

## GASTRONOMISCHE RICHTLINIEN

### 1. AUSSCHANKGENEHMIGUNG:

Wenn Sie auf der Veranstaltung alkoholische Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle gegen Bezahlung anbieten, benötigen Sie eine einmalige Gaststättenerlaubnis (§12 Gaststättengesetz). Die erforderliche Alkohol-Ausschankgenehmigung wird zentral von der EsskultPur beim Ordnungsamt Bielefeld beantragt. Die behördlichen Kosten in Höhe von 100,00 € pro Event werden dem Aussteller weiterberechnet. Die Genehmigung ist nur dann erforderlich, wenn Alkohol zum Verzehr vor Ort verkauft wird. Aussteller die gratis Kostproben anbieten sowie Aussteller, die geschlossene Flaschen zum Verzehr außerhalb der Veranstaltung verkaufen, benötigen keine behördliche Genehmigung!

### 2. HYGIENEVORSCHRIFTEN:

Die Hygienevorschriften sind je Veranstaltungsort unterschiedlich von den Behörden geregelt. Jeder Aussteller ist für die Einhaltung dieser Vorschriften selbst verantwortlich. Details nehmen Sie bitte den Hygienischen Richtlinien (Anlage x).

### 3. KOCHEN AN IHREM STAND:

Zum besonderen Schutz sind alle wärmeerzeugenden und -entwickelnden Elektrogeräte (Kochplatten, Scheinwerfer, Transformatoren usw.) auf nicht-brennbaren, wärmebeständigen, asbestfreien Unterlagen zu montieren. Entsprechend der Wärmeentwicklung ist ein ausreichend großer Abstand zu brennbaren MATERIALIEN SICHERZUSTELLEN.

### 4. ÖL- UND FETTABSCHIEDER:

Die Einleitungen in das Abwassernetz dürfen die üblichen Schadstoffmengen für Haushalte nicht übersteigen. Sollen öl- und fetthaltige Abwässer eingeleitet werden, welche diese Menge überschreiten, ist der Einsatz von Öl-/Fettabscheidern notwendig. Beim Einsatz mobiler Gastronomie ist darauf zu achten, dass Fette und Öle gesondert aufgefangen und einer getrennten Entsorgung zugeführt werden.

### 5. FEUERLÖSCHER:

Wenn am Stand gekocht wird, hat der Aussteller für einen CO2 Feuerlöscher bzw. Fettbrandlöscher sowie eine Löschdecke am Ausstellungsstand bereitzuhalten.

## HYGIENISCHE RICHTLINIEN

### HYGIENISCHE ANFORDERUNGEN BEI VERKAUF UND HERSTELLUNG VON LEBENSMITTELN

Für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln (Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen) und zur Einhaltung einer guten Hygienepraxis müssen insbesondere folgende Punkte bei der Küchenplanung und -einrichtung Berücksichtigung finden:

1. Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist geeignete und saubere Arbeitskleidung zu tragen. Auf persönliche Sauberkeit ist zu achten.
2. Das Rauchen ist beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln untersagt.
3. Lebensmittel dürfen nur innerhalb der Verkaufs- oder Lagereinrichtung, nicht direkt auf dem Fußboden und nur in für Lebensmittel zugelassenen Behältnissen gelagert werden.
4. In den Verkaufseinrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.
5. Es müssen ausreichend geeignete Kühl- und Lagermöglichkeiten vorhanden sein. Für Lebensmittel, deren Aufbewahrung an die Einhaltung bestimmter Temperaturen gebunden sind, müssen geeignete Thermometer für das Messen der Lagertemperatur vorhanden sein.
6. Die Verkaufseinrichtungen müssen über eine ausreichende Zufuhr an Kalt- und Warmwasser verfügen. Sollte der Anschluss im Einzelfall nicht möglich sein, muss jederzeit in ausreichender Menge Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung stehen (z.B. Campingwaschanlage). Für das Auffangen von Schmutzwasser sind in diesem Fall geschlossene Auffangbehälter zu benutzen, die regelmäßig zu entleeren sind.

7. Küchen sind so zu erstellen, dass eine Überschneidung des „reinen“ Bereiches mit dem „unreinen“ (Kreuzkontamination) ausgeschlossen wird. Dies bedeutet, dass die Speisenzubereitung getrennt von der Reinigung des Schmutzgeschirrs und von der Vorbereitung ungereinigter Rohstoffe erfolgen muss.
8. Es dürfen nur Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, deren Herstellung in von der Lebensmittelüberwachung kontrollierten Betriebsräumen erfolgt.

Dies sind allgemeine Hygiene-Richtlinien bei Verkauf und Herstellung von Lebensmitteln. Sie als Aussteller sind verpflichtet die gesetzlichen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene einzuhalten. Die genauen Informationen erhalten Sie von den Gesundheitsämtern in den jeweiligen Veranstaltungsorten. Bitte informieren Sie sich vorab über die genauen Regelungen.

## LEBENSMITTELRECHTLICHE VORGABEN

für ortsveränderliche oder nichtständige Einrichtungen gewerbsmäßiger Art

Die nachfolgende Übersicht soll über die wesentlichen lebensmittelrechtlichen Anforderungen bei der Herstellung, Behandlung oder dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln in ortsveränderlichen oder nichtständigen Einrichtungen während gewerbsmäßiger Veranstaltungen (z. B. Kirmes, Trödelmarkt, Sportfest, Vereinsfest, Weihnachtsmarkt, Messe) informieren.

**LEBENSMITTEL DÜRFEN NUR SO HERGESTELLT, BEHANDelt ODER IN DEN VERKEHR GEBRACHT WERDEN, DASS SIE BEI BEACHTUNG DER IM VERKEHR ERFORDERLICHEN SORGFALT DER GEFAHR EINER NACHTEILIGEN BEEINFLUSSUNG NICHT AUSGESETZT SIND.**

### 1.) ANFORDERUNGEN AN DAS PERSONAL

- Personen , die u. a. mit Fleisch, Fisch , Milch und -erzeugnissen , Speiseeis, Feinkostsalaten, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage umgehen, benötigen dafür eine

**BESCHEINIGUNG DES GESUNDHEITSAMTES GERN.§ 43 ABS. 1 INFektionSSCHUTZGESETZ (LFSG).**

(Es handelt sich um eine Neuregelung, die ab 01.01.2001 gilt. Vorhandene Gesundheitszeugnisse nach altem Recht (§§ 17, 18 Bundesseuchengesetz) gelten weiter. Bescheinigungen nach § 43 lfSG bzw. vorhandene Gesundheitszeugnisse sind zur Einsichtnahme bereitzuhalten.)

- Es ist saubere Arbeitskleidung (ggf. Schutzkleidung) zu tragen.
- Beim Umgang mit Lebensmitteln darf nicht geraucht werden.

### 2.) ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN AN DIE EINRICHTUNGEN

Die Lebensmittel müssen gegen nachteilige Beeinflussung, wie z.B. durch Witterung oder Kunden, geschützt sein (z.B. durch Dächer, Thekenaufsätze, Abdeckhauben).

- Die Einrichtungen müssen so beschaffen sein , dass sie sauber und instand gehalten werden können und eine gute Lebensmittelhygiene (glatte und abwaschbare Materialien) gewährleistet ist.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände

zur Verfügung stehen; außerdem hygienische Sanitäreinrichtungen.

**Zusätzliche Anforderungen für leicht verderbliche Lebensmittel (Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch, Sahnetorten und andere kühlbedürftige Lebensmittel) :**

- Es muss jeweils ein leicht erreichbares Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein.
- Für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln sind geeignete Temperaturen sicherzustellen (v.a. Kühlung).

### HINWEISE ZUM SPEISEANGEBOT

- Frische Hackfleischprodukte, wie z.B. Mett, dürfen weder hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden. Das Verbot gilt nicht für das Behandeln und Inverkehrbringen von vorgefertigten Hackfleischerzeugnissen, wie Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürstchen, gemürbte/gesteakte Fleischzuschnitte oder Schaschlik, wenn sie vor der Abgabe zum Verzehr durcherhitzt und aus festen Verkaufsständen , Verkaufswagen oder Verkaufsanhängern abgegeben werden.
- Tiefgekühlte Produkte sind bis zur Zubereitung oder zur Abgabe (Speiseeis) in tiefgekühltem Zustand zu lagern.
- Zur Selbstbedienung dürfen unverpackte Lebensmittel grundsätzlich nicht angeboten werden.
- Sind zur Herstellung der angebotenen Lebensmittel bestimmte Zusatzstoffe (z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe) verwendet worden, so sind diese deutlich kenntlich zu machen (z. B. „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“/I „konserviert“).

### ZUSTÄNDIGES AMT

Gesundheits- Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes

(Haus der Gesundheit)  
Nikolaus-Dürkopp-Str. 5-9  
33602 Bielefeld

TeI +49 (0) 521 51 2157