

**KREISVERWALTUNG ALTENKIRCHEN
-LEBENSMITTELÜBERWACHUNG**



M E R K B L A T T

**Für Gewerbetreibende und Veranstalter
auf Straßen-, Vereins- und Schulfesten,
Weihnachtsmärkten
und ähnlichen öffentlichen
Veranstaltungen im Kreisgebiet
Altenkirchen**



M E R K B L A T T

Dieses Merkblatt soll Veranstaltern von Vereinsfesten, Straßenfesten, Märkten usw. Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln und auf die entsprechenden lebensmittelhygienischen und –rechtlichen Voraussetzungen geben.

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Stellplätze von Verkaufsständen

Verkaufsstände dürfen nur an solchen Orten aufgestellt werden, bei denen in unmittelbarer Nähe gewerbliche Toilettenanlagen mit Wasserspülung und Handwaschvorrichtung vorhanden sind. Die Stellplätze von Verkaufsständen, Wagen Containern etc., in denen Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, müssen in vollem Umfang asphaltiert, betoniert, gepflastert oder in vergleichbarer Weise befestigt sein.

Insbesondere sind Verkaufsstände bevorzugt in Bereichen mit geringer Staubentwicklung oder nachteiliger Geruchsbeeinträchtigung aufzustellen; d.h. an Orten, an denen die geringste Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung gegeben ist.

Anforderungen an Verkaufsstände oder Verkaufseinrichtungen

Verkaufsstände müssen hygienisch einwandfrei eingerichtet sein, d.h. sie müssen dreiseitig geschlossen und überdacht sein. Die Verkaufstische sind an der dem Käufer zugewandten Seite (Theke) durch einen entsprechenden Aufsatz („Spuckschutz“) zu schützen. Außerhalb dieses Aufsatzes dürfen keine unverpackten Lebensmittel ungeschützt gelagert bzw. feilgeboten werden.

Verkaufsstände müssen so eingerichtet und innen ausgestattet werden, dass die dort hergestellten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar einer nachteiligen Beeinflussung (z.B. Husten und Niesen von Kunden und Passanten, Staub, Schmutz usw.) ausgesetzt sind, d.h. dass z. B. eine Bratvorrichtung zum Käufer hin in einem Abstand von mindestens 1,50 m aufgestellt werden muss (Spuckschutz). Die Lebensmittel in einer Bratvorrichtung oder Auslage sind, soweit es der Standort erfordert, so gut abzudecken, dass eine nachteilige Beeinflussung derselben nicht eintreten kann.

Die Bearbeitungs- und Verkaufstische müssen mit einer glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platte oder einem entsprechenden Überzug versehen sein.

Die Verkaufsstände müssen in einem guten baulichen Zustand sein. Die Wände, an denen Fleisch oder Fleischwaren unverpackt aufgehängt werden, müssen abwaschbar sein und bis zu einer Höhe von mindestens 2 m mit einem abwaschbaren, gesundheitsunschädlichen, hellen Anstrich (nicht in roter Farbe) oder in der Wirksamkeit gleichwertigen Belag versehen sein. Die darüber stehenden Wandteile und die Decke sind hell zu streichen oder mit einem geeigneten Belag zu versehen. Der Fußboden muss wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein. Der Verkaufsstand muss genügend groß, trocken und ausreichend belichtet sein. In den Verkaufständen dürfen keine lebenden Tiere gehalten oder geduldet werden.

In den Verkaufsständen ist für eine ausreichende Handwaschgelegenheit mit fließendem kaltem und warmen Wasser zu sorgen. Frischwasser, Einmalhandtücher, Einmalseife sowie genügend Wasservorrat zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte, der Mehrwegbestecke und des Mehrwegporzellans müssen vorhanden sein.

Lebensmittel, die der Kühlung bedürfen, sind in hierfür geeigneten Behältnissen / Vorrichtungen gekühlt aufzubewahren. Im Verkaufsstand und außerhalb sind genügend Abfalleimer mit Abdeckung (möglichst mit beweglichem Deckel) aufzustellen.

Anforderungen an das Personal

Personen, die regelmäßig mit dem Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln beschäftigt sind, benötigen nach den Bestimmungen des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes über die mündliche und schriftliche Belehrung bezüglich der in § 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeitsverbote und der Verpflichtung nach § 43 Abs. 2, 4 und 5 IfSG.

Die persönliche Körperhygiene jedes Einzelnen ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung.

Personen dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können, insbesondere keine Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen oder eiternde und/oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z. B. Schnittwunden an Händen und Armen müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden. Salmonellenausscheider dürfen nicht mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden.

Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein.

Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden. Die Händereinigung und somit die Sauberkeit der Hände stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Aus diesem Grund müssen die Hände mehrmals täglich gewaschen werden. Insbesondere müssen die Hände regelmäßig vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel und Eiern gereinigt werden. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden.

Auf das Anlegen von Schmuck, insbesondere von Fingerringen, ist aus hygienischen Gründen zu verzichten.

Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und –behandlung verboten.

Spezielles für Hackfleisch

Generell dürfen Erzeugnisse nach den Bestimmungen der Hackfleischverordnung in Markthallen, auf Märkten aller Art, Messen, Ausstellungen, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen auf Straßen sowie Plätzen **nicht** hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

Erzeugnisse nach § 1 der Hackfleischverordnung:

- erkleinertes Fleisch wie Hackfleisch und Schabefleisch, auch zubereitet, geschnetztes Fleisch.
- Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie Fleischklöße, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen.
- Bratwürste sowie zur Abgabe an Verbraucher bestimmte Rohwurst- und Brühwursthalbfabrikate und Fleischbräte.
- Zerkleinerte Innereien wie Leberhack sowie Erzeugnisse, die unter Verwendung von zerkleinerten Innereien hergestellt sind.
- Fleischzuschnitte wie Steaks, Filets, Schnitzel, die mit Mürbeschneidern oder Geräten ähnlicher Wirkung behandelt worden sind.
- Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Erzeugnisse aus gestückeltem Fleisch oder gestückelten Innereien auf Spießen.

Eine Ausnahme macht die Hackfleischverordnung für das Braten und Grillen von Frikadellen und Bratwürsten, sofern entsprechende Einrichtungen eine sachgemäße Behandlung der Erzeugnisse gewährleisten und diese Erzeugnisse vor der Abgabe zum Verzehr durcherhitzt werden.

Spezielles für Backwaren und Süßwaren

Backwaren und Süßwaren dürfen nur in hygienisch einwandfreien Behältnissen zum Verkauf bereitgehalten, aufbewahrt und angeboten werden. Die Behältnisse dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Offene Behältnisse sind gegen eine nachteilige Beeinflussung zu schützen. Backwaren und Süßwaren sind so anzubieten, dass sie von dritten Personen oder Tieren nicht berührt werden können. Die Backwaren sind mit einer Gebäckzange oder einem anderen Gerät, alternativ mit sauberen Einmalhandschuhen anzufassen.

Der Verkauf von Sahnetorten, Cremetorten und Kuchen mit nicht durcherhitzter Füllung darf nur erfolgen, wenn die Herstellung in einem Gewerbebetrieb (Bäcker, Konditor) erfolgt ist. Für ausreichende Kühlung ist dabei Sorge zu tragen. Bei hochsommerlichen Temperaturen sollte grundsätzlich auf das Anbieten von Sahnetorten verzichtet werden.

Speisenabgabe in Selbstbedienung

Werden unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung abgegeben, so muss eine Aufsichtsperson dafür sorgen, dass bereits berührte Ware nicht wieder zurückgelegt werden kann. Der Vorrat muss vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sein (z. B. Theke, Abschirmung, Abdeckung). Werden Salate und andere Speisen in Selbstbedienung angeboten, so muss das Entnahmebesteck so lang sein, dass es nicht in die Schüsseln fallen kann. Die angebotenen Speisen sind so aufzustellen, dass Anniesen, Anhusten oder Berühren weitestgehend verhindert wird (Hustenschutz).

Für die saubere Wartung des Selbstbedienungsbereichs und die sachgerechte Entnahme der Speisen muss ständig eine Aufsichtsperson anwesend sein.

Getränke

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem **Wein** ist die Qualitätsstufe (z. B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) anzugeben, ergänzt durch die Herkunftsangaben:

- bei **Tafelwein** durch das Herkunftsland (z. B. "Deutscher Tafelwein")
- bei **Landwein** durch das Landweingebiet (z. B. "Südbadischer Landwein")
- bei **Qualitätswein** durch das bestimmte Anbaugebiet (z. B. "Baden" oder "Württemberg").
- Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage, Prädikat usw. sind möglich
- Bei ausländischem "Neuen Wein" ist das Herkunftsland anzugeben.

Für **Getränke aus Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden.

Für die einwandfreie Errichtung, Beschaffenheit und Reinigung solcher Anlagen ist der Hersteller und Verleiher verantwortlich. Für den Fall, dass eine solche Anlage ganz im Verantwortungsbereich eines Vereins oder Veranstalters von Straßenfesten u. ä. betrieben wird, wird auf die technischen Regeln zum Betrieb und zur Reinigung von Getränkeschankanlagen verwiesen.

Auf die Getränkeschankanlagen-Verordnung wird ebenfalls hingewiesen.

Sonstige wichtige Bestimmungen

- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind unverzüglich aus dem Arbeitsbereich zu entfernen. Bis zu ihrer ordnungsgemäßen Entsorgung sind sie in geeigneten dichtschießenden Behältnissen aufzubewahren. Speiseabfälle sind wegen der möglichen Gefahr der Übertragung von Tierseuchenerregern (z. B. Schweinepest, Maul- und Klauenseuche) getrennt zu entsorgen und dürfen keinesfalls an empfängliche Tiere verfüttert werden.
- Für die Reinigung der Arbeitsgeräte, der Mehrwegbestecke und des Mehrwegporzellans ist eine ausreichende Spüleinrichtung erforderlich.

Für den Transport und die Aufbewahrung der Lebensmittel sind geeignete dicht schließende Behältnisse erforderlich.

- Im Verkaufsstand sind genügend Abfallbehältnisse mit Abdeckung (am besten mit beweglichen Deckel) erforderlich.
- Falls den Lebensmitteln Phosphate, Farbstoffe, Konservierungsstoffe oder andere kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe zugesetzt wurden, sind diese Angaben neben der Verkehrsbezeichnung auf der Speisekarte oder auf dem Angebotsschild für jedermann gut sicht- und lesbar zu kennzeichnen.
- Werden Zutaten verwendet, die von der Verkehrsauffassung abweichen, müssen diese ausreichend gekennzeichnet werden (z.B. Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur anstatt Schokolade). Eine nicht ausreichende Kennzeichnung stellt eine nicht unerhebliche Wertminderung dar.
- Wird in dem Verkaufsstand zusätzlich eine Getränkeschankanlage betrieben oder werden in sonstiger Art Getränke verabreicht, ist dafür Sorge zu tragen, dass hierdurch die anderen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (räumliche Trennung zwischen Getränken und unverpackten Lebensmitteln oder Getränkeleitung, deren Zufuhr außerhalb des Standes erfolgt.)
- Bei der Heißhaltung von Lebensmitteln ist eine Temperatur von mindestens +65 °C zu gewährleisten.
- Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln herrschen. Insbesondere müssen leicht verderbliche Lebensmittel ausreichend kühl gehalten werden (+4 °C bis +7 °C). Saubere Kühleinrichtungen sind erforderlich.

Im Übrigen gelten die nachfolgenden Rechtsgrundlagen in der jeweils gültigen Fassung:

- Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 09.09.1997
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 08. August 2007
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur

Lebensmittelsicherheit, zuletzt geändert durch Art. 1 ÄndVO (EG) 1642/2003 vom 22. 7. 2003 (ABl. Nr. L 245 S. 4)

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20.07.2000
- Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZzulVO) vom 29.01.1998

Für weitere lebensmittelrechtliche Fragen stehen unsere Lebensmittelkontrolleure zur Verfügung.

Erreichbar Montag bis Freitag von 8:00 Uhr bis 10:00 Uhr. Tel.: 02681 / 812822, 02681 / 812821, Fax : 02681 / 812800

Email: veterinaerwesen_landwirtschaft@kreis-ak.de