilig beeinflusst werden können.
- Unverpackte Lebensmittel sind so zu lagern und aufzubewahren, dass sie mit dem Fußboden weder unmittelbar noch mittelbar in Berührung kommen.
- Die Lebensmittel sind bei den vorgeschriebenen Temperaturen zu lagern.
- Entsprechend den allgemeinen Vorschriften ergeben sich bauliche und räumliche Anforderungen an die Betriebsstätten. Diese entnehmen Sie bitte den Ausführung hinsichtlich der Lebensmittelhygiene - Verordnung ([LMHV](#)).

## Anforderungen an ortsveränderliche Betriebsstätten

Als ortsveränderliche Betriebsstätten gelten Verkaufsstände, Verkaufsfahrzeuge, Verkaufszelte und ähnliche Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

- Diese Betriebsstätten müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird.
- Sie müssen allseitig, bis auf den oberen offenen Teil der Verkaufsseite, umschlossen sein. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein,
- auf der Verkaufsseite durch ein überstehendes Dach oder in anderer geeigneter Weise gegen Witterungseinflüsse geschützt sein und
- über eine leicht erreichbare ständig benutzbare Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser, Seifen- spender und hygienischen Mitteln zum Trocknen der Hände verfügen.
- Bei leicht verderblichen Lebensmitteln muß die Betriebsstätte zusätzlich mit einer Warmwasserzufuhr und einem Desinfektionsmittelspender ausgestattet sein.
- Eine Abwasserableitung muß vorhanden sein, deren Beschaffenheit die nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln wirksam ausschließt.
- Erforderlichenfalls sind Kühl- und/oder Gefriereinrichtungen bereit zu halten.
- Kleidungsstücke und sonstige nicht dem Geschäftszweck dienende Gegenstände dürfen nicht offen im Verkaufsteil aufbewahrt werden.

Die Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln und an die Personalhygiene sind selbstverständlich auch bei ortsveränderlichen Betriebsstätten maßgeblich.

Quelle: Kreis Mettmann, Amt für Verbraucherschutz