



# KREISVERWALTUNG BAD KREUZNACH

Veterinärwesen und Landwirtschaft

SALINENSTRASSE 56  
55543 BAD KREUZNACH  
TELEFON 0671/803-0  
E-MAIL:  
[LMKKH@KREIS-BADKREUZNACH.DE](mailto:LMKKH@KREIS-BADKREUZNACH.DE)

## Merkblatt Vereins und Volksfeste

Seite 1 von 2

über die lebensmittelrechtlichen Mindestanforderungen von ortsveränderlichen oder nichtständigen Einrichtungen anlässlich Volks-, Vereins-, Straßenfesten u. ä. Veranstaltungen.

### Allgemein

- ⇒ Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung (Staub, Schmutz, Gerüche, Bakterien... .) gewährleistet ist;
- ⇒ eine Reinigung und eine Desinfektion leicht möglich ist;
- ⇒ geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmitteln herrschen.

### Anforderungen zur Ausstattung

- ⇒ Verkaufsstände sind so zu gestalten, dass für die Gäste keine Zutrittsmöglichkeit besteht.
- ⇒ Sie müssen so beschaffen sein, dass sie leicht sauber gehalten werden können.
- ⇒ Standflächen müssen befestigt und leicht zu reinigen sein. Bei Naturböden, bewachsen, geschotterten, gesandeten oder ähnlich beschaffenen Plätzen ist ein fugenfreier Boden (z.B. Holz mit PVC-Belag) zu errichten.
- ⇒ Stände müssen vollflächig überdacht sein.
- ⇒ Wandflächen sind derart zu gestalten, dass sie glatt und leicht zu reinigen sind.
- ⇒ Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen leicht zu reinigen sein. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- ⇒ Es sind Schutzvorkehrungen zu schaffen, die verhindern, dass Gäste die angebotenen unverpackten Lebensmittel durch anfassen, anhusten o.ä. nachteilig beeinträchtigen können.
- ⇒ Für kühl- u. gefrierhaltepflichtige Lebensmittel müssen geeignete Kühl- und Gefriervorrichtungen vorhanden sein.
- ⇒ im Stand muss eine Handwascheinrichtung vorhanden sein. Diese ist mit fließenden warmen und /oder kalten Wasser, Seifen-/Desinfektionsspender und Einmalhandtücher auszustatten.

---

HINWEIS: Die rechtsverbindliche elektronische Kommunikation ist ausschließlich über die unter <http://www.kreis-badkreuznach.de/impressum> erläuterten Verfahren möglich. Die im Briefkopf genannten E-Mail-Adressen sind nur für eine formfreie Kommunikation mit uns vorgesehen.

---

#### Öffnungszeiten der Kreisverwaltung:

Mo bis Fr 8.00 bis 12.00 Uhr  
Mo u. Di 14.00 bis 16.00 Uhr  
(nach vorh. Terminabsprache)  
Do 14.00 bis 18.00 Uhr

#### Öffnungszeiten Bürgerbüro:

Mo u. Di 7.15 bis 17.00 Uhr  
Mi u. Fr 7.15 bis 12.00 Uhr  
Do 7.15 bis 18.00 Uhr

#### Bankverbindungen:

**Sparkasse Rhein-Nahe** IBAN: DE86 5605 0180 0000 0000 26 • BIC: MALADE51KRE

**Postbank Köln** IBAN: DE95 3701 0050 0002 2715 07 • BIC: PBNKDEFF

**Parkmöglichkeiten:** Tiefgarage und Parkhaus Badeallee

Gläubiger-Identifikationsnummer: DE29ZZZ00000061624



## **Merkblatt Vereins und Volksfeste**

Seite 2 von 2

### **über die lebensmittelrechtlichen Mindestanforderungen von ortsveränderlichen oder nichtständigen Einrichtungen anlässlich Volks-, Vereins-, Straßenfesten u. ä. Veranstaltungen.**

- ⇒ Zum Reinigen von Arbeitsgeräten, Geschirr, Gläser,... muss eine hygienisch einwandfreie temperierbare Spüleinrichtung im Stand oder in leicht erreichbarer Nähe zur Verfügung stehen

#### **Anforderungen an die Beschäftigten**

- ⇒ Personen die Lebensmittel herstellen, behandeln und Inverkehrbringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten.
- ⇒ Sie müssen saubere Kleidung und ggf. Schutzkleidung tragen.
- ⇒ Für diesen Personenkreis muss eine hygienisch einwandfrei, den Publikumsverkehr nicht zugängliche Toilettenanlage mit temperierbarer Handwaschgelegenheit mit Seifen-Desinfektionsspender und Einmalhandtücher zur Verfügung stehen.
- ⇒ Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen, Geschwüren oder die akut an einer Durchfallerkrankung leiden, dürfen unverpackte Lebensmittel nicht behandeln und Inverkehrbringen (Infektionsschutzgesetz §§ 42, 43). Ehrenamtliche Helfer sind im Vorfeld einer Veranstaltung vom Verantwortlichen über Infektionsschutz und Lebensmittelhygiene zu belehren. Ferner ist dies zu dokumentieren und vor Ort für die Lebensmittelüberwachung bereit zu halten.

#### **Kennzeichnung**

- ⇒ Auf Speisen- u. Getränkearten/tafeln ist neben der vorgeschriebenen Mengen- u. Preisangabe auch die allgemein übliche Verkehrsbezeichnung anzugeben. Phantasiebezeichnungen sind zu erläutern: (z.B. Kreuznacher Steak = „Schweinenackensteak“)
- ⇒ Zusatzstoffe (z. B. Farb-, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, ...) sind ebenfalls kenntlich zu machen. (siehe gesondertes Merkblatt)
- ⇒ Allergene (siehe gesondertes Merkblatt)

[Diese Übersicht dient lediglich als Orientierungshilfe. Die Informationen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.](#)