
M e r k b l a t t

über hygienische und lebensmittelrechtliche Anforderun- gen bei Veranstaltungen, Festen, Märkten usw.

*Eine Broschüre des
gesundheitlichen Verbraucherschutzes am
Landratsamt Bad Kissingen*

Gesetzliche Vorgaben!

Dieser Leitfaden soll Veranstaltern von Vereinsfesten, Straßenfesten, Märkten usw. Hinweise zu hygienischen und lebensmittelrechtlichen Voraussetzungen und sachgerechtem Umgang mit Lebensmitteln geben.

Bei öffentlichen Veranstaltungen, Festen, Märkten, Verkaufsveranstaltungen usw. wird **eine Gestattung nach § 12 Abs. 1 Gaststätten-gesetz** erforderlich, die von den örtlich zuständigen Städten, Gemeinden und Verwaltungsgemeinschaften ausgestellt wird. Auch bei diesen Veranstaltungen müssen die nachfolgenden Hygieneanforderungen eingehalten werden.

VORSCHRIFTEN FÜR ORTSVERÄNDERLICHE UND/ODER NICHT STÄNDIGE BETRIEBSSTÄTTEN (WIE VERKAUFSELTE, MARKTSTÄNDE UND MOBILE VERKAUFSFAHRZEUGE), VORRANGIG ALS PRIVATE WOHNGEBÄUDE GENUTZTE BETRIEBSSTÄTTEN, IN DENEN JEDOCH LEBENSMITTEL REGELMÄSSIG FÜR DAS INVERKEHRBRINGEN ZUBEREITET WERDEN, SOWIE VERKAUFSAUTOMATEN

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der nachteiligen Beeinflussung, auch durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.
2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls folgendes:
 - a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine **angemessene persönliche Hygiene** gewährleistet ist;
 - b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
 - c) es müssen **geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen** vorhanden sein;
 - d) soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, ist dafür Sorge zu

- tragen, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;
- e) die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;
 - f) es müssen **angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen** vorhanden sein;
 - g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und **Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen** für die Lebensmittel vorhanden sein;
 - h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer nachteiligen Beeinflussung, soweit als möglich, vermieden wird.

Insbesondere muss im Umgang mit Lebensmitteln - von der Warenbeschaffung über die Lagerung, Produktion und Abgabe - jederzeit eine **gute Lebensmittelhygienepaxis** gewährleistet sein.

Die verantwortlichen Personen der Veranstaltung haften im Rahmen ihrer eigenen Sorgfaltspflicht.

Es wird darauf hingewiesen, dass eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der angebotenen Lebensmittel jederzeit sicherzustellen ist.

Es müssen alle Vorkehrungen und Maßnahmen getroffen werden, die notwendig sind, um nur unbedenkliche und genußtaugliche Lebensmittel in den Verkehr zu bringen. Hierbei ist besonders darauf hinzuweisen, dass der Veranstalter durch eigene Kontrollmaßnahmen (**z.B. dokumentierte Temperaturüberwachung**) dafür zu sorgen hat, dass die Entstehung gesundheitlicher Gefahren durch Faktoren biologischer, chemischer oder physikalischer Natur durch geeignete Maßnahmen ausgeschlossen werden.

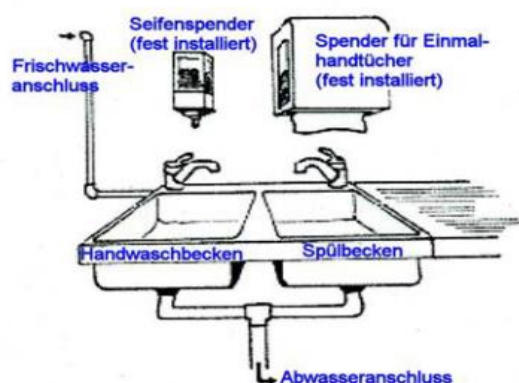
Insbesondere ist der Veranstalter auch dafür verantwortlich, dass alle Personen, die mit der Behandlung oder Bearbeitung von Lebensmitteln beauftragt sind, ausreichend in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet und im Rahmen der Sorgfaltspflicht auch nach dem Infektionsschutzgesetz geschult werden.

Anforderungen an Verkaufsstände



- Verkaufsstände und Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt und behandelt werden, müssen so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen sind und instand gehalten werden können.
- Sie müssen so gelegen und ausgestattet sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird.
- Verkaufsstände sollten mindestens von drei Seiten umschlossen und mit einem festen Dach versehen sein, das an der verkaufsoffenen Seite zum Schutz vor Witterungseinflüssen übersteht.
- Die Fußböden müssen fest und leicht zu reinigen sein.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten; sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abwaschbare und helle Materialien zu verwenden.
- Schankgefäße sowie Geschirr sind entweder in ausreichend großen Doppelspülbecken oder in gewerblichen Spülmaschinen jeweils mit fließendem heißen Trinkwasser zu reinigen.

Hygiene beim Behandeln von Lebensmitteln



- Es muss eine angemessene Warm- und Kaltwasserversorgung sowie eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.
- In Bereichen, in denen Lebensmittel behandelt und in den Verkehr gebracht werden, müssen in ausreichender Zahl Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung und Seifenspender vorhanden sein.
- Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Transportieren, Lagern, Herstellen, Behandeln und Inverkehr-

bringen von Lebensmitteln geschaffen werden. Insbesondere müssen leicht verderbliche Lebensmittel ausreichend kühl gehalten werden (+4°C bis +7°C).

- Werden offene Lebensmittel zum Verkauf bereitgehalten, so ist eine Schutzvorrichtung (Warenschutz) anzubringen, so dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder auf andere Weise beeinträchtigen kann.
- Bei der Heißhaltung von Lebensmitteln ist eine Temperatur von mindestens +65 °C zu gewährleisten.
- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind unverzüglich aus dem Arbeitsbereich zu entfernen. Bis zu ihrer ordnungsgemäßen Entsorgung sind sie in geeigneten dichtschießenden Behältnissen aufzubewahren. Niemals dürfen Speiseabfälle an Schweine oder Hühner verfüttert werden.

Weitere Regeln, die beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachten sind

- Bei **Personen**, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, ist ein hohes Maß an persönlicher Hygiene erforderlich. Sie müssen während ihrer Tätigkeit angemessene, saubere Schutzkleidung tragen.
- Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen. Andere Wunden, z. B. Schnittwunden an den Händen und Armen, müssen wasserdicht verbunden werden.
- Zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene müssen leicht erreichbare, hygienisch einwandfreie (von Gästetoiletten getrennte) **Personaltoiletten** mit hygienisch einwandfreien **Handwaschgelegenheiten** (mit fließendem Kalt- und Warmwasser) und Handtrocknungseinrichtungen (Einweghandtuchspender) sowie Seifenspender vorhanden sein.
- **Geflügel** kann Salmonellen enthalten und muss deshalb stets getrennt von anderen Lebensmitteln und mit eigenen Gerätschaften bearbeitet werden. Dabei ist auf besondere Reinlichkeit zu achten. Prüfen Sie insbesondere, dass Geflügel immer vollkommen durchgebraten ist.
- Die **Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren**, wie z. B. auch Kesselfleisch, erfordert besondere Hygienevoraussetzungen an Räumlichkeiten und Personen. Sprechen Sie solche Vorhaben rechtzeitig mit Ihrem zuständigen Lebensmittelüberwachungsbeamten ab.

- Bei **Kuchen und Torten**, die von Privatpersonen für die Veranstaltung zur Verfügung gestellt werden, übernimmt **der Veranstalter** die Verantwortung für den einwandfreien Zustand.
Kuchen und Torten mit leicht verderblicher Füllung (Sahne, Creme etc.) sind ausreichend zu kühlen. Bei der Abgabe von Kuchen und Torten ist weiterhin auch ein Warenschutz erforderlich.
- **Bei Waren, die nach Gewicht verkauft werden** (z.B. Steckerlfisch) ist der Preis je 100 g anzugeben. Bezeichnungen wie "je nach Größe" sind nicht zulässig.
- Für das gesamte Warenangebot sind neben der Verkehrsbezeichnung (z. B. bei Wein: Franken, Qualitätswein), Güteklasse und Mengeneinheit auch zwingend der **Endpreis** deutlich anzugeben.
- **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe** nach der Zusatzstoffzulassungsverordnung sind für alle abgegebenen Speisen und Getränke zu kennzeichnen (z. B. „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“, „mit Antioxidationsmittel“, „mit Geschmacksverstärker“, „geschwefelt“, „geschwärzt (Oliven mit Gehalt an E 579 oder E 585)“, „gewachst“ oder Fleischerzeugnisse „mit Phosphat“ usw.).
- Kenntlichmachungspflichtige **Zusatzstoffe und Allergene** sind entweder auf der Speise-/Getränkekarte, einem Aushang oder mit Schild an der Ware kenntlich zu machen.
- Siehe auch Musterspeise-/ Getränkekarte im Internet
- Bei der Verwendung von Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen sind die entsprechenden Kennzeichnungsvorschriften zu beachten.
- Stellen Sie ausreichend **Gästetoilettenanlagen**, für Damen und Herren getrennt, zur Verfügung und statten Sie diese mit Handwaschbecken, fließendem Wasser und hygienisch einwandfreien Handtrocknungseinrichtungen und Seifenspender aus.

Kontrollieren Sie als verantwortlicher Festleiter mehrmals während der Veranstaltung die Stände, Toilettenanlagen usw. und stellen Sie eventuelle Mängel sofort ab.

Dieses Merkblatt wurde von der Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Bad Kissingen erstellt.

Fragen Sie deshalb im Zweifelsfalle die zuständigen Sachbearbeiter der Lebensmittelüberwachung im Landratsamt Bad Kissingen,
Obere Marktstraße 6, 97688 Bad Kissingen
Tel. 0971 801 7029

Diese Broschüre kann auch im Internet unter der Adresse
www.landkreis-badkissingen.de abgerufen werden.