



Die wichtigsten Lebensmittelvorschriften für den Kuchenverkauf von Schulklassen auf dem Ludwigsburger Marktplatz

1. Der Kuchenverkaufsstand muss überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein (Zelt, Pavillon oder fester Stand).
2. An der Vorderseite des Verkaufsstandes muss ein Spuckschutz angebracht sein oder die offen angebotenen Kuchen müssen im hinteren Bereich dargeboten werden.
3. Es dürfen nur Tische mit sauberer und glatter Oberfläche verwendet werden.
4. Beim Verkauf müssen Gebäckzangen und Tortenheber verwendet werden. Das Anfassen offener Lebensmittel mit den Fingern ist nicht erlaubt.
5. Arbeitsgeräte und Behälter wie z.B. Kaffeekannen dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden.
6. Im Verkaufsstand muss eine Handwaschgelegenheit mit Seifenspender (Flüssigseife) und Einmalhandtücher vorgesehen werden. Dabei wird auch ein Provisorium aus einem Glühweinkessel oder einer Thermoskanne mit Pumpsystem (mit Warmwasser) kombiniert mit einer Wanne bzw. einem Auffangbehälter für das Schmutzwasser akzeptiert.
7. Die Kuchenverkäufer müssen saubere Schutzkleidung (z. B. Schürzen) tragen.
8. Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen müssen bis zur Abgabe kühl (maximal +7°C) aufbewahrt werden.

Diese Vorschriften dienen dem Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Beeinträchtigungen. Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften muss der Standbetreiber mit dem Verbot der Abgaben von Lebensmitteln oder mit der Schließung des Standes rechnen. Verstöße gegen diese Mindestanforderungen können gebührenpflichtige Verwarnungen oder Anzeigen nach sich ziehen. Wir weisen außerdem ausdrücklich auf die zivilrechtliche Verantwortung (Produkthaftung) hin.

Weitere ausführlichere Informationen stehen im „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“. Diesen finden Sie unter der Internetseite www.mlr.baden-wuerttemberg.de.

Fachbereich Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz,
Hindenburg 20/3, 71638 Ludwigsburg, Tel. 07141/ 144-1112