



HANSESTADT  
BUXTEHUDE



# LEBENSMITTELHYGIENE UND SICHERHEIT AUF VERANSTALTUNGEN

**GESAGT  
GETAN!**  
Stadtmarketing  
Buxtehude



Leitfaden für Vereine  
und ehrenamtliche Helfer



# VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

## Darum beschäftigen wir uns mit Lebensmittelhygiene und Sicherheit

Ob Wintermärchen, HANSE AHOI, Ökomesse oder Tag der Altklosteraner Vereine – die Buxtehuder feiern die Feste, wie sie kommen.

Was nie fehlen darf, sind die kulinarischen Köstlichkeiten, die jedermann schon allein beim Geruch anlocken. Ob Bratwurst, Kuchen, Waffeln oder Glühwein – Vereine, Organisationen und ehrenamtliche Helfer bieten ein vielfältiges und stetig wachsendes Angebot.

Zugleich steigen die Anforderungen an Verkaufsstände auf Veranstaltungen. Damit sowohl Besucher als auch Vereine ein sorgenfreies Fest feiern können, sollten einige Regeln zur Hygiene, Umwelt und Sicherheit beachtet werden. Dazu zählen die einwandfreie persönliche Hygiene und Qualität der angebotenen Speisen sowie die vorgeschriebene Ausstattung des Verkaufsstandes.

Zum Schutz der Umwelt und zur Vermeidung von Plastikmüll wird die Verwendung von Mehrweggeschirr vorgeschrieben. Geltende Auflagen finden Sie in den AGBs zur jeweiligen Veranstaltung.

Mit diesem Leitfaden möchten wir Ihnen wichtige Hinweise zum Verkauf von Lebensmitteln sowie zu geltenden Sicherheitsmaßnahmen auf Veranstaltungen geben, um ein verantwortungsvolles Bewusstsein für alle Vereine und ehrenamtliche Helfer in unserer Hansestadt zu schaffen.

Für Fragen steht die Lebensmittelüberwachung des Landkreises Stade\* zur Verfügung.

Das Stadtmarketing  
der Hansestadt Buxtehude

**GESAGT  
GETAN!**  
Stadtmarketing  
Buxtehude

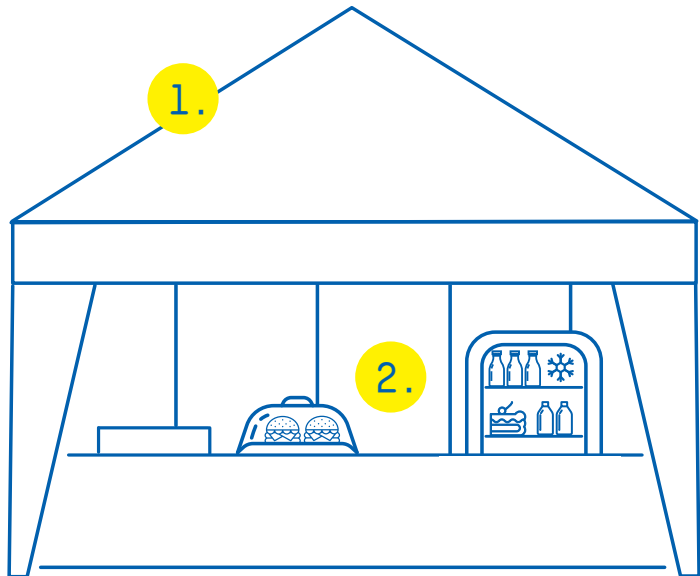
---

\* Lebensmittelüberwachung | Landkreis Stade  
Am Sande 2 | 21682 Stade  
Tel. 04141/12-3910 | veterinaeramt@landkreis-stade.de

# LEITFADEN FÜR DEN VERKAUF VON LEBENSMITTELN

## 1. STANDAUFBAU

- Standfestigkeit sicherstellen: Sicherungszubehör wie Sandsäcke, Erdanker, Betonfüße zum Befestigen des Verkaufsstandes nutzen
- Ausreichende Überdachung mit Rückenwand und zwei Seitenwänden zum Schutz unverpackter Lebensmittel
- Spuckschutz, um Speisen vor Fremdeinflüssen zu schützen
- Der Innenbereich muss mit einem glatten, leicht zu reinigenden Belag versehen sein.
- Ist eine Frittier-Einrichtung vorhanden, muss zur Brandbekämpfung ein Feuerlöscher der Brandklasse A ggf. F mit nachgewiesener Eignung griffbereit sein.
- Elektrische Geräte müssen den gültigen VDE-Normen sowie der Schutzklasse IP54 entsprechen.
- Leitungen müssen mindestens dem Typ Ho7 entsprechen.



## 2. LEBENSMITTEL

- Unverpackte Lebensmittel durch Abdeckung vor äußeren Einflüssen schützen.
- Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Salate oder Torten müssen gekühlt sein.
- Verzehrfertige Speisen nicht direkt mit den Händen anfassen.
- Rohes Fleisch darf nicht verkauft werden.
- Zusatzstoffe und Allergene müssen sichtbar gekennzeichnet sein.
- Beim Verkauf von Getränken oder zubereiteten Speisen muss vor Veranstaltung die „Anzeige eines Gaststättengewerbes“ beim zuständigen Ordnungsamt vorliegen.

## 3. HYGIENE

- Verkaufsstände mit unverpackten Lebensmitteln müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem kaltem und warmen Wasser, Seifenspender sowie Einmalhandtücher ausgestattet sein.
- Ebenso muss ein Heißwasserkocher, ein Eimer und Reinigungsmittel für die Reinigung der Arbeitsflächen vorhanden sein.
- Rauchen ist beim Umgang mit Lebensmitteln verboten.



## 4. ABFALLENTSORGUNG

- Jeder ist für die Sauberkeit seines Bereiches und der angrenzenden Fläche verantwortlich.
- Zur Vermeidung von Plastikmüll sollten Teller, Bestecke, Becher und Strohhalme aus Mehrweg- oder biologisch abbaubaren Materialien verwendet werden.
- Mülltrennung ist ökologisch sinnvoll und kann Ressourcen schützen.



# PERSÖNLICHE HYGIENE

## Das A und O beim Umgang mit Lebensmitteln



### EINWEGHANDSCHUHE

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln müssen Einmalhandschuhe getragen und diese regelmäßig gewechselt werden.



### HÄNDE WASCHEN

Vor Arbeitsbeginn und nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, Abfallentsorgung und Toilettenbesuchen Hände gründlich waschen und desinfizieren. Abtrocknen mit Einmalhandtüchern.

### SCHUTZ- KLEIDUNG



Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln, müssen eine hygienisch einwandfreie Schutzkleidung tragen.

### HAAR- SCHUTZ



Lange Haare müssen bei der Zubereitung von Speisen zusammengebunden werden.

### KEINEN SCHMUCK TRAGEN



Beim Umgang mit Lebensmitteln sollte auf das Tragen von Armbändern und Ringen verzichtet werden, da eine ausreichende Reinigung nicht gegeben ist.

### WUNDEN ABDECKEN



Wunden müssen wasserdicht abgedeckt werden. Bei übertragbaren Krankheiten wie Magen-Darm- oder Hauterkrankungen darf die Zubereitung von Lebensmitteln nicht erfolgen.

### NICHT RAUCHEN



Das Rauchen im Lebensmittelbereich ist nicht erlaubt.

# NICHTS VERGESSEN?



## CHECKLISTE

- Standfestigkeit des Verkaufsstandes sicherstellen
- Spuckschutz, für hygienisch einwandfreie Lebensmittel
- Handwaschgelegenheit mit Seifenspender und Einmalhandtücher
- Kühleinrichtung für verderbliche Speisen
- Regelmäßige Prüfung elektrischer Geräte
- Geschirr aus Mehrwegmaterial oder biologisch abbaubaren Materialien
- Anmeldung eines (kurzzeitigen) Gaststättengewerbes
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen
- AGBs überprüfen!