

Lebensmittelhygiene

Vereinsfeste, Märkte und ähnliche Veranstaltungen

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen in letzter Zeit erheblich an Bedeutung zugenommen.

Dieser Leitfaden soll den Betreibern solcher Verkaufsstände und den Gemeinden Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere leicht verderblichen Lebensmitteln, geben.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Was ist schon bei der Planung zu bedenken?

- Ein Antrag auf Erteilung einer **Gestattung** nach § 12 Gaststättengesetz muss **rechtzeitig** (mindestens 2 Wochen vorher!) **bei der Gemeinde gestellt werden und mindestens 10 Tage** vor dem Veranstaltungstermin beim Landratsamt eingehen. Durch gesetzliche Vorgaben müssen Vereinsfeste regelmäßig kontrolliert werden
- Ausreichende **Toiletten** müssen vorhanden sein
- Für Personal ist eine separate Toilette bereit zu stellen
- Die ordnungsgemäße Entsorgung von Speiseabfällen muss rechtzeitig organisiert werden
- Der **Leitfaden** für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln ist mit den ehrenamtlichen Helfern zu besprechen. Die Teilnahme ist zu dokumentieren
- Für gewerbliche Betreiber ist eine Belehrung nach dem **Infektionsschutzgesetz** erforderlich
- Einhaltung des **Jugendschutzgesetzes** z.B. kein Alkoholverkauf an Jugendliche unter 16 J
- Einhaltung der **Gewerbeordnung** – (am Verkaufsstand ist der Name des Betreibers anzubringen)

Anforderungen an Schankbetriebe

- In unmittelbarer Nähe jeder Getränkezapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken oder eine Gläserspülmaschine vorhanden sein
- Der Boden im Schankbereich muss befestigt sein
- Vom Vermieter von mobilen Getränkeschankanlagen sind dem Betreiber für den Zeitraum der Veranstaltung folgende Unterlagen auszuhändigen:
 - *eine Betriebsanweisung über den Umgang mit Druckgasflaschen
 - *ein Unterweisungsnachweis für das Betreiben, Benutzen und Bedienen von Getränkeschankanlagen
 - *ein Nachweis über die sicherheitstechnische Prüfung vor Inbetriebnahme oder der wiederkehrenden Prüfung der Schankanlage
 - *die erforderlichen Reinigungsnachweise der Schankanlage

Anforderungen an den Verkaufsstand bzw. Verkaufswagen

- Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass die LM nicht nachteilig beeinflusst werden, z.B. durch Staub, Gerüche, Tiere (Lebensmittel, Geschirr oder Gläser auch in Behältnissen nicht auf den Boden stellen)
- Kunden dürfen angebotene Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder sonst beeinträchtigen können (z.B. keine Kuchentheken zur Selbstbedienung, Spuckschutz und Kühlung erforderlich)
- Lebensmittelverkaufsstände müssen überdacht und umschlossen sein, vor allem bei Fleisch- und Wurstwaren oder Fisch
- Der Verkaufsstand muss sauber und instandgehalten werden
- Oberflächen, die mit LM in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und für Lebensmittel zugelassen sein
- Kühlmöglichkeiten für die Bevorratung kühlpflichtiger LM müssen ausreichend vorhanden sein
- Lebensmittel müssen bei geeigneten Temperaturen gelagert, hergestellt und behandelt werden
- Verkaufsstände für offene LM müssen einen befestigten, leicht zu reinigenden Boden haben
- Separate Handwaschmöglichkeit mit fließend warmem Wasser (z.B. Glühweinkessel mit Hahn oder kleiner Durchlauferhitzer), Seifenspender und Einmalhandtücher oder Küchenrolle muss vorhanden sein
- Eine hygienisch einwandfreie Möglichkeit zur Reinigung von LM und eine abgetrennte Spülmöglichkeit müssen vorhanden sein
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von LM sowie zum Reinigen muss Trinkwasserqualität haben (Wasseranschlüsse/-schläuche müssen lebensmitteltauglich sein)

- Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden
- Alle angebotenen Lebensmittel müssen mit Verkehrsbezeichnung, Verkaufseinheit (Gewicht, Füllmenge, Stück, ...), Verkaufspreis und Angabe der deklarationspflichtigen **Zusatzstoffe** mit einem Schild an der Ware, in der Speisekarte oder auf einer Preistafel gekennzeichnet sein. Die Kennzeichnung der enthaltenen Allergene ist nur bei gewerblichen Anbietern zwingend vorgeschrieben, wird aber auch für alle anderen Anbieter empfohlen.

Temperaturanforderungen für verschiedene Lebensmittel

Für kühlpflichtige LM sind geeignete Kühleinrichtungen bereitzustellen. Thermometer zur laufenden Temperaturkontrolle müssen vorhanden sein.

- | | |
|---|------------------|
| - Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage | 7°C |
| - Frischfleisch, z.B. Steaks | 7°C |
| - Hackfleisch, z.B. rohe Bratwürste | 4°C |
| - Geflügelfleisch, z.B. Brathähnchen | 4°C |
| - Frischer Fisch | 2°C oder auf Eis |
| - Tiefkühlware | -18°C |

Heiß zu verzehrende Speisen sind bei mindestens 62-65°C und für maximal 3 Stunden warmzuhalten

Anforderungen an das Personal:

Personen, die LM herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher **Sauberkeit** zu beachten und müssen saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit LM nicht umgehen. Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung verboten.

Die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit liegt immer beim Veranstalter.

Der **Verantwortliche** hat durch **Kontrollen** die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen (z.B. Warmhalten von Speisen auf 65°C) und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden („Eigenkontrollen“ / HACCP).

Für Auskünfte oder Beratung Ihres Vereinsfestes berät Sie die Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Regensburg gerne schon im Vorfeld!

Diese Informationen und auch den für Ihre Gemeinde zuständigen Mitarbeitenden der Lebensmittelüberwachung finden Sie auf der Homepage des Landkreises unter

<https://www.landkreis-regensburg.de/buergerservice/gesundheit-verbraucherschutz/veterinaerwesen-lebensmittelhygiene>