

MERKBLATT

zu lebensmittelhygienerechtlichen Anforderungen für Veranstaltungen und Märkte

1. Vom **Gastronomen sind** auf dem Festplatz **folgende Voraussetzungen** zu schaffen:

1.1 Die **Standorte/-plätze für Einrichtungen** zur Herstellung und Abgabe von Imbiss und zum Getränkeausschank sowie Verkauf von Lebensmitteln müssen befestigt und vor Staub, Schmutz und herabfallendem Laub geschützt sein. Ausreichender Abstand zu den Toilettenanlagen ist zu gewährleisten.

1.2 **Standplätze** für folgende ortsveränderliche Einrichtungen sind vorzusehen:

- Imbisswagen, Verkaufswagen, Grillfahrzeuge mit entsprechender Ausstattung
- Imbissbuden
- Imbissstände
- Gulaschkanone
- Verkaufsstände für Lebensmittel und Getränke
- Schankwagen
- Bierzelte

1.3 Die **Versorgung mit Wasser in Trinkwasserqualität** nach der Trinkwasserverordnung muss gewährleistet sein. Es sind je nach Größe des Festplatzes und je nach Anzahl der Einrichtungen eine oder mehrere **Trinkwasserzapfstellen** bereitzustellen bzw. Anschlüsse für die ortsveränderlichen Einrichtungen gem. Ziff.1.2 vorzusehen.

1.4 **Elektroenergie** ist für die einzelnen Einrichtungen in ausreichender Kapazität bereitzustellen, so dass die Anlagen und Geräte zur Kühlung- und Tiefkühlung sowie Zubereitung ordnungsgemäß und störungsfrei betrieben werden können.

1.5 Anfallende **Abwässer** sind ordnungsgemäß abzuleiten oder in geschlossenen, gekennzeichneten Behältnissen zu sammeln und in das Abwassernetz zu entsorgen.

1.6 **Abfälle** sind in abdeckbaren Abfallbehältern zu sammeln. Die Entsorgung sollte möglichst täglich nach der Veranstaltung erfolgen. Anderenfalls sind die Abfälle bis zur Entsorgung außerhalb des Einzugsbereiches des Festplatzes aufzubewahren.

2. **Hygienische Anforderungen** an die unter Ziffer 1.2 genannten ortsveränderlichen Einrichtungen:

2.1 Bauhygienische Anforderungen:

Bei **Imbisswagen, Verkaufswagen, Grillfahrzeugen** und **Schankwagen** sind die lebensmittelhygienischen Anforderungen hinsichtlich der „Umhausung“, Fußböden und Kundenschutz im Verkaufsbereich in der Regel erfüllt. Beim Anmieten von diesen Wagen sollte dennoch auf einen technisch und hygienisch

(Ausstattung, Sauberkeit) einwandfreien Zustand geachtet werden.

Imbissbuden müssen eine Umhausung an drei Seiten, eine Überdachung und festen Fußboden, der bei Verarbeitung von Risikolebensmitteln nass zu reinigen (wischbar) sein muss, haben. Innenwände müssen insbesondere in Spritzbereichen und bei Verarbeitung bzw. Abgabe von Risikolebensmitteln abwaschbar bzw. abwischbar sein.

Imbissstände und Verkaufsstände müssen eine Überdachung und festen Fußboden haben. Zusätzlicher Schutz an der Rückseite und den Seiten muss vorhanden sein (z.B. mindestens durch Anbringen von Folienverkleidung).

Die **Gulaschkanone** ist auf einem festen Untergrund aufzustellen. Im Bereich, in dem mit unverpackten Lebensmitteln/Speisen hantiert wird, ist eine Überdachung (z.B. großer Sonnenschirm) erforderlich. Für ausreichenden Kundenschutz ist auch außerhalb des unmittelbaren Verkaufsbereiches zu sorgen.

Bei Ausschank von Getränken im **Bierzelt** ist mindestens der Thekenbereich mit einem Holzfußboden auszulegen.

2.2 Anforderungen an die Ausstattung:

Für **Arbeits- und Ablageflächen** sind glatte, abriebfeste, korrosionsfeste und nichttoxische Materialien, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind, zu verwenden.

Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten müssen in **jeder** Einrichtung mit zu kühlenden und leichtverderblichen Lebensmitteln in ausreichender Größe, die eine getrennte Lagerung der Waren ermöglichen, vorhanden sein.

An **Gar- und Grillgeräten** muss ausreichender **Kundenschutz** zum Schutz der Lebensmittel und der Besucher vor Verletzungen (Verbrennungen, Verbrühungen) sowie **Wrasen- und Rauchabzug** gewährleistet sein. In „umhausten“ Ständen, Imbisswagen, Imbissbuden, Grillwagen etc. sind geeignete Abzugseinrichtungen (z.B. Abzugshauben) erforderlich.

Handwaschgelegenheit muss in **jeder** Einrichtung (mit Warmwasser, Seifenspender und Einweghandtüchern) vorhanden sein. Bei Verarbeitung oder Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln bzw. Risikolebensmitteln müssen die Handwaschbecken eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr (fließend Wasser) haben.

Ausreichender **Kundenschutz** ist im Bereich unverpackt angebotener Lebensmittel, z.B. Aufsätze und Verkleidungen aus Glas oder Plastik, Abdeckhauben, Abdeckungen aus lebensmittelechten Plastikfolien, Absperrungen am Grillstand (s.a. „Gar- und Grillgeräte“), zu gewährleisten.

Trinkwasseranschluss mit Zapfstelle ist erforderlich bei Schankanlagen mit Gläserspüle und Imbisseinrichtungen, die leichtverderbliche bzw. Risikolebensmittel verarbeiten. Diese Verkaufseinrichtungen sollten an die örtliche zentrale Trinkwasserversorgung angeschlossen werden. Die Schläuche für die Wasserversorgung müssen für Trinkwasser zugelassen und gekennzeichnet sein.

Werden in Ausnahmefällen Kanister verwendet, müssen sie für Lebensmittel

geeignet sein und zum Erkennen von Verunreinigungen aus durchsichtigem Material bestehen. Das Wasser ist täglich zu wechseln. Es muss zu jeder Zeit Trinkwasserqualität aufweisen.

Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren (Spülbecken) für Arbeitsgeräte und evtl. Geschirr/Gläser müssen von Handwaschgelegenheit/-becken getrennt, geeignet und in ausreichender Größe und Anzahl vorhanden sein. Fließend Warm- und Kaltwasser sowie eine geeignete Abwasserentsorgung muss vorhanden sein. Außerdem müssen zusätzliche Behältnisse (z.B. Eimer), Wischtücher, Bürsten zum Reinigen der Ausstattung und der Tische in jeder Einrichtung vorhanden sein.

Für die **Schankanlagen** müssen Betriebsbücher bzw. Formblätter gem. DIN 6650, Teil 6 v. 04/2006 mit aktuellen Reinigungsnachweisen für jede Anlage vorliegen.

2.3 Warenpflege:

Vorrätighalten und Transport: Alle Lebensmittel sind nur in Behältnissen, Foliebeuteln oder anderen geeigneten Umhüllungen aus lebensmittelechtem Material aufzubewahren. Unverpackte Lebensmittel sind abzudecken.

Lagertemperaturen sind einzuhalten (Kühlung bei max. + 7 °C, Tiefkühlung bei - 18 °C). Die Kühl-/Tiefkühlkette darf nur beim unmittelbaren Entladen bzw. Umfüllen kurzzeitig unterbrochen werden. Nicht zu kühlende Lebensmittel sind vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen nachteiligen Witterungseinflüssen zu schützen. Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Fuß- und Erdboden gelagert bzw. abgestellt werden. Warme bzw. heiße Speisen/Imbiss sind bei mind. + 65 °C bis zur Ab-/Ausgabe heiß zu halten.

Die zum Transport von unverpackten Lebensmitteln (außer Brötchen und Brot) verwendeten Behältnisse sind nach jedem Gebrauch zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Folien /-beutel oder andere Einwegumhüllungen sind nicht wieder zu verwenden.

Bei **Hackfleischerzeugnissen** (z.B. Schaschliks, rohe, ungebrühte Bratwürste, Geschnetzeltes) ist die Einhaltung der Kühlkette zwingend vorgeschrieben. Hackfleischerzeugnisse sind nur in Kühleinrichtungen bei max. + 4 °C, kurzzeitig bei max. + 7 °C und nur in Kühlfahrzeugen oder Kühlboxen zu transportieren und danach bis zur Weiterverwendung im Kühlgerät aufzubewahren.

Lebensmittel sind nur mit Trinkwasser und in geeigneten Einrichtungen oder Behältnissen zu reinigen.

Speisen/Imbiss sind nur unter Verwendung von gar-/grillfertigen Lebensmitteln und nur mit unmittelbar frisch aus der Trinkwasserzapfstelle entnommenem Trinkwasser oder stillem Wasser (Wasser in Originalverpackungen) zuzubereiten sowie durch zu erhitzen.

Eigenkontrollen: Vor Einsatz sind die Lebensmittel auf einwandfreie Beschaffenheit zu prüfen. An- oder aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden. Die Mindesthaltbarkeitsdaten bzw. Verbrauchsfristenangaben

sind bei Anlieferung und vor der Verarbeitung zu überprüfen. Temperaturkontrollen der Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sind durchzuführen. Die Kühlgeräte sind mit Thermometern auszustatten. Ordnung und Sauberkeit ist ständig zu gewährleisten. Reinigung hat auch zwischendurch und bei Verschmutzung sofort zu erfolgen. Geräte und Behältnisse für Lebensmittel sind immer sauber zu halten. Auf Schädlinge ist zu achten (z.B. Fliegen etc.).

3. Sonstige Anforderungen:

3.1 **Bescheinigungen des Gesundheitsamtes** bzw. Gesundheitszeugnisse oder Gesundheitsausweise müssen für alle Personen/Beschäftigte (Personal) vorliegen, die Umgang mit unverpackten Lebensmitteln (außer Getränkeausschank) haben. Diese Dokumente müssen bei Kontrollen vorgelegt werden.

3.2 Die **Belehrungen des Personals** sind vor Aufnahme der Tätigkeit mit **allen** Personen durchzuführen, die mit Lebensmitteln (auch Getränkeausschank) umgehen. Schwerpunkte sind u.a. Verhalten bei Erkrankungen (z.B. Durchfall) und Verletzungen, allgemeine hygienische Grundregeln im Umgang mit Lebensmitteln und der Warenpflege, Durchführung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Durchführung von Eigenkontrollen.

3.3 Personen, die mit Lebensmitteln umgehen und die im Getränkeausschank tätig sind, müssen angemessene, saubere Kleidung tragen. Bei der Speisen-/Imbissherstellung und -abgabe sowie beim Verkauf von Risikolebensmitteln ist **Hygienekleidung** zu tragen. Hygiene- und Arbeitskleidung sind mindestens täglich, bei Verschmutzung sofort zu wechseln. Bei kühlem Wetter ist die Hygienekleidung über der warmen Bekleidung zu tragen.

3.4 Personen mit **infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren** dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.

3.5 Personen, die mit Lebensmitteln und Getränken umgehen, haben ein **hohes Maß an persönlicher Sauberkeit** zu halten. **Ringe, Uhren und Schmuck** sind von den Händen und Unterarmen beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln abzulegen.

Fingernägel müssen sauber und kurz geschnitten sein.

Das Tragen von Nagellack und künstlichen Fingernägeln hat beim Umgang mit offenen Lebensmitteln zu unterbleiben.

Auszug aus den anzuwendenden gesetzlichen Bestimmungen:

□ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 (ABl. Nr. L 139/1)

Nach Artikel 1 Abs. 1b VO (EG) Nr. 852/2004 muss die Sicherheit der Lebensmittel auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich dem Inverkehrbringen, gewährleistet sein.

Nach Anhang II Kapitel III VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden werden.

□ Nach § 3 Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 08.08.2007 (LMHV) dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

□ Verordnung zur Novellierung der Trinkwasserverordnung vom 21.05.01 (BGBl. I S. 959), (**Trinkwasserverordnung – TrinkwV**) i.d. z.Zt. gültigen Fassung, § 3 Nr. 1 und § 4 (1)

Nach § 3 Nr. 1 ist im Sinne dieser Verordnung „Wasser für den menschlichen Gebrauch“ „Trinkwasser“ und „Wasser für Lebensmittelbetriebe“.

Die Beschaffenheit des Wassers für den menschlichen Gebrauch muss den „Allgemeinen Anforderungen“ nach § 4 TrinkwV entsprechen.

Nach § 4 (1) muss Wasser für den menschlichen Gebrauch frei von Krankheitserregern, genusstauglich und rein sein. Dieses Erfordernis gilt als erfüllt, wenn bei der Wassergewinnung, der Wasseraufbereitung und der Verteilung die allgemein anerkannten Regeln der Technik eingehalten werden und das Wasser für den menschlichen Gebrauch den Anforderungen der §§ 5 bis 7 entspricht.

Hinweis:

Nach von der amtlichen Lebensmittelüberwachung durchgeführten Untersuchungen von „Kanisterwasser“ entspricht dieses Wasser in mikrobiologischer Hinsicht nicht diesen Mindestanforderungen und ist deshalb nicht zur Zubereitung von Lebensmitteln und Getränken bzw. zum Verzehr geeignet. Zum Reinigen von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt darf Kanisterwasser nur „abgekocht“ verwendet werden.

□ Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (**Infektionsschutzgesetz – IfSG**) vom 20.07.00 (BGBl. I S. 1045),

Nach § 43 (1) dürfen Personen gewerbsmäßig die in § 42 (1) bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes nachgewiesen ist, dass sie über die Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen belehrt wurden, und dass keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Hinweis:

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.