



## MERKBLATT

### für Veranstalter von Vereins-/Straßenfesten

#### 1. Speisezubereitung und Hygieneanforderungen

- Die Zubereitung und Abgabe von Speisen darf nicht unter freiem Himmel geschehen. Lebensmittelverkaufsstände müssen ein Dach haben, sowie seitlich und an der Rückseite umschlossen sein. Ferner ist ein fester Boden erforderlich.
- Außerhalb von geschlossenen Räumen dürfen nur folgende durcherhitzte Hackfleischprodukte aus festen Verkaufsständen, Verkaufswagen oder Verkaufsanhängern angeboten werden:  
**Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, Schaschlik (nur vorgegarte oder tiefgefrorene Erzeugnisse)**
- Speisen und zu deren Herstellung verwendete Gerätschaften dürfen nur so angeboten bzw. aufgestellt werden, dass ein Anhauchen, Anhusten oder unberechtigtes Berühren ausgeschlossen ist.
- Fleisch, Wurst und Fisch ist gekühlt vorrätig zu halten.  
(dies gilt auch für belegte Brötchen oder Brote. Es sollte nur eine geringe Menge als „Blickfang“ angeboten werden, der restliche Vorrat muss sich in einer Kühleinrichtung befinden).
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen sauber und einfach zu reinigen oder zu desinfizieren sein.
- Personen, die an ansteckenden Krankheiten leiden, dürfen nicht mit der Zubereitung oder Abgabe von Speisen beauftragt werden.  
(Kein Husten, Schnupfen, Durchfall, keine offenen Wunden an Händen und Armen)\*
- Personen, die wiederkehrend auf Veranstaltungen unverpackte Lebensmittel zubereiten oder abgeben, müssen eine Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt nachweisen.\*
- Die mit der Lebensmittelzubereitung und –abgabe beschäftigten Personen müssen saubere, ggf. Schutzkleidung tragen.
- Bei der Lebensmittelzubereitung und –abgabe besteht Rauchverbot.
- Für die Beschäftigten muss eine Handwascheinrichtung (fließendes warmes Wasser) mit Einmalhandtüchern und Seifenspender vorhanden sein.
- Es wird empfohlen, nur Mehrweggeschirr zu verwenden.
  - Gläser, Geschirr und Besteck müssen hygienisch einwandfrei gereinigt werden.
- Es dürfen nur Gläser mit „Eichstrich“ verwendet werden.
- Es müssen angemessene Vorrichtungen für Abfälle vorhanden sein.

#### 2. Preisangabe und Kennzeichnung

Es muss ein für Jedermann deutlich sichtbares Verzeichnis vorhanden sein, aus dem die **Art** der Waren, die **Menge** und die **Preise** ersichtlich sind.

Zum Schutze der Bevölkerung, die ständig mehr auf bestimmte Stoffe allergisch reagiert, sind Zusatzstoffe in Lebensmitteln kenntlich zu machen. Anzugeben ist deshalb:

„konserviert mit..... (Namen des Stoffes)“

- z. B. bei Fisch, Kartoffelsalat, Mayonnaise

„mit Phosphat“

- z. B. bei Wurstwaren

„mit Farbstoff“

- z. B. Lachsersatz, Speiseeis, Campari

Die angabepflichtigen Zusatzstoffe können Sie auf der Originalverpackung bzw. auf Rechnungs-/ Lieferbelegen nachlesen.

**Wir wünschen Ihrer Veranstaltung einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf.**

\* Das Gesundheitsamt erteilt Informationen über das Infektionsschutzgesetz

Für weitere Auskünfte steht Ihnen das Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis  
Veterinäramt und Lebensmittelüberwachung  
unter der folgenden Telefonnummer gerne zur Verfügung:  
**06222/3073-4265**