



Grasberger Unternehmer-Treff e.V.
Speckmannstraße 45
28879 Grasberg

Anmeldung zum Weihnachtsmarkt _____ (Jahr)

Hiermit melde/n ich/wir mich/uns zur Teilnahme am Weihnachtsmarkt verbindlich an.

Name: _____

Kontaktperson: _____

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| HOBBY / KUNSTHANDWERK (privat) | <input type="checkbox"/> |
| GEWERBE | <input type="checkbox"/> |
| VEREIN | <input type="checkbox"/> |
| MITGLIED | <input type="checkbox"/> |

Anschrift: _____

Telefon: _____

Telefax: _____

E-Mail: _____

Internet-Adresse: _____ (unbedingt erforderlich)

Es sollen folgende Waren zum Verkauf angeboten / ausgestellt werden –
diese Angabe ist verbindlich:

Ich/wir werde/n mit folgenden Aktivitäten zur Attraktivität der Veranstaltung beitragen:

Die Teilnahmegebühren betragen für:

Außengelände:

Benötigte Fläche:

Frontlänge: _____m

Tiefe: _____m

Gewerbliche Anbieter mit Bewirtung pro Stand **140,00 €**

(beim Ausschank alkoholischer Getränke, muss eine Ausschankgenehmigung separat bei der Gemeinde Grasberg beantragt werden und ist nicht in dieser Gebühr enthalten.)

Gewerbliche Anbieter ohne Bewirtung pro Stand (Außengelände) **70,00 €**

Hobbyanbieter: **30,00 €**

Rathaus oder Zelt:

Hobbyanbieter:

Tisch 2,2m x 0,6 m oder 1,6 x 0,8m

(Meterangaben nicht möglich !)

bitte Anzahl der Tische eintragen _____ X 30,00 € = _____ €

Gewerbliche Anbieter ohne Bewirtung (Rathaus oder Zelt): **70,00 €**

für den ersten Tisch (Tisch 2,2m x 0,6 m oder 1,6 x 0,8m)

jeder weiterer Tisch 25,00 € zusätzlich

bitte Anzahl der Tische eintragen _____ X 30,00 € = _____ €

Summe: _____ €

Vereine ohne Bewirtung **Kostenlos**

Vereine mit Bewirtung **70,00 €**

(siehe Punkt14 der Teilnahmebedingungen!)

Ich/Wir benötige/n ca. _____ kW Strom (Leistung)

Für Stromabnahme bis zu 1 kW (Beleuchtung) sind Kosten in der Standgebühr enthalten.

Höherer Bedarf wird separat abgerechnet.

Besonderheiten: _____

Alle Angaben sind verbindlich.

Ort

Datum

Unterschrift

Grasberger Unternehmer-Treff e.V., Speckmannstraße 45, 28879 Grasberg,
info@gut-grasberg.de

Marktmeister Gunnar Meierdierks 0170/5259541 / info@meierdierks.onmicrosoft.com

Bankverbindung: Grasberger Unternehmer-Treff e.V.

IBAN:DE56 2915 2300 0000 3637 21 – BIC: BRLADE21OHZ - Sparkasse Rotenburg Osterholz



Merkblatt für Ehrenamtliche

Feste und ähnliches sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung.

Lebensmittelbedingte Erkrankungen können bei Veranstaltungen schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, Risiken so gering wie möglich zu halten. Nur Wenigen ist bewusst:

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.

In diesem Sinne wendet sich das Merkblatt an die Veranstalter von Festen und die ehrenamtlichen Helfer.

Die nachfolgende Auflistung hilft Festorganisatoren und ehrenamtlichen Helfern, verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umzugehen.

Beschaffenheit der Verkaufsstände:

- Stände mit offenen Lebensmitteln müssen ein festes Dach, Seitenwände (keine Sonnenschirme, aber Pavillon möglich) und Spuckschutz (oder andere Abtrennung) haben.
- Für leicht verderbliche Lebensmittel müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten (Kühlschränke) vorhanden sein.
- Handwaschmöglichkeiten mit fließendem Wasser (notfalls Kanister oder Glühweinkocher) für Hände mit Seife und Einmalpapiertüchern müssen vorhanden sein.

Beachten Sie die Hygieneregeln:

Wer mit Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. auch mit Geschirr oder Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für Freunde und Gäste. Eine Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) benötigen ehrenamtlich Tätige, die nur einmalig im Jahr bei einem Fest mithelfen, nicht.

- Wenn Sie krank sein sollten, helfen Sie nicht mit und informieren Sie den Organisator.
- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife und fließendem Wasser.
- Verwenden Sie Einwegtücher zum Händetrocknen.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Kleidung.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleinere Wunden an Händen und Armen mit sauberen, wasserundurchlässigen Pflastern ab.

Denken Sie immer an den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln:

- Unverpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Behälter und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Rohware und fertige Speisen müssen immer getrennt gelagert werden.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber sein und regelmäßig zwischengereinigt werden.
- Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.
- Speisen dürfen nur durcherhitzt abgegeben werden, z. B. Waffeln, Bratwurst, Grillfleisch.
- Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden.
- Fertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.
- Einmal ausgegebene Lebensmittel und Speisen dürfen nicht zurückgenommen und/oder erneut angeboten werden. Speisereste und andere Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und Speisenabgabe verboten.
- Tiere sind aus dem Stand fernzuhalten.

Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Speisen:

- Leicht verderbliche Lebensmittel müssen grundsätzlich gekühlt gelagert und transportiert werden (max. 7°C). Für einige Lebensmittel gelten gesonderte Vorschriften (Geflügel- und Hackfleisch max. 4°C, Frischfisch 2°C).
- Bei Verkaufsende vorhandene Reste sollten am nächsten Tag nicht mehr angeboten werden.
- Vom Verkauf von Sushi, rohen Eiprodukten und rohen Hackfleisch oder Geflügelfleisch, ist aufgrund der bestehenden Salmonellengefahr dringend abzuraten.

Geschirr, Besteck und Geräte:

Geschirr, Besteck und Geräte müssen in einwandfreien, sauberen Zustand sein. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.

Reinigung von Geschirr und Gläsern:

Die Reinigung von Geschirr und Gläsern sollte grundsätzlich mindestens mit 60°C erfolgen.

Aufbewahrung von sauberem Geschirr:

Lagern Sie sauberes Geschirr immer getrennt von Schmutzgeschirr.

Kennzeichnung:

Allergene und Zusatzstoffe sollten gekennzeichnet werden.

Hinweis:

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an das Veterinäramt des Landkreises Osterholz.

Merkblatt ortsveränderliche Verkaufseinrichtungen

Merkblatt Hygienische Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in ortsveränderlichen, nicht selbstständigen Verkaufseinrichtungen (Fahrzeuge, Anhänger, Stände auf Märkten, Festen und öffentlichen Plätzen, vor/in Einkaufszentren sowie im Reisegewerbe etc.)

1. Auflagen an den Verkaufsstand

(in denen unverpackte Lebensmittel verkauft und/oder zubereitet werden)

- 1.1. Es sind nur Verkaufswagen, Verkaufswagenanhänger oder hygienisch gleichwertige Verkaufseinrichtungen zulässig. Eine nachteilige Beeinflussung durch Staub, Schmutz oder Witterungseinflüsse ist auszuschließen (mindestens drei Wände und Decke).
- 1.2. Der Fußboden muss ein fester Boden und glatt sowie leicht zu reinigen sein.
- 1.3. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt und leicht zu reinigen sein.
- 1.4. Der Verkaufsstand muss hygienisch einwandfrei sein und ist dem Warensortiment bzw. dem Produktrisiko anzupassen. Die Ausstattung und Größe des Verkaufsstandes muss ein hygienisches Arbeiten ermöglichen.
- 1.5. Die offene Verkaufsseite muss so gestaltet sein, dass der Verbraucher die Lebensmittel weder berühren noch in sonstiger Weise beeinträchtigen kann (z. B. mittels Husten-/Spuckschutz).
- 1.6. Es muss eine funktionierende, separate Handwaschvorrichtung mit fließendem Wasser (bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist Warmwasser erforderlich), das der Trinkwasser-Verordnung entspricht, vorhanden sein. Zum hygienischen Händewaschen ist die Handwaschvorrichtung mit Seifenspender und Einmalhandtüchern auszustatten.
- 1.7. Sofern das Warensortiment des Verkaufsstandes es erfordert, ist zusätzlich
 - eine Spülvorrichtung mit fließendem Wasser (bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist Warmwasser erforderlich) zur Reinigung von Lebensmitteln und eine separate für Arbeitsgeräte und Mehrweggeschirr (z. B. Gläser),
 - eine dem Warensortiment entsprechende Kühleinrichtung mit einem Thermometer (siehe auch Merkblatt Lagertemperaturen für Lebensmittel) sowie
 - eine ausreichende Entlüftung über Brat- und Frittierereinrichtungen erforderlich.
- 1.8. Die Spüleinrichtung für Gläser besteht aus zwei Spülbecken mit fließendem Trinkwasser (zu empfehlen ist Warmwasser) für die getrennte Vor- und Nachspülung. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines Spülgerätes mit integrierter getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken.
- 1.9. Abwasser und Abfälle sind hygienisch einwandfrei zu entsorgen.
- 1.10. Es muss ein Abfalleimer mit dicht schließendem Deckel vorhanden sein.

2. Auflagen an das Personal

- 2.1. Die in dem Verkaufsstand beschäftigten Personen müssen hygienisch einwandfreie Arbeitskleidung tragen.

- 2.2. Für Beschäftigte müssen in der Nähe hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen (mit Wasserspülung) und Handwaschbecken mit fließendem warmen und kalten Wasser sowie Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher aus Spendern vorhanden sein.
- 2.3. Beim Umgang mit unverpackten und insbesondere leicht verderblichen Lebensmitteln ist der Nachweis der Infektionsschutz-Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt erforderlich (§ 43 Infektionsschutzgesetz).

3. Allgemeines

- 3.1. Werden Lebensmittel und/oder Getränke abgegeben, die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe oder solche Stoffe enthalten, die Allergien oder andere Unverträglichkeiten auslösen können, müssen diese kenntlich gemacht werden (siehe auch Merkblatt Kenntlichmachungspflicht).
- 3.2. Für Verkaufsstände, die ausschließlich verpackte, nicht kühlpflichtige Lebensmittel oder unbehandeltes Obst und Gemüse abgeben, ist ein Witterungsschutz ausreichend.

Information:

Für Rückfragen bei Umbau- und Einrichtungsmaßnahmen oder bei der Vorbereitung eines Festes steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung des Landkreises Osterholz gerne im Vorfeld zur Verfügung.

Hinweis:

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an den Landkreis Osterholz.