

# Wichtige Infos zu Imbiss-Ständen auf Festen

## 1. „Spuckschutz“

An den meisten Ständen, an denen Kuchen oder Crepes verkauft wird, werden die Waren direkt vor dem Kunden offen angeboten. Eine Abdeckung oder Schutz der Ware war bei einer Kontrolle im Jahr 2013 in den seltensten Fällen vorhanden.

**Beispiele für einfachen, selbst herzustellenden Spuckschutz:**

**Einfacher und effektiver Spuckschutz aus Plexiglas:**



**Einfacher Spuckschutz aus Holz und Plexiglas:**



## 2. Verkauf von Getränkedosen aus Frankreich, Dänemark, ...



Nach § 9 Abs. 1 der Verpackungsverordnung müssen Vertrieber, die Getränke in Einwegverpackungen mit einem Füllvolumen von 0,1 – 3 Liter in Verkehr bringen, von ihrem Abnehmer ein Pfand in Höhe von mind. 0,25 Euro je Verpackung erheben. Die Verpackungen sind gut sichtbar mit dem Logo des Pfandsystems zu versehen. Das Pfand ist bei der Rückgabe der Verpackung zu erstatten.

Auflistung der zur Anwendung kommenden Getränke siehe § 9 Abs. 2 Verpackungsverordnung

Des Weiteren sind **Dosen aus dem Ausland** nicht mit den lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungen in deutscher Sprache versehen, sie **dürfen** aus diesem Grund **nicht in Verkehr gebracht werden**.

## 3. Infektionsschutzbelehrung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz

Personen die selbst zubereitete Lebensmittel gewerblich in Verkehr bringen, haben die Teilnahme an einer Infektionsschutzbelehrung durch ein Gesundheitsamt nachzuweisen. Diese Belehrung ist alle 2 Jahre zu wiederholen. (früher: Gesundheitspass)

Eine Kopie der Belehrung ist im Verkaufsstand mitzuführen.

In Vereinen sollte zumindest eine Person über eine aktuelle Belehrung verfügen und die helfenden Vereinskollegen vor Beginn des Verkaufs belehren.

## 4. Handwaschbecken

An Verkaufsständen, an denen Lebensmittel frisch zubereitet werden (z.B. Grillstände, Crepes, Waffeln usw.) ist eine Gelegenheit zum Händewaschen unter fließendem Wasser vorgeschrieben.

Sollte dies aufgrund fehlender Frischwasserleitung nicht direkt möglich sein, so ist eine geeignete Möglichkeit zu schaffen. Handwaschgelegenheiten im Bereich der Toiletten des Stadtparks sind zu weit entfernt und nicht ausreichend.

### **Beispiel für einfache und gelungene Möglichkeiten zum Waschen der Hände ohne direkten Wasseranschluss:**



Hier wurde mit Hilfe eines Einkochtopfes mit Auslaufhahn, Seifenspender und Einmalhandtüchern eine einfache aber wirkungsvolle Handwaschgelegenheit geschaffen.

### **Negativbeispiel:**

Ein kleiner Eimer mit Wasser, der von mehreren Mitarbeitern des Standes gleichzeitig als Handwaschgelegenheit genutzt wird ist aus hygienischen Gründen ungeeignet.



## 5. Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Zusatzstoffe, wie z.B. Farbstoffe, Glutamat, Phosphat usw. sind auf der Speisekarte anzugeben. Dies kann auch durch Fußnoten am Ende der Karte erfolgen.

Nur sehr wenige Stände konnten diese Kennzeichnung vorweisen, bzw. konnten auf Nachfrage angeben welche Zusatzstoffe in ihren Speisen enthalten sind.

Positives Beispiel: Genaue Auflistung der verwendeten Zusatzstoffe im Blickfeld der Kunden an der gelungenen selbstgebauten Kuchen- und Salattheke

