

Information für Standinhaber / Budenbenutzer

Die Buden für den Weihnachtsmarkt können nur **nach Absprache** bereitgestellt werden. Alle Buden bestehen aus Holz, haben ein Dach aus Metall oder Holz sowie einen Holzboden. Aus Gründen der Sicherheit ist die Gesamttiefe von Ständen auf 2,5m begrenzt.



Es gibt zwei Budenversionen:

- Eine kleine Version mit den Maßen B=2m und T=1,5m.
- Eine große Version mit doppelter Breite (bereits vergeben).

Bei der Nutzung der Buden sind folgende Bedingungen zu beachten:

- Eine Stromversorgung ist vorhanden. Bitte eigene Verteiler und eine entsprechende Standbeleuchtung mitbringen.
- Die Beleuchtung bzw. Lichterketten sind selbst anzubringen.
- Die Verwendung bunter Lichterketten ist nicht gestattet, jedoch können warmweiße Lichterketten verwendet werden.
- Die Dekoration mit Tannenzweigen wird bereitgestellt.
- Die Standeinrichtung und ein Wetterschutz müssen selbst mitgebracht werden, insbesondere wenn zusätzliche Auslagefläche neben dem Stand genutzt wird.
- Falls Zelte verwendet werden, bitten wir darum, diese mit den bereitgestellten Tannenzweigen zu schmücken (wir möchten ein einheitliches Erscheinungsbild sicherstellen!).
- Stände, die offene Lebensmittel oder Getränke anbieten, müssen die beigefügten Hygienevorschriften beachten.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und einen erfolgreichen Weihnachtsmarkt.



Stand Juni 2021

Anforderungen an ortsveränderliche Verkaufsstände für Lebensmittel z.B. auf Märkten, Volksfesten, Vereinsfeiern, Events usw.

Die aufgeführten Anforderungen ergeben sich aus der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der Lebensmittelhygiene-Verordnung

1. Verkaufsstände müssen vor nachteiligen Beeinflussungen, wie z.B. Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Wind und Staub) geschützt sein. Sie müssen überdacht, allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite geschlossen sein. Die Wände, Böden und Decken müssen glatt, hell und abwaschbar und u.U. desinfizierbar sein. Der Standplatz muss befestigten Boden haben (keinen Sand-, Schotter- oder Rasenboden). Im Bedarfsfall ist eine stabile, geeignete Unterlage zu beschaffen. Der Stand muss sauber und instandgehalten werden und es muss eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussungen (z.B. durch Staub, Gerüche, Insekten, Schmutz) gewährleistet sein.
2. Arbeits- und Verkaufstische müssen glatt, riss- und spaltenfrei sein (z.B. Edelstahl oder Kunststoffbeschichtung wie z.B. Resopal o.ä.). Unverpackte Lebensmittel, auch Pfannen, Grill, Waffeleisen usw. sind mit einem ausreichend hohen Aufsatz zur Kundenseite hin schützen (sog. „Hustenschutz“). Alternativ kann ein mind. 1 m breiter Tisch vor den Stand gestellt werden, um den Kunden auf Abstand zu halten (u.a. Unfallgefahr/ Spritzschutz bei heißem Fett).
3. Eine Handwaschgelegenheit im Stand ist unbedingt erforderlich! Benötigt wird fließendes warmes Wasser beim Inverkehrbringen leicht verderblicher Lebensmittel (z.B. Imbiss- oder Wurstverkauf, Crepesstände etc.) Bei nicht leicht verderblichen Lebensmitteln z.B. Süßwaren, Obstverkauf, verpackten Lebensmitteln ist fließend Kaltwasser zu gewährleisten. Die Handwaschgelegenheit ist mit Pumpseifenspender/ Händedesinfektionsspender (gelistete Mittel nach DGHM o. DVG Liste) und Einmalhandtüchern (z.B. Küchenrolle) ausstatten.
TIP zur Warmwasserversorgung: Bei fehlendem Anschluss an das Wassernetz in einem ehem. Glühwein- oder Einkochtopf mit Zapfhahn Wasservorrat bereithalten. Es ist grundsätzlich Trinkwasserqualität zu gewährleisten. Bei der Verwendung von Wasserschläuchen muss es sich um Trinkwasserschläuche handeln (keine Gartenschläuche o.ä.). Trinkwasserechte Schläuche sind gekennzeichnet (DVGW, KTW Kennzeichnung oder lebensmittelecht bzw. Glas-Gabel-Symbol oder Aufdruck: Trinkwasserschlauch).
4. Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgerätschaften und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen, d.h. mind. ein Spülbecken mit Abtropffläche mit fließender Warm- und Kaltwasserversorgung vorhanden sein. Sofern sich neben dem Verkaufstand die gewerbliche Betriebsstätte befindet, kann der Spülbereich dort genutzt werden.
Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen ebenfalls geeignete Vorrichtungen mit entsprechender Wasserversorgung (siehe Satz 1) vorhanden sein. Ggf. wird die Flächen zusätzlich ein Flächendesinfektionsmittel benötigt (z.B. Crêpesstände).
5. Separate Toiletten für die im Stand Beschäftigten müssen vorhanden sein. Die Toiletten sind dem Personenkreis, die mit Lebensmitteln umgehen, vorzubehalten. Sie dürfen dem Publikum nicht zugänglich sein. Die Toiletten müssen mit Handwaschgelegenheiten (wie Punkt 3) ausgestattet sein. → Die Gestattungsinhaber bzw. Standbetreiber haben hierfür Sorge zu tragen, dass die Mitarbeiter Kenntnis haben, wo die Personaltoiletten für Personen, die mit Lebensmittel beschäftigt werden, vorgehalten sind und anzuweisen nur diese zu benutzen.
6. **Personalhygiene beachten:** Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen helle, waschbare Berufskleidung tragen (Kittel/ Latzschürzen/ Kochkleidung und Kopfbedeckung). Hand- und Armschmuck sind abzulegen. Händewaschen vor Arbeitsbeginn und nach Toilettenbesuch muss selbstverständlich sein! Im Stand herrscht Rauch-

Für die Richtigkeit und Vollständigkeit wird keine Gewähr übernommen. Es sind stets die aktuellen gesetzlichen Bestimmungen zu beachten.

verbot! Personen mit offenen Wunden an den Händen dürfen nicht mit Lebensmitteln beschäftigt werden oder es sind Einmalhandschuhe zu tragen, die häufig gewechselt werden müssen (Pflaster alleine ist nicht ausreichend!). Die Privatkleidung ist an geeigneter Stelle aufzubewahren (z.B. Schrank oder in einer Plastiktüte).

7. Der Stand und seine Einrichtung sind vor Inbetriebnahme gründlich zu säubern. Lebensmittel, Verpackungsmaterialien, Einweggeschirr und deren Behältnisse nicht auf den Boden stellen, für ausreichende Ablagen und Platz sorgen, (Empfehlung: Standgröße nicht zu knapp bemessen.) Lebensmittel abgedeckt und geschützt aufbewahren. Empfindliche und kühlpflichtige Lebensmittel sind entsprechend kühl zu lagern! Nachteilige Beeinflussungen sind zu vermeiden. Abfälle sind in verschließbaren Behältnissen aufzubewahren.
8. Getränke und Speisen korrekt auf Preistafeln auflisten, Qualitätsangaben (z.B. Orangensaft/-nektar) und Füllmengen bei Getränken angeben. Zusatzstoffe kenntlich machen (z.B. Phosphat, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker usw.); Kennzeichnung der Allergene Etiketten und Angaben des Vorlieferanten beachten.
Hierzu sind bei der Kreisverwaltung Merkblätter über die Kenntlichmachung der Allergene und Zusatzstoffe erhältlich.
9. Die Verkehrsbezeichnungen der Lebensmittel, die unverpackt abgegeben werden, sind anzugeben (z.B. Rindswurst, Apfelstrudel etc.)
Bei verpackten Lebensmitteln sind die Kennzeichnungselemente der Fertigpackungsverordnung zu beachten. Hierzu ist in der Kreisverwaltung ein Merkblatt erhältlich.
10. **Eigenkontrollmaßnahmen mit Dokumentation, Rückverfolgbarkeit und Schulung**
Es sind in ausreichendem Umfang Eigenkontrollen durchzuführen. Das heißt u.a.
 1. Wareneingangskontrollen (z.B. Temperatur, Hygiene, Schädlingsbefall) Werden kühlpflichtige Waren selbst transportiert, so sind Kühltaschen o.ä. zu verwenden.
 2. Temperaturkontrollen in Kühl- und Gefriereinrichtungen
 3. Gewährleistung von mind. +65°C bei der Abgabe warmer Speisen
 4. Kurze „Warmhaltezeiten“ einhalten (2 Stunden)
 5. Ausreichende Kühlung für leicht verderbliche Lebensmittel, wie z.B. Salate, Kuchen mit nicht durchgebackenen Füllungen u.s.w.

Rückverfolgbarkeit: Sie müssen in der Lage sein, die Produkte dem Vorlieferanten zuzuordnen zu können (z.B. durch Lieferscheine). Auf Anforderung der Behörde sind die Nachweise vorzulegen.

Schulung: Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.
→ Alle Eigenkontrollmaßnahmen und die Schulung sind dokumentationspflichtig.
11. **Infektionsschutzgesetz:** Die Erstbelehrung des Gesundheitsamtes/ eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes gemäß § 43 IfSG und die letzte Folgebelehrung sind auf Verlangen der Behörde vorzulegen.
Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder beglaubigten Kopie.
12. Bei Pfannengerichten oder Hackfleischerzeugnisse z.B. Gyrospfanne, Geschnetzeltes wird empfohlen, das Produkt gegart von einer Metzgerei, einem vergleichbaren Betrieb oder einer Gaststätte mit entsprechender Erlaubnis zu beziehen. Der Transport muss hygienisch einwandfrei bei Temperaturen von max. +4 °C gekühlt oder bei mind. +65 °C in einem Wärmebehälter erfolgen.
13. Die Veranstaltung ist bei der Kreisverwaltung unter Angabe des Lebensmittelunternehmers und der Produktpalette zu registrieren.
Ein Formular zur Registrierung ist bei der Kreisverwaltung Abt. Lebensmittelüberwachung erhältlich.

Hinweise finden Sie auch in der Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter „Feste sicher feiern“.

Für die Richtigkeit und Vollständigkeit wird keine Gewähr übernommen. Es sind stets die aktuellen gesetzlichen Bestimmungen zu beachten.