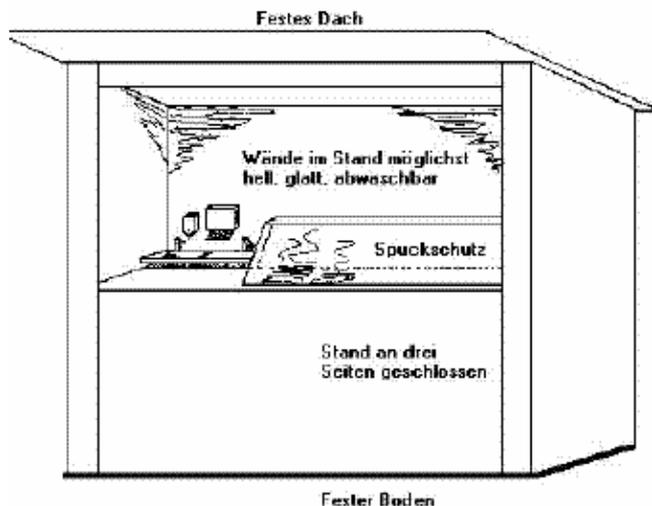


Informationen zu den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen bei Vereins- und Straßenfesten

Bauliche Voraussetzungen für Verkaufsstände

Der Standplatz des Verkaufsstandes ist auf befestigtem Boden einzurichten; ungünstig ist ein Sand-, Schotter- oder Rasenboden. Im Bedarfsfall ist der Untergrund mit einer stabilen, geeigneten Unterlage auszustatten. Das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln, insbesondere durch Schädlinge und andere Tiere, muss vermieden werden.

Verkaufsstände sind vor Witterungseinflüssen wie Regen, Schnee, Wind und Staub sowie vor intensiver Sonneneinstrahlung zu schützen. Dies ist mit einem überdachten Stand, an drei Seiten geschlossen, zu gewährleisten. Die Dachinnenseite ist so zu gestalten, dass Schmutzansammlungen vermieden werden.



(Quelle: Broschüre- LMrechtl. Bestimmungen Stadt Augsburg)

Einrichtung von Verkaufsständen

Arbeits- und Verkaufstische sind glatt, riss- und spaltenfrei zu gestalten. Geeignet sind abriebfeste, korrosionsfeste und nicht toxische Materialien, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind. Die Wandflächen hinter und neben den Arbeitstischen (insbesondere bei offenen Lebensmitteln) müssen aus leicht zu reinigendem, hellem, glattem und abwaschbarem Material bestehen. Werden offene Lebensmittel zum Kundenbereich hin angeboten, ist an diesen Bereichen des Verkaufsstandes eine ausreichende Abschirmung (z. B. Spuckschutz, Aufsatz, Haube, etc.) anzubringen (siehe Abbildung).

Betriebsstätten, die für abendliche Veranstaltungen vorgesehen sind, müssen über eine ausreichende Beleuchtung verfügen. Die Leuchten sind mit einem Splitterschutz auszustatten.

Arbeitsgeräte

Behältnisse, Geräte und Gegenstände, die zur Behandlung von Lebensmitteln verwendet werden, sind sauber und instand zu halten.

Behältnisse, Geräte und Gegenstände müssen so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen sind. Weisen sie Beschädigungen oder Korrosionen auf, dürfen sie nicht mehr verwendet werden.

Handwaschbecken

Separate Einrichtungen zum hygienischen Reinigen der Hände mit Warmwasserversorgung, Flüssigseife und Einmalhandtüchern sind in unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes vorzuhalten.

Waschbecken und Wasserqualität

Werden vor Ort Lebensmittel gewaschen, z. B. Salat oder Gemüse, sind geeignete Vorrichtungen einzurichten (z.B. separates Spülbecken). Es wird empfohlen, diese Arbeitsgänge im Vorfeld in einer festen Betriebsstätte durchzuführen.

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln, zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr sowie der Hände muss Trinkwasserqualität haben und in geeigneten Trinkwasserschlauchleitungen transportiert werden.

Reinigung von Geschirr

Die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ sind für eine sachgerechte, manuelle Reinigung zwei Spülbecken mit Heißwasser einzurichten. Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verunreinigungen zu schützen.

Lagerung von Lebensmitteln

Werden Lebensmittel vor Ort gelagert, sind diese vor nachteiliger Beeinflussung bzw. vor Kontamination zu schützen. Offene Lebensmittel sind abgedeckt zu lagern. Rohware ist getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln aufzubewahren. Es ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel vor Witterungseinflüssen, Verunreinigungen, direkter Sonneneinstrahlung sowie vor Tieren und Schädlingen geschützt werden.

Es sind ausreichend Lagerflächen für Lebensmittel zu schaffen. Werden kühlpflichtige Lebensmittel gelagert, sind hierfür geeignete Kühlmöglichkeiten (z. B. Kühlschrank) einzurichten.

Folgende Temperaturen sind bei der Lagerung von Lebensmitteln einzuhalten:

Lebensmittel	max.
Frisches Fleisch (Huftiere, Farmwild), Wurst	7°C
Frisches Geflügelfleisch, Hackfleisch, Hackfleischerzeugnisse	4°C
Milchprodukte, Sahne- bzw. Cremetorten, Salate etc.	7°C
Frischer Fisch	0° bis 2°C Schmelzeis
Tiefkühlprodukte etc.	- 18°C

Speisen zum Verzehr sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (Kerntemperatur über 65°C) und dürfen für max. 3 Stunden vorrätig gehalten werden.

Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen müssen gekühlt aufbewahrt werden. Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr!).

Transport und Anlieferung von Lebensmitteln

Lebensmittel dürfen nicht ungeschützt im Fahrzeug (z.B. Kofferraum) oder außerhalb des Fahrzeugs transportiert bzw. gelagert werden. Es sind geeignete und saubere Transportfahrzeuge bzw. Transportbehälter hierfür zu wählen. Leicht verderbliche Lebensmittel sind bei den vorgegebenen Temperaturen zu transportieren.

Die angelieferten Lebensmittel sind auf Qualität und geeignete Beschaffenheit zu prüfen.

Abfälle

Für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind geeignete Behälter mit Deckel bereitzustellen. Diese sind so rasch wie möglich (mindestens arbeitstäglich) aus der Umgebung, in der mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu entfernen.

Speiseabfälle dürfen nur an zugelassene Entsorgungsunternehmer abgegeben werden.

Personalhygiene

Die Mitarbeiter sind mit angemessener, sauberer Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung auszustatten.

Personalschulung

Die Mitarbeiter sind vor Beginn der Veranstaltung über die infektiions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln zu schulen. Es wird empfohlen eine Liste der Schulungsteilnehmer zu erstellen.

Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Bei gewerblichen Veranstaltern sind die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen verpflichtet, eine gültige Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz vorzulegen.

Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen handeln nicht „gewerbsmäßig“ im Sinne des IFSG. Sie unterliegen deshalb nicht der gesetzlichen infektiionshygienischen Belehrungspflicht. Dem Infektionsschutz der Bevölkerung wird bei solchen Veranstaltungen dadurch Rechnung getragen, dass dieser Personenkreis an Hand des Merkblattes über die wesentlichen infektiions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet wird. Das Merkblatt ist online abrufbar und lautet: „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“.

Kennzeichnung (gültig nur für Lebensmittelunternehmer)

Die angebotenen Waren sind zu kennzeichnen mit der Verkehrsbezeichnung, dem Gewicht (bzw. der Stückzahl) und dem Verkaufspreis. In Speisen und Getränken enthaltene Zusatzstoffe (z.B. Phosphat, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Farb- und Konservierungsstoffe etc.) sind auf den Speise- und Getränkekarten bzw. Preislisten deutlich kenntlich zu machen. Auf enthaltene Allergene (z.B. Nüsse, Sellerie etc.) ist in geeigneter Weise aufmerksam zu machen.

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.

Hinweis: Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Für weitere Fragen stehen die Lebensmittelüberwachungsbehörde sowie das Gesundheitsamt des Landkreises Fürstentum Fürstentum zur Verfügung.