



Der Oberbürgermeister  
**Institut für gesundheitlichen Verbraucherschutz** .....  
53-5\* Stadtverwaltung Duisburg, 47049 Duisburg



## Lebensmittelrechtliche Vorgaben bei Veranstaltungen im Freien

### Wesentliche Anforderungen für die Herstellung und den Verkauf von Lebensmitteln bei Veranstaltungen im Freien (Kirmes, Schützenfest, Trödelmarkt, Weihnachtsmarkt, Basar usw.)

Für Ihre Veranstaltungsvorbereitungen sollen Ihnen die nachstehenden Hinweise als lebensmittelrechtliche Orientierungshilfe dienen. Sie erheben allerdings keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

#### Allgemeines

Hackfleischprodukte, wie Frikadellen, Bratwurst, Schaschlik und schaschlikähnliche Produkte sollten möglichst gut durcherhitzt und nur zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.

Leicht verderbliche (Hackfleisch-, Wurst- und Fleischerzeugnisse, Backwaren mit nicht durchgebackener Auflage oder Füllung, Feinkostsalate o. ä.) bzw. **unverpackte Lebensmittel** dürfen grundsätzlich nur in festen und bis auf die Verkaufsseite allseits geschlossenen Verkaufsständen, -wagen oder -anhängern behandelt, aufbewahrt oder angeboten werden. Gegebenenfalls müssen diese Einrichtungen über ein überstehendes Vordach, das vor Witterungseinflüssen schützt, verfügen.

Das Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln, die zur Abgabe an Verbraucher vorgesehen sind, in Privatküchen ist nicht erlaubt.

#### Ausstattung der Verkaufseinrichtung

Innenwände, Decken, Fußböden und Einrichtungsgegenstände müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus glattem, abwaschbarem Material bestehen und leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

Soweit erforderlich muss eine angemessene Wasserversorgung bzw. Abwasserentsorgung zur Verfügung stehen.

**Stadtkasse:**  
Sonnenwall 77/79  
**Bankkonten:**  
Sparkasse Duisburg  
BLZ 35050000  
200200400  
Commerzbank  
BLZ 35040038  
581390200  
Deutsche Bank  
BLZ 35070030  
3696648  
Deutsche Bundesbank  
BLZ 35000000  
35001700  
Dresdner Bank  
BLZ 35080070  
205952600  
KD-Bank eG  
BLZ 35060190  
1011784018  
Nationalbank  
BLZ 36020030  
540900  
Postbank Essen  
BLZ 36010043  
8170437  
SEB AG  
BLZ 35010111  
1010305100  
Volksbank Rhein-Ruhr  
BLZ 35060386  
1213710107

Call Duisburg  
Service-Telefon der Stadt  
**94000**  
Schreib-Telefon  
**94011**

Es muss eine separate Handwaschgelegenheit mit mindestens warmem, fließendem Wasser, Seife bzw. Seifenspender und einmal zu benutzenden Handtüchern vorhanden sein. Beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln sollte ein Händedesinfektionsmittel bereitgestellt werden. Zum Reinigen und Spülen von Arbeitsgeräten und Einrichtungen muss eine geeignete Vorrichtung (Spülschüssel) ggf. mit Reinigungsmitteln zur Verfügung stehen. Zum Reinigen von Lebensmitteln muss eine Vorrichtung mit fließendem Wasser bereitgestellt werden. Für weniger empfindliche (nicht kühlbedürftige) Lebensmittel ist eine feste Verkaufseinrichtung nicht zwingend erforderlich, vorausgesetzt, der Bereich der Speisenzubereitung ist ausreichend nach allen Seiten (z.B. durch Sonnenschirm, Bodenmatte, Seitenplanen) gegen nachteilige Beeinflussungen geschützt. Unverpackte Lebensmittel müssen zum Kundenbereich (z.B. Thekenaufsatz) gegen nachteilige Beeinflussungen, wie z.B. Anhusten oder Anfassen, abgeschirmt sein. Für die Bevorratung und den Transport leichtverderblicher Lebensmittel müssen ausreichende Kühlmöglichkeiten vorhanden sein (Temperaturanforderung: max. +7 °C, Hackfleisch +2 °C und Geflügelfleisch +4 °C).

## **Personelle Anforderungen**

Für Personen, die mit der Herstellung, Zubereitung und dem Verkauf von Lebensmitteln beschäftigt sind, müssen saubere Toiletten mit Handwaschgelegenheiten (Ausstattung s. vorstehende Beschreibung) zur Verfügung stehen. Saubere und helle Schutzkleidung für das Personal sollte selbstverständlich sein. Hand- und Armschmuck sollte abgelegt werden.

Beim gewerbsmäßigen Umgang mit bestimmten Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Molkereiprodukten, Speiseeis, Mayonnaise, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, wie z.B. Sahnetorte, Bienenstich o. ä.) sind gültige Belehrungsbescheinigungen (Gesundheitszeugnisse) nach dem Infektionsschutzgesetz bereitzuhalten.

## **Kennzeichnung und Preisangaben**

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen ist auf den Preistafeln in Verbindung mit der Warenbezeichnung vorzunehmen.

Eine Aufstellung der zu kennzeichnenden Zusatzstoffe kann im Internet auf den Seiten der Stadt Duisburg „Ämter, Institute - Institut für gesundheitlichen Verbraucherschutz“ heruntergeladen werden und ist dort auch direkt erhältlich.

[http://www.duisburg.de/vv/53-5/medien/MB\\_Zusatzstoffe\\_Belehrung080109.pdf](http://www.duisburg.de/vv/53-5/medien/MB_Zusatzstoffe_Belehrung080109.pdf)

Sollten Sie noch Fragen haben, rufen Sie uns einfach an!