



Informationsveranstaltung für Vereine

- Lebensmittelinformationsverordnung
 - Allergenkennzeichnung
 - Zusatzstoffkennzeichnung
- Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten



Ausnahmen von der Dokumentationspflicht

Was ist mit offener Ware, die lose auf einem Vereinsfest verkauft wird, z. B. Kuchen auf einem Sommerfest?

Privatpersonen, die gelegentlich Lebensmittel verkaufen, sind nicht von der Kennzeichnungspflicht betroffen. Die Kennzeichnungspflicht richtet sich an den sog. "Lebensmittelunternehmer", was eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad der Tätigkeit voraussetzt. Solange eine ehrenamtliche Tätigkeit diese Schwelle nicht überschreitet, besteht auch keine Kennzeichnungspflicht.



14 Deklarationspflichtige Hauptallergene

Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut
Milch und Milchprodukte	
Fisch	
Eier	
Sellerie	
Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
Erdnüsse	
Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/ l oder kg)	
Soja	
Senf	
Sesam	
Krebstiere	
Weichtiere	
Lupinen (Eiweißreiche Hülsenfrucht)	



Weichtiere *																						
Lupinen *																						
Schwefeldioxid und Sulfite *																						
Sesam Samen *																						
Senf *																						
Sellerie *																						
Macadamia *																						
Pistazien *																						
Paranüsse *																						
Kaschunüsse *																						
Walnüsse *																						
Haselnüsse *																						
Mandeln *																						
Milch *																						
Sojabohnen *																						
Erbsen *																						
Fische *																						
Eier *																						
Krebstiere *																						
Khorsan-Weizen *																						
Dinkel *																						
Hafer *																						
Gerste *																						
Roggen *																						
Weizen *																						

* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse X enthält O kann Spuren enthalten



Kennzeichnung von Zusatzstoffen

- Speisekarte
- Aushang beim Verkauf
- Liste im Verkauf (Kundenhinweis gut sichtbar)



Welche Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen ?

Farbstoffe	„mit Farbstoff“
Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“
Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“
Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“
Schwefeldioxid	„geschwefelt“
Eisensalze	„geschwärzt“
Süßstoffe	„mit Süßstoff“
Phosphate	„mit Phosphat“
Coffein	„coffeinhaltig“
Chinin	„chininhaltig“



Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten

Was ist schon bei der Planung zu bedenken ?

- rechtzeitig Gestattung bei der Gemeinde einholen
- Ausreichend Toiletten
- Entsorgung Speiseabfälle
- Mitarbeiterschulung durch „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer“
Unterlagen müssen dann am Veranstaltungsort vorliegen
- Gewerbliche Standbetreiber benötigen eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Einhaltung der Gewerbeordnung (Name und Adresse des Betreibers am Verkaufsstand)
- Weitere Auflagen (Gemeinde, Jugendschutz, Brandschutz)



Betrieb einer Schankanlage

- 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, Tiere (z.B. LM, Gläser, Verpackung, ... nicht unmittelbar auf dem 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



Anforderungen an den Verkaufsstand/-wagen

bei offenen LM - fester Boden

Sep. Handwaschgelegenheit mit fließend warmem Wasser (z.B. Glühweinkessel mit Hahn oder kleiner Durchlauferhitzer), Seifenspender und Einmalhandtücher oder Küchenrolle

Hygienisch einwandfreie Möglichkeit zur Reinigung von LM und eine abgetrennte Spülmöglichkeit

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 deklarationspflichtigen

Zusatzstoffen und Allergenen

mit einem Schild an der Ware, in der Speisekarte oder auf einer Preistafel genannt werden

Temperaturanforderungen für Lebensmittel sind einzuhalten und gegebenenfalls zu dokumentieren



„Spülboy“



Ausschank mit Spülbereich und Handwaschbecken



Landratsamt
Regensburg



Mobiles Handwaschbecken



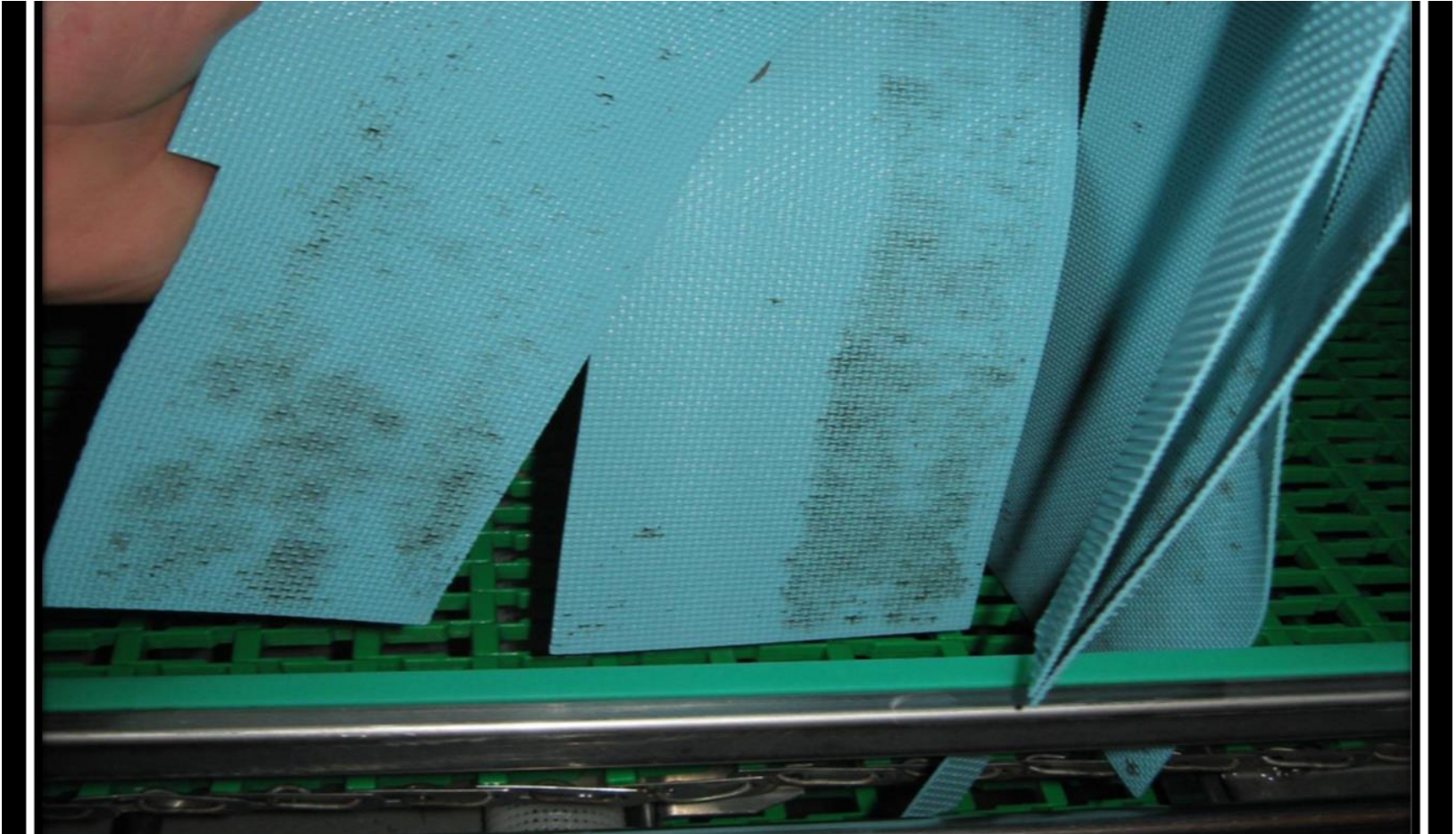
Landratsamt
Regensburg



Lamellen an deiner Getränkespülmaschine



Landratsamt
Regensburg



„Keg-Verschluss“ Bierzapfanlage



Landratsamt
Regensburg





Mangelhafte Lagerung



Handwaschbecken



Landratsamt
Regensburg





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.



Landratsamt
Regensburg



Ansprechpartner

Landratsamt Regensburg

Herr Robert Hirn

Lebensmittelkontrolleur

Staatliches Landratsamt

Veterinärwesen und Lebensmittelhygiene

Altmühlstraße 3 | 93059 Regensburg

Telefon 0941 4009-406 | Telefax 0941 4009-560

robert.hirn@lra-regensburg.de

verbraucherschutz@lra-regensburg.de