

MERKBLATT

**für den vorübergehenden Betrieb eines Gaststättengewerbes nach § 6
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.).
- Die Einrichtung muss über ein geschlossenes Dach verfügen.
- 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.
- In der Einrichtung ist eine ständig nutzbare Handwaschgelegenheit mit Handwaschmittel und Einweghandtüchern zu installieren. Sollte keine eingebaute Einrichtung vorhanden sein, können Behältnisse mit Ablaufhahn über einem Abflussbecken oder einem Eimer genutzt werden. Werden leichtverderbliche Lebensmittel (z. B. Fleisch-, Geflügelfleisch- und Fischerzeugnisse, feine Backwaren, Speiseeis) unverpackt behandelt oder in den Verkehr gebracht, muss die Handwaschgelegenheit über eine Warmwasserzufuhr verfügen!
- Die verwendeten Einrichtungsgegenstände müssen aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen.
- Geräte wie Grill, Pfannen, etc. müssen durch entsprechende Vorsichtsmaßnahmen zum Gast hin abgeschirmt werden.
- Die unverpackten, offenen Lebensmittel müssen so gelagert und angeboten werden, dass sie vor Anhauchen, Anhusten und Anfassen geschützt sind (Folien, Plastikhauben, Glasschürzen, u. ä.).
- Kühlungsbedürftige Lebensmittel sind bei den vorgeschriebenen Temperaturen in geeigneten Kühleinrichtungen zu lagern.
- Körbe und 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.
- Das Rauchen in der Einrichtung ist nicht gestattet.
- Mit der Zubereitung von Speisen dürfen nur kundige Personen betraut werden.
- Abfälle sind unverzüglich aus dem Zubereitungs- und Verkaufsbereich zu entfernen und in geschlossenen Behältnissen zu lagern.

DAS SPEISESORTIMENT 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 feilgeboten werden:

- gebratene, gekochte oder gebrühte Würstchen,
- gebratenes Geflügel,
- Fischmarinaden,
- gebratene und geräucherte Fische
- sowie belegte Brote oder Brötchen — außer Brote und Brötchen mit Hackfleisch —
- Ferner Fleischzuschnitte wie Kotelette, Schnitzel und andere küchenfertig hergerichtete Fleischteile.
- Fleischklopse, Buletten, Frikadellen, Bratwürste, gesteakte Fleischzuschnitte, Schaschlik, Hackfleischdrehspieß und Döner Kebab, **sofern folgende Bedingungen** eingehalten werden:
 - ❖ Alle baulichen und hygienischen Vorleistungen würden erfüllt.
 - ❖ Von einem Herstellerbetrieb fertig vorbereitet oder zubereitet bezogen werden und
 - ❖ **vor der Abgabe zum Verzehr vollständig durcherhitzt werden** und
 - ❖ bei der Lagerung und dem Transport die produktspezifische, vorgeschriebene Lagertemperatur und die Fristen für das Inverkehrbringen (z.B. Verbrauchsdatum, Mindesthaltbarkeitsdatum) eingehalten werden.
 - ❖ Im tiefgefrorenen Zustand können diese Erzeugnisse auch von anderen gewerblichen Betrieben (z. B. aus dem Großhandel) bezogen werden. Voraussetzung ist, dass sie den produktspezifischen lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen und bei den vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden.

Weitere Empfehlungen zu Vereins- und Straßenfesten:

- Bei der Abgabe von selbstgebackenem Kuchen ist eine Kuchenliste zu erstellen.
- Keine Herstellung und Abgabe von roheihaltigen Speisen

Bei Rückfragen steht Ihnen das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz in Gelnhausen zur Verfügung (☎06051/85155-10).