

MERKBLATT

über die bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen zu beachtenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften

Grundsatz

Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs **vor Kontaminationen zu schützen**, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Betriebs- und Verkaufsstätten

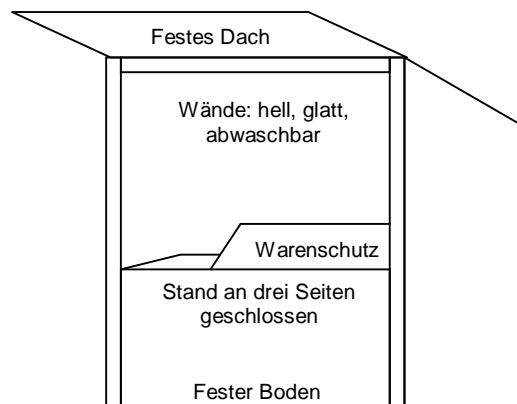
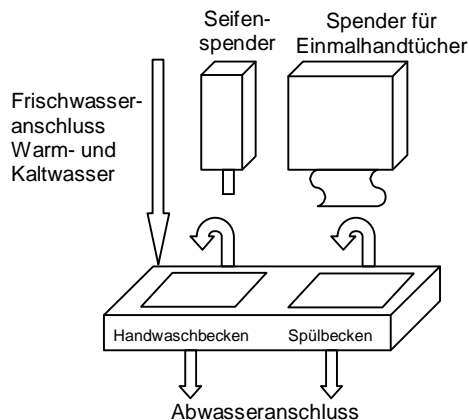
Sie müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch aerogene Einflüsse, Tiere und Schädlinge vermieden wird. Die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen und das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel sind zu vermeiden.

Gegen eine Kontamination sind ausreichende und geeignete Schutzvorkehrungen zu treffen. Im Freien stehende Verkaufsstätten für unverpackte Lebensmittel dürfen nur an der Vorderseite im oberen Teil offen sein. Sie müssen einen befestigten und staubfreien Boden und ein festes Dach haben, das an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehen muss. Im Arbeitsbereich müssen die Wandflächen mit glatten und abwaschbaren Materialien versehen sein. Feste Straßenbeläge gelten als solche Fußböden, müssen jedoch vor Betriebsbeginn gereinigt werden.

Zum Verkauf bestimmte **unverpackte** Lebensmittel sind so feilzuhalten und Gegenstände, die der Zubereitung von Speisen dienen, sind so aufzustellen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Kunden (z. B. durch Anhauchen, Anhusten, Berühren vor dem Kauf) nicht erfolgen kann. Dazu sind Abschirmungen, Aufsätze oder Abdeckungen anzubringen oder andere geeignete Vorkehrungen zu treffen. Sie dürfen nicht in Selbstbedienung angeboten werden. Wird Senf, Ketchup, usw. in Selbstbedienung angeboten, so sind hierfür geeignete Spendevorrichtungen zu verwenden.

Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen

Muster:



Aufbewahrung von Lebensmitteln

Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird. Behälter, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder feilgehalten werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden. Der Abstand zum Fußboden sollte mindestens 40 cm betragen.

Temperaturanforderungen

Es müssen angemessene Vorrichtungen bzw. Einrichtungen zur Einhaltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein.

Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können (leicht verderbliche Lebensmittel wie z. B. rohe Fleisch- und Wurstwaren sowie Gebäck mit nicht durch erhitzter Füllung und Auflage), dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Sie sind ausreichend kühl zu halten, wobei die Kühlkette möglichst nicht unterbrochen werden darf.

Milchprodukte und Milcherzeugnisse	max. +8 - +10 °C
Backwaren mit nicht durch erhitzter Füllung oder Auflage	max. +6 - +7 °C
Fleisch- und Wurstwaren	max. +7 °C
Speisen mit Roheanteil, Feinkostsalate, frisches Fleisch, Hackfleischerzeugnisse, Geflügel	max. +4 °C
frische Frischei-Erzeugnisse, gekochte Schalen- und Weichtiere	max. -2 °C oder in Eis
Innereien (z.B. Leber bei Schaschlik)	max. +3 °C
Tiefkühlprodukte und Speiseeis	mind. -18 °C

Reinigung und Desinfektion

Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Sie müssen über eine angemessene Kalt- und Warmwasserversorgung und eine hygienisch einwandfreie Abwasserentsorgung verfügen.

Zur Reinigung von ausgegebenem Geschirr, Gläsern (ausgenommen Gläser der Schankanlage) und Besteck für eine wiederholte Verwendung wird zumindest eine Spüleinrichtung mit zwei Spülbecken sowie einer Kalt- und Warmwasserversorgung, Spülmittel und hygienisch einwandfreier Trocknungsmöglichkeit bzw. eine geeignete Spülmaschine benötigt.

Personalhygiene

Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung tragen. Beim Umgang mit unverpackten leicht verderblichen Lebensmitteln ist das Tragen einer Schutzkleidung erforderlich. Sie dürfen beim Behandeln von Lebensmitteln nicht rauchen oder schnupfen etc. und keine offenen infizierten Wunden, ansteckende Hautinfektionen oder Geschwüre aufweisen. Die gesundheitlichen Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln (§§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz) sind zu beachten.

Handwaschgelegenheit

Es müssen an geeigneten Standorten (leicht erreichbar und so installiert, dass Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden) für die Beschäftigten genügend Handwaschbecken mit fließendem Wasser vorhanden sein. Diese müssen jeweils eine Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen (Seifenspendler) und zum hygienischen Händetrocknen (Einmalhandtücher) vorhanden sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen.

Wasserverteilung

Bei der zeitweisen Verteilung von Wasser im Sinne des § 3 Abs. 1 Buchstabe f) der Trinkwasserverordnung über Schlauchleitungen sind die allgemein anerkannten Regeln der Technik, die DIN 2001-2 „Trinkwasser aus Kleinanlagen und nicht ortsfesten Anlagen – Teil 2: Nicht ortsfeste Anlagen“ und die EN 1717 „Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen“, einzuhalten.

Hierzu gehören insbesondere die Installation von Sicherungseinrichtungen gegen das Rückfließen oder Rückdrücken von Wasser aus der zeitweisen Installation in die Haus- oder Zentrale Installation, wie z. B. Systemtrenner der Bauart BA oder HD und Rückflussverhinderer der Bauart EA. Diese sind an den entsprechenden Übergabestellen von Zentraler Wasserversorgung oder Hausinstallation in die zeitweise Versorgung bzw. von der zeitweisen Versorgung in die Installation des Verkaufswagens oder Standes nach den Regeln der Technik zu installieren.

Das Wasser ist besonders im Sommer gegen übermäßige Erwärmung in der Schlauchleitung zu schützen, es ist auf einen kontinuierlichen Wasserdurchsatz zu achten, Stagnationszeiten sollten so kurz wie möglich gehalten werden. Nach längerer Stagnation sind die Leitungen zu spülen. Schlauchkupplungen und Anschlüsse dürfen nicht auf dem Boden liegen, Verschlusskappen für die Schlauchenden sind vorzuhalten.

Für die Aufbereitung oder Verteilung von Wasser für den menschlichen Gebrauch dürfen nur Werkstoffe und Materialien verwendet werden, die in Kontakt mit Wasser dieses nicht negativ beeinträchtigen (Güte-Klassifizierung nach KTW und DVGW-W270). Die Materialien und Werkstoffe dürfen demnach Stoffe nicht in Konzentrationen abgeben, die höher sind als nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik unvermeidbar, oder den nach der Trinkwasserverordnung vorgesehenen Schutz der menschlichen Gesundheit unmittelbar oder mittelbar mindern oder den Geruch oder den Geschmack des Wassers verändern.

Nach Benutzung sollten die Schläuche mit einem für den Trinkwasserbereich zugelassenen Desinfektionsmittel desinfiziert, getrocknet und an einem sauberen Ort aufbewahrt werden.

Toiletten, sanitäre Anlagen und Umkleidemöglichkeiten

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen leicht erreichbare, hygienisch einwandfreie Personaltoiletten vorhanden sein, die eine angemessene persönliche Hygiene ermöglichen. Diese müssen mit einem Handwaschbe-

cken (Warm- und Kaltwasserzufuhr), Seife (z. B. Flüssigseife) und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen (z. B. Einmalhandtücher) versehen sein.

Ebenso müssen separate, hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen für Gäste vorhanden sein.

WC-Hinweise, um eine klare Abgrenzung von Personal- und Gästetoiletten sicherzustellen, sind anzubringen.

Abfälle und Abwasser

Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen und Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden. Sie sind in geeigneten, leicht zu reinigenden, desinfizierbaren und dicht schließenden Behältnissen zu lagern.

Abwasserableitungssysteme müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Abwässer müssen in geschlossenen Leitungen aus Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, abgeführt werden.

Sonderbestimmungen

Getränkeauschank

Bei Abgabe alkoholischer Getränke ist vorab eine sog. Gestattung bei der Gemeinde einzuholen.

In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen von Schankgefäßen (Gläser der Schankanlage) mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Es darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgung verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers fortlaufend zu erneuern.

Es dürfen nur geeichte Getränkebehältnisse verwendet werden. Alkoholfreie Getränke müssen neben alkoholischen Getränken angeboten werden. Es ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer anzubieten, als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Im Bereich der Getränkeabgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (Lattenrost) versehen sein.

Preisangaben und Kennzeichnung

Der Preis der angebotenen Speisen und Getränke ist gut sichtbar anzubringen. Bei Getränken ist jeweils auch die Menge mit anzuführen.

In der Speise- und Getränkekarte müssen die zur Herstellung der Lebensmittel verwendeten Zusatzstoffe und Aromen bei jedem auf der Speise- und Getränkekarte aufgeführten Gericht bzw. Getränk angegeben werden:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff (z.B. Nitritpökelsalz)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel (geschwärzt)
7. mit Phosphat
8. koffeinhaltig
9. chininhaltig
10. mit Süßungsmittel
11. enthält eine Phenylalaninquelle
12. gewachst

Musterspeisekarte		
Lachsbrot mit Zwiebel u. Ei 1,2	Preis	ggf. Lachsersatz mit angeben
2 Paar Wiener mit Brot 2,4,7	Preis	
Currywurst mit Pommes 2,4,7	Preis	
6 Rostbratwürste mit Brot 2,4	Preis	
Pizza Salami 1,2,4	Preis	
Pizza Schinken 2,4	Preis	wenn kein Hinterschinken, dann verwendetes Produkt angeben
Limo, weiß 3	Mengenangabe	Preis
Limo, gelb 1,3	Mengenangabe	Preis
Cola 1,3,8	Mengenangabe	Preis
Cola-Mix 1,3,8	Mengenangabe	Preis
Bitter Lemon 9	Mengenangabe	Preis
Radler / Russen 3	Mengenangabe	Preis
Zusatzstoffe:		
1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel,		
4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat,		
8. koffeinhaltig, 9. Chininhaltig, 10. mit Süßungsmittel,		
11. enthält eine Phenylalaninquelle, 12. gewachst		

Diese verwendeten Zusatzstoffe und Aromen müssen nicht direkt bei jedem Lebensmittel im Einzelnen aufgeführt werden; es ist ausreichend, wenn am Produkt Kennziffern angegeben sind und diese in einer Fußnote zur Speise- und Getränkekarte erläutert werden.

Werden Lebensmittel in dem Originalbehältnis an den Verbraucher abgegeben, so ist eine Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe in der Speise- und Getränkekarte nicht notwendig.

Bei Steaks, die nicht vom Rind stammen, ist die Angabe der Tierart erforderlich, z. B. Schweinesteak oder Schweinekammsteak.

Allergenkennzeichnung

Die Information kann schriftlich oder mündlich erfolgen. Schriftlich ist sie auf einem Schild bei dem Lebensmittel, in einem Aushang, auf Speise- oder Getränkekarten oder im Preisverzeichnis möglich.

Bei der mündlichen Auskunft muss auf diese Informationsmöglichkeit beispielsweise durch ein Schild oder einen Aushang hingewiesen werden. Außerdem muss eine schriftliche Dokumentation vorliegen, die der Verbraucher auf Wunsch einsehen kann.

Kennzeichnungspflichtige Allergene sind:

Glutenhaltiges Getreide namentlich: <ul style="list-style-type: none">• „Weizen“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse• „Roggen“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse• „Gerste“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse• „Hafer“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse „Krebstiere“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse „Ei“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse „Fische“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse „Erdnüsse“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse „Sojabohnen“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse „Milch“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse	Schalenfrüchte namentlich: <ul style="list-style-type: none">• „Mandeln“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse• „Haselnüsse“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse• „Walnüsse“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse• „Kaschunüsse“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse• „Pecannüsse“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse• „Paranüsse“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse• „Pistazien“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse• „Macadamia- oder Queenslandnüsse“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse „Sellerie“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse „Senf“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse „Sesamsamen“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse „Schwefeldioxid bzw. Sulphite“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse „Lupinen“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse „Weichtiere“ sowie daraus erstellte Erzeugnisse
---	--

Diese Zutaten und Erzeugnisse daraus sind in der Zutatenliste namentlich aufzuführen, also beispielsweise als „Weizen“ oder „Haselnuss“ und nicht als „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrucht“

Schaschlik darf im Gegensatz zu Fleischspießen, die zumindest zu 2/3 aus Fleisch und im übrigen aus würzenden Beigaben bestehen müssen, neben mindestens 30 % Fleischanteil und würzenden Beigaben auch fettgewebereiches Schweinefleisch oder Speck (meist umgerötet) und Innereien (Leber und Niere) enthalten.

Sonstiges

Auf die „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten wird verwiesen. Diese „Leitlinie“ ist im Internet abrufbar unter:

http://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/10035?wc_lkm=8316

http://www.lmk-bayern.de/index.php/infos-dokumente/doc_view/731-aktuelle-leitlinie-fuer-eine-gute-lebensmittelhygienepaxis-in-ortsveraenderlichen-betriebsstaetten

Bezüglich der Aufklärung der im Lebensmittelbereich tätigen Personen wird auf den „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln – Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz verwiesen.

Bier-, Wein und Festzelte sowie Festhallen sind Gaststätten, unabhängig davon, ob sie vorübergehend oder dauerhaft betrieben werden. Es besteht ein Rauchverbot ohne Ausnahme (Art. 3 Nr. 8 und Art. 3 Gesundheitsschutzgesetz).

Wir bitten Sie, dafür Sorge zu tragen, dass bei Ihrer Veranstaltung den lebensmittelrechtlichen Vorschriften im vollen Umfang entsprochen wird. Bitte beachten Sie dabei auch die Vorschriften der anderen relevanten Rechtsbereiche (insbesondere Baurecht, Gaststättenrecht, Abfallrecht usw.).

In diesem Merkblatt haben wir versucht Ihnen die wesentlichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften, die Sie im Rahmen eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes zu beachten haben, aufzuführen. Die Aufzählung sämtlicher lebensmittelrechtlichen Vorschriften würde den Rahmen eines Merkblattes übersteigen. Das Landratsamt Wunsiedel i. Fichtelgebirge ist jedoch gerne bereit, Sie bei eventuellen Unklarheiten und noch offenen Fragen zu beraten.

Landratsamt Wunsiedel i. Fichtelgebirge