

Merkblatt

Für Einmalige Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz für Imbisswagen und Stände und Verkaufseinrichtungen auf Volksfesten, Kirmessen, Messen u.ä.

Allgemeine Hinweise:

Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln und in den Verkehr zu bringen, dass sie nachteiligen Beeinflussungen nicht ausgesetzt sind.

Mindestanforderungen an Stand, Zelt, Wagen, Verkaufseinrichtung, etc.

- In dem Zubereitungs- und Verkaufsbereich muss ein geschlossener Boden vorhanden sein (asphaltierter, betonierter oder dicht gefugter gepflasterter Platz/Holzplanken, etc.) **Bild 2**
- Die Einrichtung muss über ein geschlossenes Dach verfügen. **Bild 1**
- Die Einrichtung muss bis auf die Verkaufsseite mit leicht zu reinigenden Seitenwänden und Rückwand ausgestattet sein.- die Seitenwände können entfallen, wenn die Lebensmittel vor jeglicher nachteiliger Beeinflussung geschützt sind. **Bild 1**
- In der Einrichtung ist eine ständig nutzbare Handwaschgelegenheit mit Handwaschmittel und Einweghandtüchern zu installieren. Sollte keine eingebaute Vorrichtung vorhanden sein, können Behältnisse mit Ablaufbahn über einem Abflussbecken oder einem Eimer genutzt werden. Werden leichtverderbliche Lebensmittel (z.B. Fleisch, Fisch, Geflügelfleisch und Fischerzeugnisse, feine Backwaren, Speiseeis) unverpackt behandelt oder in den Verkehr gebracht, muss die Händewaschgelegenheit über Warmwasserzufuhr verfügen! **Bild 5+6**
- Die verwendeten Einrichtungsgegenstände müssen aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. **Bild 2+3**
- Geräte wie Grill, Pfannen, etc müssen durch entsprechende Vorsichtsmaßnahmen zum Gast hin abgeschirmt werden. **Bild 1**
- Die unverpackten, offenen Lebensmittel müssen so gelagert und angeboten werden, dass sie vor Anhauchen, Anhusten und Anfassen geschützt sind (Folien, Plastikhauben, Glasschürzen, u.ä.) **Bild 2+3**
- Kühlungsbedürftige Lebensmittel sind bei den vorgeschriebenen Temperaturen in geeigneten Kühleinrichtungen zu lagern. **Bild 4**
- Körbe, Kisten, die gestapelt werden und zum Befördern und Lagern unverpackter Lebensmittel dienen dürfen nicht auf den Boden abgestellt werden.
- Die Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben müssen saubere Kleidung erforderlichenfalls waschbare Schutzkleidung tragen. **Bild 1**
- Das Rauchen ist in der Einrichtung nicht gestattet.
- Mit der Zubereitung von Speisen dürfen nur kundige Personen beauftragt werden.

Das Speisensortiment kann umfassen:

In den Einrichtungen die den Mindestanforderungen entsprechen, kann nur eine Endzubereitung der erlaubten Speisen erfolgen. Notwendige Vorarbeiten wie Steaks schneiden, Schnitzel panieren, Soßen zubereiten etc. müssen in gewerblichen oder abgenommenen Räumen erfolgen. An Speisen dürfen zum unmittelbaren Verzehr gebratene, gekochten oder gebrühte Würstchen, gebratenes Geflügel, Fischmarinaden, gebratene und geräucherten Fisch sowie belegte Brötchen oder Brote - außer Brote und Brötchen mit Hackfleisch - feilgeboten werden. Ferner Fleischzuschnitte wie Kotelette, Schnitzel und andere küchenfertig hergerichtete Fleishteile.

Gemäß §§ 12 und 13 der Hackfleisch-Verordnung dürfen behandelt und in den Verkehr gebracht werden:

Fleischklopse, Buletten, Frikadellen, Bratwürste, Gesteakte
Fleischzuschnitte, Schaschlik und Döner Kebab, sofern sie

- Vor der Abgabe zum Verzehr vollständig und durcherhitzt und
- von einem Herstellerbetrieb nach § 9 Hackfleisch-Verordnung fertig zubereitet bezogen werden, und wenn
- bei der Lagerung und dem Transport die vorgeschriebene Lagertemperatur von +4°Celsius und die Fristen für das Inverkehrbringen (Verarbeitung am Herstellungstag, Bratwurst und Schaschlik am folgenden Tag) nicht überschritten werden.

Im tiefgefrorenen Zustand können diese Erzeugnisse auch von anderen gewerblichen Betrieben (z.B. aus dem Großhandel) bezogen werden. Voraussetzung ist, dass sie den Anforderungen der Hackfleisch-Verordnung entsprechen und bei den vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden.

Rohes geschnetzeltes Fleisch darf nicht angeliefert, behandelt und zubereitet werden.

Bei Rückfragen steht das
-Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz-
des Main-Kinzig-Kreises
Am Wartturm 1
63571 Glenhausen zur Verfügung
☎ (06051) 85-15510

Beispiel einer Veranstaltungsküche im Freien

(wie erfülle ich auf einfache Weise die Vorschriften)

Bild 1



Lebensmittel sind durch Zelt (Pavillon) überdacht. Damit ist sichergestellt, dass Vogelkot nicht zu Verunreinigung führt.

Bild 2



Der Bodenbereich ist durch einen geschlossenen Belag (z.B. hier künstlicher Rasenteppich) abgedeckt

Bild 3



Lebensmittel werden durch eine 40 cm hohe Scheibe vor Berührung und Anhusten geschützt. Die Lebensmittel stehen auf einer leicht zu reinigenden Fläche (ggf. Einwegtischdecke von der Rolle).

Bild 4



Verderbliche Lebensmittel werden durch handelsübliche Kühlschränke bis zum Abverkauf oder Zubereitung sicher zwischengelagert

Bild 5

Für die Heißwasserzubereitung (Spülen etc.) kann ein handelsüblicher Einkochautomat (hier gesponsert von Globus Wächtersbach) genutzt werden.



Derselbige mit Ablaufhahn kann auch zum Reinigen der Hände (fließendes Warmwasser) genutzt werden.

Als Einweghandtücher ist hier eine Küchenrolle eingesetzt. Zum Auffangen des Schmutzwasser ist ein Eimer ausreichend.

Bild 6



Zum Spülen wird hier ein transportabler Spültisch (Globus Baumarkt 19,99 €) mit einsteckbaren Füßen benutzt. Der Ablauf erfolgt über einen Gartenschlauch in den Kanal.