



Informationsveranstaltung für Vereine

- Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten
- Kennzeichnung mit Zusatzstoffen

Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten

- Was ist schon bei der Planung zu bedenken?
 - Mitarbeiterschulung durch „**Leitfaden für ehrenamtliche Helfer**“
(Unterlagen müssen dann am Veranstaltungsort vorliegen)
Gewerbliche Standbetreiber benötigen eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
 - Entsorgung Speiseabfälle
 - Einhaltung anderer Auflagen (Gemeinde, Gewerberechtlich, Jugendschutz,...)

Anforderungen an den Betrieb von Schankanlagen

- 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/-wagen

- Keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Staub, Schmutz, Tier (z.B. LM, Gläser, Verpackung, etc. auch in Behältern nicht am Boden lagern)
- 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.
- Ausreichend Kühlmöglichkeiten - LM müssen bei geeigneten Temperaturen gelagert, hergestellt und behandelt werden.

- bei offenen LM - fester Boden
- Sep. Handwaschgelegenheit mit fließend warmem Wasser (z.B. Glühweinkessel mit Hahn oder kleiner Durchlauferhitzer), Seifenspender und Einmalhandtücher
- Hygienisch einwandfreie Möglichkeit zur Reinigung von LM und eine abgetrennte Spülmöglichkeit (kein Spritzen von Spülwasser auf LM)
- Wasser muss Trinkwasserqualität haben (Wasseranschlüsse/-schläuche lebensmitteltauglich)
- Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden.
- Alle angebotenen LM müssen mit Verkehrsbezeichnung, Gewicht, Verkaufspreis und Angabe der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe mit einem Schild an der Ware, in der Speisekarte oder auf einer Preistafel genannt werden.
- Temperaturanforderungen für Lebensmittel sind einzuhalten und gegebenenfalls zu dokumentieren.

Temperaturanforderungen

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. Bratwürste	4°C
-Geflügelfleisch, z.B. Brathähnchen	4°C
-Frischer Fisch	2°C oder auf schmelzendem Eis
-Tiefkühlware	-18°C

Heiß zu verzehende Speisen müssen bei 65°C vorrätig gehalten werden.



„Spülboy“ in einem Verkaufszustand



Stand mit Spülbereich und Handwaschbecken



„Mobiles Handwaschbecken“!



Verschimmelte Lamellen in einer Durchlaufspülmaschine



Schimmel Kühlschranksdichtung



„Versiffter“ Keg-Verschluss für Fässer



Lebensmittellagerung mal anders



Kühlschrank

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 o. ä. 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; ausreichende Kühlung) und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden.



Kennzeichnung lose Ware (incl. Zusatzstoffe)

- Speisekarte
- Aushang beim Verkauf
- Schild an der Ware

Was ist zu kennzeichnen?

- **Verkehrsbezeichnung**, z.B. Bratwurstsemmel, Lachssemmel, Currywurst mit Pommes,...

- **Menge**
 - bei Getränken Literangaben
 - Bei Speisen z.B. Portion, Gramm/Kilogramm, 1 Paar, 1 Bratwurstsemmel,...

- **Preis je Einheit**

- **Zusatzstoffe** (falls enthalten)
 - Bei Ausgabe von Getränken in Flaschen entfällt die Zusatzstoffkennzeichnung

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- Farbstoffe „mit Farbstoff“
- Konservierungsstoffe „mit Konservierungsstoff“, „konserviert“
- Antioxidationsmittel „mit Antioxidationsmittel“
- Geschmacksverstärker „mit Geschmacksverstärker“
- Schwefeldioxid „geschwefelt“
- Eisensalze „geschwärzt“
- Süßstoffe „mit Süßungsmittel(n)“

bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"

- Phosphate „mit Phosphat“
- Coffein „coffeinhaltig“
- Chinin „chininhaltig“

Art und Weise der Kennzeichnung

- Die verwendeten Zusatzstoffe können mit Fußnoten bezeichnet werden und sind in der Karte oder unten am Aushang als Legende zu hinterlegen. Die Zuordnung muss eindeutig sein.
- Um festzustellen, ob eine Kenntlichmachung auf der Speise- oder Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, die Zutatenverzeichnisse von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob die oben aufgelisteten Zusatzstoffe oder Zutaten aufgeführt sind.
- Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z. B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Zutaten einzuholen.



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !

Lebensmittelüberwachung
Landratsamt Regensburg
Robert Hirn
0941 / 4009-406