



Gestattungen, Vereinsfeste und Märkte

Anforderungen für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden

Für den Ausschank alkoholischer Getränke bei einem Fest oder einer Veranstaltung aus besonderem Anlass (z. B. Vereinsfest, Schützenfest, Weihnachtsmarkt) müssen Sie rechtzeitig (mindestens zwei Wochen vorher) eine Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz beim Standes-, Rechts- und Ordnungsamt der Landeshauptstadt Mainz schriftlich beantragen.

Neue Meldepflicht

Wenn Sie nur Speisen und/oder alkoholfreie Getränke abgeben, müssen Sie dies auch der Lebensmittelüberwachungsbehörde melden.

Verkaufsstellen

Sie müssen die Verkaufsstellen überdachen. Die zur Abgabe bereiten Waren müssen Sie an der dem Publikum zugewandten Seite durch geeignete Maßnahmen (z. B. ausreichend hohe Aufsätze aus Glas, Kunststoff oder ähnlichem bzw. durch Abdeckhauben) schützen. Alternativ können Sie die Waren im hinteren Bereich der Verkaufsstelle ausstellen. Auf diese Weise verhindern Sie, dass z. B. niesende Personen die Lebensmittel verunreinigen. Sie müssen die Wandflächen im Zubereitungsbereich eben und abwaschbar gestalten. Die Decke muss geschlossen sein. So können Sie Verschmutzungen oder Fettablagerungen sofort feststellen und beseitigen. Sie müssen feste Straßenbeläge vor Betriebsbeginn reinigen.

Lebensmittelhygiene

Stellen Sie unverpackte Lebensmittel und Gegenstände, die zur Zubereitung von Speisen dienen, so auf, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können (z. B. durch Anhauchen, Anhusten oder Berühren vor dem Kauf). Unter nachteiliger Beeinflussung versteht man insbesondere eine ekelerregende, aber auch jede andere Beeinträchtigung der hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln. Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gas, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie Abfälle, Abwässer, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel können solche Beeinträchtigungen verursachen.



Tragen Sie geeignete Schutzvorkehrungen (Abschirmungen, Aufsätze oder Abdeckungen) und stellen Sie sicher, dass Sie die Waren nicht in Selbstbedienung anbieten. Wenn Sie Senf, Ketchup etc. in Selbstbedienung anbieten, müssen Sie geeignete Spendervorrichtungen verwenden.

Temperaturanforderungen

Leicht verderbliche Lebensmittel müssen ausreichend kühl gehalten werden:

- Milchprodukte und Milcherzeugnisse: + 8 bis + 10 °C
- Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage: max. + 7 °C
- aufgeschnittenes Obst (z.B. Wassermelonen in Stücken): max. + 7 °C
- Fleisch- und Wurstwaren: max. + 7 °C
- Hackfleischerzeugnisse: max. +2 °C
- Geflügel: max. + 4 °C
- Feinkostsalate: max. + 7 °C
- Fischereierzeugnisse: max. + 2 °C oder in Eis

Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte

Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die direkt mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber, leicht zu reinigen und im Fall von leicht verderblichen Lebensmitteln auch desinfizierbar sein. Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen ausgestattet werden.

Reinigung und Desinfektion

Für das Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Sie müssen über eine angemessene Kalt- und Warmwasserversorgung sowie eine hygienische, einwandfreie Abwasserentsorgung verfügen. Zum Reinigen von ausgegebenem Geschirr, Gläsern und Besteck für eine wiederholte Verwendung muss mindestens eine Spüleinrichtung mit zwei Spülbecken sowie einer Kalt- und Warmwasserversorgung, Spülmittel und Trocknungsmöglichkeit oder eine geeignete Spülmaschine (dann nur ein Spülbecken) vorhanden sein.



Handwaschgelegenheit

Eine separate Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen und kaltem Wasser sowie Seifenspender und Einmalhandtüchern muss vorhanden sein. Sie muss sich direkt im Bereich der Betriebsstätte an einer leicht erreichbaren Stelle befinden und so installiert werden, dass Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden. Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben.

Trink- und Abwasser

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Trinkwasserschlauchleitungen müssen für Lebensmittel geeignet sein. Handelsübliche Gartenschläuche erfüllen diese Anforderung nicht. Vor erstmaligem Gebrauch sowie vor Betriebsbeginn müssen die Leitungen gründlich durchgespült werden. Beim Verlegen der Schlauchleitungen muss Stauwasser vermieden werden. Abwässer müssen in geschlossenen Leitungen abgeführt werden.

Abfälle

Abfälle müssen in geeigneten, leicht zu reinigenden und dicht schließenden Behältnissen gelagert werden.

Personal/Personalhygiene

Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen saubere Kleidung tragen. Beim Umgang mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln müssen sie Schutzkleidung tragen.

Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Die Bescheinigung über die amtliche Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (Original oder Kopie) muss während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden.



Toiletten

Für die Beschäftigten muss eine hygienische einwandfreie, leicht erreichbare Toilette, eine Handwaschstelle mit fließendem Kalt- und Warmwasser, Seifenspender und Handtrockeneinrichtung vorhanden sein. Es wird empfohlen, die Handwaschgelegenheit mit einer berührungslosen Armatur (Sensor-, Knie- oder Fußschalter) auszustatten. Diese Toilettenanlage darf anderen Personen nicht zugänglich sein. Dadurch verhindern sie die Übertragung von Infektionskrankheiten.

Getränkeausschank

Vor Beginn des Ausschanks muss sichergestellt werden, dass die Getränkeschankanlage sowie die Getränkeleitungen entsprechend gereinigt wurden. In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen von Schankgefäßen mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgung verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken muss in kurzen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers fortlaufend erneuert werden. Kohlensäureflaschen müssen gegen Umfallen gesichert werden.

Preisangaben

Der Preis der angebotenen Speisen und Getränke muss gut sichtbar in ausreichender Anzahl angebracht werden. Bei Getränken muss jeweils die Menge angegeben werden.

Es muss mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer angeboten werden als das günstigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen/Allergenkennzeichnung

Zur Herstellung von Lebensmitteln verwendete Zusatzstoffe (z. B. Herstellungsangaben auf der Verpackung) müssen kenntlich gemacht werden. So müssen z. B. Bratwürste, denen bei der Herstellung Phosphat zugesetzt wurde, mit der Angabe "mit Phosphat" gekennzeichnet werden. Bei der Abgabe von Fischbrötchen z. B. mit Seelachseinlage müssen bei den meisten gängigen Produkten die Angaben "Lachsersatz", "mit Farbstoff", "mit Konservierungsstoff" usw. gemacht werden. Bei Steaks, die nicht vom Rind stammen, muss die Angabe der Tierart erfolgen, z. B. Schweinesteak oder Schweinekammsteak.



Eine Allergenkennzeichnung muss entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (u. a. Lebensmittelinformationsverordnung) vorgenommen werden, wozu es zur Orientierung ein gesondertes Merkblatt der Stadtverwaltung Mainz gibt.

In diesem hier vorliegenden Merkblatt wurden nur die wesentlichen Vorschriften berücksichtigt. Sollten noch Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte an die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Wir stehen gerne zur Verfügung, um weitere Auskünfte zu geben.



Kontakt

Landeshauptstadt Mainz
Standes-, Rechts- und Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz
Kaiserstr. 3–5
Postfach 38 20 | 55028 Mainz
Tel.: 06131 12–2433
Fax: 06131 12–3010

lebensmittelueberwachung@stadt.mainz.de