

## Merkblatt zur Abgabe von Speisen und Getränken

Aufgrund der Vielfalt lebensmittelrechtlicher Bestimmungen soll hiermit auszugsweise auf einige wichtige Bestimmungen hingewiesen werden.

1. Lebensmittel müssen so hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden, das sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt nicht einer gesundheitlich nachteiliger oder ekelregenden Beeinflussung – wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierischen Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwasser, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren ausgesetzt sind.
2. Verkaufsstände für Lebensmittel dürfen an der Vorderseite im oberen Teil offen sein. Verkaufsstände für Fleisch- und Wurstwaren oder Fisch müssen ein festes Dach haben, das an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen das Wetter überstehen muß (Stand der nach drei Seiten geschlossen ist).
3. Unverpackte Lebensmittel müssen so ausgestellt werden, daß sie von den Kunden nicht berührt, angehaucht, angehustet oder sonst beeinträchtigt werden können (geeigneter Warenschutz).
4. Leichtverderbliche Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkaufsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann, sind ausreichend zu Kühlen und entsprechend zu behandeln.
5. Genußuntaugliche Waren sind sofort zu entfernen bzw. in dicht schließenden Behältnissen aufzubewahren.
6. Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen eine saubere Schutzkleidung tragen.
7. Beim Behandeln von Lebensmitteln darf nicht geraucht werden.
8. Bei Verwendung von Mehrweggeschirr ist eine ausreichende Spülmöglichkeit (Doppelspüle, Spülmaschine oder Spülmobil) erforderlich.
9. Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse (wie rohe Bratwürste und Fleischspieße) sind unter 4°C zu lagern. Abgegeben werden dürfen nur Fleischklopse, Buletten, Frikadellen, Bratwürste, Steaks, Schnitzel, Schaschlik oder ähnliche Spieße, wenn sie durchgegart sind.  
Dagegen dürfen nicht abgegeben werden: Erzeugnisse aus geschneiztem Fleisch (z. B. Gyros-Pfanne, China-Pfanne o. ä.) oder aus zerkleinerten Innereien.
10. Rohes Hackfleisch oder rohe Bratwürste (z. B. als Gehäck oder Tatar) dürfen nicht abgegeben werden.
11. Hackfleisch und gesteakte, geklopfte Fleischzuschnitte (z. B. Schnitzel, geklopft) darf nur am Tage seiner Herstellung, Bratwürste und Schaschlik auch am folgenden Tag in den Verkehr gebracht werden.
12. Personen, die unverpackte Fleisch- und Wurstwaren, Fischerzeugnisse, Salate, Milch, Speiseeis, Erzeugnisse aus Milch, Backwaren, mit durchbackener Füllung behandeln, müssen im Besitz eines gültigen Gesundheitsausweises nach dem Bundesseuchengesetz sein. Das Gesundheitszeugnis ist in der Betriebsstätte für behördliche Kontrollen bereitzuhalten.
13. An der Schankstelle und an der Ausgabestelle für Speisen sind Preisverzeichnisse anzubringen.  
Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, sind gleichzeitig auch alkoholfreie Getränke anzubieten, wovon ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein darf, als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.
14. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (z. B. Phosphat bei Wurstwaren, Benzoesäure bei Fischwaren, Farbstoff bei Lachsersatz sowie der Lachsersatz selbst) müssen deutlich sichtbar an der Ausgabestelle angegeben werden.
15. In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muß eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend zu erneuern. Schankgefäße müssen grundgereinigt und anschließend unter fließendem Trinkwasser gründlich nachgespült werden.