

Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln auf Messen und Ausstellungen

1. Anforderungen an die Standbeschaffenheit

- Der Bereich innerhalb des Messestandes, in dem Lebensmittel zubereitet oder mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, muss nach drei Seiten hin fest umschlossen sein. Der Boden muss in diesem Bereich so beschaffen sein, dass er eine glatte Oberfläche aufweist und leicht zu reinigen ist.
- Die Lebensmittelzubereitungsstellen sowie offene Lebensmittel müssen vor Anhusen und Berühren durch Kundschaft und anderen Personen geschützt sein. Verunreinigungen durch Staub, Schmutz etc. sind zu vermeiden. Daher ist ein „Spuckschutz“ anzubringen oder ein Abstand von mind. 1,5 m zum Publikum einzuhalten.
- Die Arbeitsflächen müssen sauber, glatt und leicht zu reinigen sein.
- Eine ausreichende Versorgung mit Trinkwasser muss gewährleistet sein.
- Eine Handwaschgelegenheit mit fließend warmem Wasser (z.B. aus einem Behälter mit Hahn und Heizspirale o. ä.) sowie Seifenspender und Einmalhandtücher (z.B. Küchenrolle) muss vorhanden sein.
- Es muss ein verschließbares Behältnis für Abwasser oder ein Schlauchanschluss zur Abwasserableitung in den Abwasserkanal vorhanden sein.
- Es muss eine hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit vorhanden sein.
- Die hygienisch einwandfreie Sammlung und Lagerung von Abfällen muss gewährleistet sein (Behälter mit dicht schließendem Deckel).

2. Anforderungen an Lebensmittel und deren Zubereitung

- Lebensmittel müssen immer so transportiert, gelagert und zubereitet werden, dass sie vor Verunreinigung/Verderb geschützt sind z. B. nicht auf den Boden stellen, sondern auf ausreichend hohe Ablagen (mind. 30 cm).
- **Die Kühltette ist bei kühltpflichtigen Lebensmitteln immer einzuhalten!**
- Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u. ä. nur durcherhitzt (nicht roh) zum sofortigen Verzehr abgeben.

3. Anforderungen an das Personal

- Personal, das gewerbsmäßig Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt und dabei mit diesen Lebensmitteln in Berührung kommt, benötigt vor Aufnahme dieser Tätigkeit entweder ein noch gültiges Gesundheitszeugnis nach §18 Bundesseuchengesetz (BSeuchG) oder eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG). Dies gilt auch für Personen, die an mehr als 3 Tagen im Jahr eine solche Tätigkeit durchführen (allen anderen Personen wird eine solche Schulung empfohlen).

4. Eigenkontrolle/Dokumentation

- **Wareneingangsprotokoll / Ablage mit Lieferschein (z.B. Stempel)**

Die Ware ist auf folgendes kontrolliert:

Temperatur (bei kühltpflichtigen Lebensmitteln):	
Beschaffenheit (Sichtkontrolle auf Sauberkeit, Frische):	
Menge, MHD:	
Datum:	Unterschrift:

- **Temperaturkontrollen der Lebensmittel während der Lagerung**

- VO (EG) 852/2004 Artikel 4 Absatz 2 und 3 Buchstabe c) u. d) i. V. m. Anhang II, Kapitel IX Nr. 5

Die Kontrolle der Temperaturen ist auf Grund der LM-Sicherheit Pflicht (Einhaltung der Kühltette)! Es besteht Dokumentationspflicht der Kühltemperaturen auf Grund der Lebensmittelsicherheit, der Sorgfaltspflicht des Lebensmittelunternehmers und des Produkthaftungsgesetzes. Auf produktspezifische Kühltemperaturen ist zu achten.

- **Rückverfolgbarkeit** (VO (EG) 178/2002 Artikel 18)

Eine ausreichende Dokumentation ergibt sich z.B. aus der geordneten Ablage von Lieferscheinen / Rechnungen bzw. Abgabebelegen / Abrechnungen in Ordnersystemen oder elektronischer Form.

5. Allergenkennzeichnung

- Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.
- Zusatzstoffe:
Im Zutatenverzeichnis müssen grundsätzlich auch die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen aufgeführt werden.

Wichtig: 1. Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften muss der ausstellende Unternehmen mit der Schließung des Standes oder dem Verbot der Abgabe von Lebensmitteln rechnen.
2. Verstöße gegen diese Mindestanforderungen stellen Ordnungswidrigkeiten (in Einzelfällen Straftaten) dar, die zu verfolgen sind.



1. Ausschank alkoholischer Getränke:

Werden alkoholische Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle gegen Entgelt abgegeben, liegt im Sinne des § 1 Abs. 1 i. v. m. § 2 Abs. 1 Gaststättengesetz eine erlaubnispflichtige Tätigkeit vor. Eine Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz ist somit erforderlich.

Bewirtung von Gästen, Kundschaft und weiterem Publikum:

Bei der Beurteilung der Bewirtung von Kundschaft eines ausstellenden Unternehmens, die unentgeltlich erfolgt, ist der besondere Veranstaltungsscharakter entscheidend zu berücksichtigen. Da die Gesamtveranstaltung primär den Charakter der Werbung hat, handelt es sich bei der Getränke- und Speisenabgabe um eine Annexeleistung zum eigentlichen Sinn und Zweck der Veranstaltung, nämlich der Werbung von Kundschaft.

Aus diesem Grund sieht deshalb das Bürger- und Ordnungsamt Leinfelden-Echterdingen nach derzeitiger Sach- und Rechtslage bei der **kostenlosen** Abgabe von alkoholischen Getränken auf Messen von einer Erlaubnis nach § 12 des Gaststättengesetzes ab.

Wird für eine Kostprobe* eine geringe Gebühr verlangt, um Missbrauch vorzubeugen, so ist dies ebenfalls erlaubnisfrei.

In allen anderen Fällen muss eine Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz beantragt werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Bürger- und Ordnungsamt Stadt Leinfelden-Echterdingen, E-Mail: buerger-und-ordnungsamt@le-mail.de, Telefon: +49 711 1600-266

2. Abgabe von Speisen und Getränken:

Informationen zum Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Personen, die bestimmte Lebensmittel (siehe letzter Absatz) herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen und dabei mit ihnen in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung erstmalig tätig sind oder dort beschäftigt werden, dürfen diese Arbeiten nur ausüben, wenn sie durch eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachweisen, dass sie

1. über die Tätigkeitsverbote des § 42, Abs. 1 IfSG,
2. über die Verpflichtung nach § 43, Abs. 2,4,5 IfSG in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und
3. nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Von dieser erstmaligen Belehrungsverpflichtung ist befreit, wer bereits im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach § 17 und § 18 Bundesseuchengesetz ist.

Die Bescheinigungen hinsichtlich des neuen IfSG und alte Gesundheitszeugnisse nach dem BSG sind in deutscher Sprache vorzulegen. Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, fallen unter die Belehrungspflicht nach dem Infektionsschutzgesetz:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

In Gastronomiebetrieben oder Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung benötigt auch das Spülpersonal eine entsprechende Belehrungsbescheinigung.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

LRA Esslingen, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, E-Mail: veterinaeramt@lra-es.de, Telefon: +49 711 3902-41501

* **Erklärung:** Kostproben sind Werbegaben, die für den Bezug der abgegebenen Ware werben und den Kunden zu ihrem Kauf anreizen sollen.