

## Informationsblatt

### über lebensmittelhygienische Anforderungen für Märkte, Straßen- und Vereinsfeste sowie ähnliche Veranstaltungen

Rechtsgrundlage: Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

#### 1 Räumlichkeit, Gerätschaften, Betriebshygiene

Stand: 05/2006

- 1.1 Zubereitung und Abgabe sowie die Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von unverpackten und leicht verderblichen Lebensmitteln erfordert eine **allseitig umschlossene Verkaufseinrichtung**, die **nur zur Verkaufsseite hin im oberen Teil offen** ist. Deren **Wände müssen** aus einem glatten, hellen, **leicht zu reinigenden** und ggf. desinfizierbaren Material bestehen. Außerdem sollte diese über einen festen, wasserundurchlässigen, **leicht zu reinigenden** und ggf. desinfizierbaren **Fußboden** verfügen. Bitte informieren Sie sich rechtzeitig vor Ort über jeweilige Gegebenheiten und Anforderungen.
- 1.2 Für alle Verwendungszwecke (Händereinigung, Spülen, Zubereiten von Lebensmitteln etc.) ist eine ausreichende Versorgung mit hygienisch einwandfreiem **Trinkwasser** sowie **Strom** erforderlich. Schläuche und Kanistersysteme müssen für die Verwendung geeignet sein und regelmäßig desinfiziert und gepflegt werden. Die Versorgung muss auch in den Wintermonaten abgesichert sein. Ein entsprechendes Merkblatt zur Trinkwasserhygiene ist von unserem Amt erhältlich.
- 1.3 Eine stets funktionierende und benutzbare **Einrichtung zum hygienischen Reinigen** bzw. beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln ein **Handwaschbecken** mit ausreichender Kalt- und Warmwasserzufuhr, Seifen- und Desinfektionsmittel-sowie Einmalhandtuchspender und eine Abwasserentsorgung müssen vorhanden sein.
- 1.4 Mobile **Getränkeschankanlagen** sind entsprechend den Orientierungswerten der DIN 665-6 gemäß den Herstellerangaben zu reinigen. Folgende Intervalle sind für Getränke führende Teile (u. a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) einzuhalten:

Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1-7 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
Wein, kohlen säurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlen säurehaltiges Wasser	7-14 Tage
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30-90 Tage

Die Durchführung der Reinigung ist der Überwachungsbehörde durch eine geeignete Dokumentation (Schankbuch o. ä.) nachzuweisen.

- 1.5 In leicht erreichbarer Nähe müssen ausreichende und hygienisch einwandfreie **Toilettenanlagen** vorhanden sein. In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten nach Ziffer 1.3 vorzusehen. Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten. Die Abwässer aus der Toilettenanlage sind, soweit eine Einleitung in die Kanalisation nicht möglich ist, in mit einer dicht schließenden Abdeckung versehenen Gruben, einzuleiten.
- 1.6 Arbeitsplätze für die **Zubereitung von Lebensmitteln** müssen vom Publikumsverkehr **abgeschirmt** oder räumlich (mind. 1,50 m) entfernt sein. Zur Abgabeseite hin ist eine Abschirmung erforderlich, wenn dort Lebensmittelgeräte oder unverpackte Lebensmittel abgestellt werden.
- 1.7 Lebensmittel und Bedarfsgegenstände wie Einmalgeschirr sind **gegen nachteilige Beeinflussungen**, wie z.B. gegen alle Arten von Verunreinigung **zu schützen**. Die Abgabenstellen für Speisen sind mit sauberen Ablagen auszustatten. Lebensmittel bzw. Behältnisse mit Lebensmitteln dürfen niemals mittelbar oder unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen bzw. dort abgestellt werden. Offen angebotene Lebensmittel sind (zusätzlich) **durch eine geeignete Einrichtung gegen Anhusten oder Berühren zu schüt-**

zen. Eine Abschirmung oder ausreichende räumliche Entfernung zur Publikumsseite ist hierzu erforderlich.

**Ungeziefer** und **Insekten** sind durch geeignete Maßnahmen vom Stand fernzuhalten bzw. zu bekämpfen. **Salattheken oder -behältnisse** o. ä. auf Theken müssen ebenfalls eine **Abschirmung** zur Publikumsseite haben. Nicht mit Konservierungsmitteln behandelte Salatsaucen müssen ausreichend gekühlt sein. Das Salatbesteck muss ausreichend lang sein, damit es nicht in die Schüsseln fällt.

- 1.8 **Arbeitsgeräte und Einrichtungen** müssen während des Betriebes stets in einem sauberen und einwandfreien Zustand sein. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren sind nachzuweisen. Für anfallendes Geschirr und Besteck müssen ebenfalls ausreichend **Spülmöglichkeiten mit ausreichender Ablage zum Abtropfen vor Ort vorhanden sein**. Eine räumliche Trennung von Schmutzgeschirr ist zu gewährleisten. Heißes Wasser (Mind. 65°C) muss in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Spülwasser ist entsprechend den Erfordernissen laufend zu wechseln. Abwasser ist ordnungsgemäß zu entsorgen. Alternativ kann eine externe Spülmöglichkeit nachgewiesen werden.
- 1.9 **Lebensmittel tierischer Herkunft** müssen getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert werden. Die Zubereitung von rohen Geflügel-, Kaninchen- und Wild- (-teilen) ist wegen der besonderen Gefahr der Vermehrung von Krankheitskeimen in einem separaten Bereich und mit eigenen Arbeitsgeräten vorzunehmen. Dies gilt insbesondere auch für das Verwiegen. Soweit zutreffend sind geeignete Möglichkeiten zum Auftauen gefrorener Erzeugnisse vorzusehen.
- 1.10 Es müssen ausreichend **Abfallsammeleimer (mit dicht schließendem Deckel)**, insbesondere für Lebensmittelabfälle und Verpackungen sowie Einmalgeschirr) vorhanden sein.

## 2 Personelle Anforderungen

- 2.1 Personen, die Umgang mit Lebensmitteln haben, müssen eine geeignete und saubere Schutzkleidung tragen. Außerdem müssen diesen Personen hygienische Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.
- 2.2 Personen, die Umgang mit Lebensmitteln haben, dürfen diese Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes nachgewiesen ist, dass sie über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt belehrt wurden („Gesundheitspass“). Der Arbeitgeber (z. B. Betreiber, Veranstalter, Vereinsvorstand usw., der "Erstbelehrung" haben sollte) hat solche Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich zu belehren und die Teilnahme daran zu dokumentieren. Die „Gesundheitspässe“ sowie die Nachweise (bei wechselnden Standorten genügt eine beglaubigte Kopie davon) sind an der Betriebsstätte verfügbar zu halten.

## 3 Anforderungen an Lebensmittel

- 3.1 Die Herkunft der abgegebenen Lebensmittel und verwendeten Zutaten muss durch geeignete Lieferpapiere nachvollziehbar sein (Rückverfolgbarkeit).
- 3.2 Die Zubereitung vor Ort ist auf einfache Speisen zu beschränken.
- 3.3 Leicht verderbliche Lebensmittel sind generell gekühlt zu transportieren und zu lagern. Hierfür sind geeignete Einrichtungen nachzuweisen. Für Schutz vor direkter Sonneneinstrahlung ist zu sorgen. Die Temperatur darf bei Lebensmitteln tierischer Herkunft allgemein + 7° C, bei rohem Geflügel, Kaninchen sowie Hackfleisch und rohen Hackfleischzeugnissen + 4° C nicht überschreiten! Die Temperaturen sind durch geeignete Thermometer laufend zu überwachen.
- 3.4 Heißzuhaltende Speisen sind in geeigneten Behältnissen bis zur Abgabe bei mindestens 60 – 65°C zu halten. Diese Temperatur darf nur kurzzeitig unterschritten werden. Eine zumindest stichprobenartige Überprüfung ist durchzuführen und zu dokumentieren.

## 4 Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung

- 4.1 Bei verpackten Lebensmitteln sind eventuelle vorhandene Zutaten gemäß der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, bei loser Ware evtl. vorhandene Zusatzstoffe nach der Zusatzstoffzulassungsverordnung zu kennzeichnen. Ggf. ist eine weitergehende Kennzeichnung erforderlich. Wir empfehlen die auf dem Originalbehälter bzw. Lieferschein vorgegebenen Bezeichnungen zu übernehmen. Auf das gesondert erhältliche Merkblatt unseres Amtes wird verwiesen.