

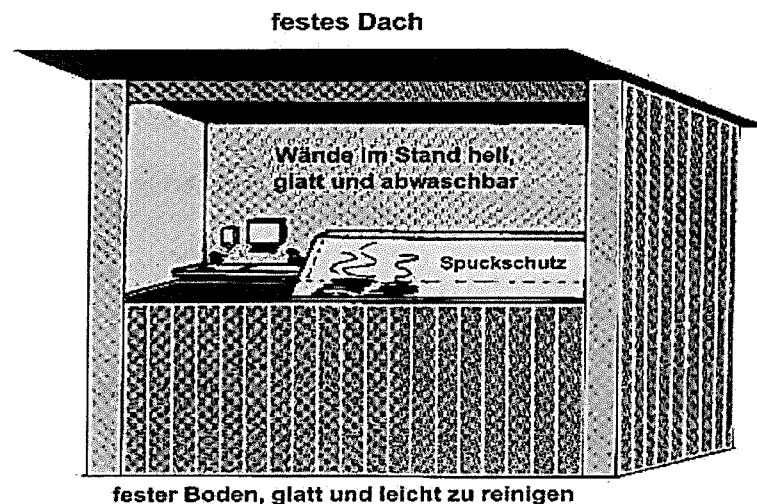
Veterinäramt und Lebensmittelüberwachung

Informationen zum Hygiene- und Lebensmittelrecht für Veranstalter von Vereins-, Orts- und Straßenfesten

Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass Lebensmittel so hergestellt, in den Verkehr gebracht oder behandelt werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Krankheitserreger, Verderbniserreger, schädigende Schimmelpilze, Haustiere, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schädlinge, Ungeziefer, Staub, Schmutz, Gerüche, Feuchtigkeit oder ungeeigneter Temperatur ausgesetzt sind.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Die Verkaufsstände sollten überdacht und seitlich sowie rückwärts umschlossen sein. Ein Schutz vor Kontamination der offen angebotenen Lebensmittel muss gegeben sein.



Die Zubereitungsstelle muss vom Publikumsverkehr abgeschildert oder räumlich ausreichend entfernt sein. Verkaufsstände, die der Herstellung und Behandlung oder der Lagerung von leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln dienen, müssen sauber und leicht zu reinigen sein.

Die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern sollte grundsätzlich maschinell mit Wasser in Trinkwasserqualität erfolgen. Falls dies nicht möglich ist, sollten zur Reinigung von Gebrauchsgeschirr und Trinkgläsern 2 Spülbecken vorhanden sein. Eines mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel, das andere mit klarem, warmem Nachspülwasser. Ist kein fließendes Wasser vorhanden, muss das Spülwasser öfters gewechselt werden.

Für die Reinigung der Hände muss eine hygienisch einwandfreie, leicht erreichbare Waschgelegenheit im oder am Verkaufsstand vorhanden sein. Möglichst ausgestattet mit Flüssigseife und fließend warmem Wasser, sowie Einmalhandtüchern. Hierzu kann beispielsweise ein Glühweinkocher sowie Küchenrolle verwendet werden.

Hygienisch einwandfreie Toiletten müssen vorhanden und leicht erreichbar sein.

Für die Beseitigung von Abfall sind in ausreichender Anzahl Behälter mit Deckel aufzustellen. Diese sind bei Bedarf umgehend zu leeren.

Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittel dürfen nur unter hygienisch einwandfreien Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten:

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur bei geeigneten Temperaturen in abgedeckten Behältern transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden.
- Zu garende Speisen sollten bis in den Kern durcherhitzt werden.
- Warm gehaltene Speisen sollten eine Kerntemperatur von mindestens 65° C haben.
- Gebrauchte Kartons z.B. Eier- oder Bananenkartons sowie Müllsäcke sind zur Aufbewahrung von Lebensmitteln nicht zulässig.
- Mit Lebensmittel in Berührung kommende Gerätschaften (Teller, Besteck etc.) müssen lebensmittelecht sein.
- Fertig zubereitete Speisen sollten nicht mit Händen angefasst werden. Es sollte, wenn möglich, entsprechendes Besteck verwendet werden.
- Behältnisse, in denen Lebensmittel offen aufbewahrt werden, dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden.
- Lebensmittel sind so aufzubewahren und anzubieten (Abdeckungen, Abschränkungen, Abschirmungen), dass sie von Gästen nicht berührt, angehaucht oder angehustet werden können.

Temperaturempfehlungen

Beim Transport/Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende Kühlung geachtet werden. Ein Transport mit Kühlboxen incl. Kühlakkus ist in der Regel ausreichend.

Fleisch / Fleischwaren / Wursterzeugnisse	+ 7°C
Geflügel / Wild / Salatsoßen	+ 4 °C
Milch und Milcherzeugnisse	+ 7° bis + 10°C
Frisch-, Weichkäse und geschnittener Käse, Butter	+ 10°C
Feinkostsalate, frische zerkleinerte Salate	+ 7°C
Frischer Fisch und frische Fischereierzeugnisse	0 °C oder schmelzendes Eis in Trinkwasserqualität
Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen	+ 7°C
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18°C
Waffelteig	+ 7°C

Personalhygiene

- Wir empfehlen, dass eine Person die Belehrung nach § 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes besitzt. Die Person wird somit verantwortliche Hygienekraft und sollte alle anderen Personen, die mit leichtverderblichen Lebensmitteln umgehen, schulen.
- Nach § 42 IfSG dürfen Personen mit Symptomen wie z.B. Durchfall, hohes Fieber, offenen Wunden, Gelbfärbung der Haut oder Augäpfel nicht mit Lebensmitteln umgehen.
- Saubere Arbeitskleidung mit mindestens halblangen Ärmeln, im Bedarfsfall mit Kopfbedeckung.
- Persönliche Kleidung und persönliche Gegenstände sollen nicht im unmittelbaren Lebensmittelzubereitungsbereich aufbewahrt werden.
- Vor Arbeitsbeginn und nach jeder Arbeitsunterbrechung sind die Hände gründlich zu reinigen.

- Beim Umgang mit rohem Geflügel, Fisch und (Hack-)Fleisch sollte zusätzlich ein Hände- und Flächendesinfektionsmittel nach Anweisung des Herstellers verwendet werden. Ansonsten wird von der Verwendung von Desinfektionsmitteln abgeraten.
- Zum Trocknen der Hände sollten ausschließlich Einmalhandtücher benutzt werden.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

Kennzeichnung der Ware

Verkehrsbezeichnung, Mengenangabe und Preis der einzelnen Produkte sind in deutlicher Weise anzugeben.

Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe ist beim gelegentlichen Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen, z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten oder bei Zusammenkünften auf lokaler Ebene nicht vorgeschrieben.

Im Interesse der Allergiker können Angaben zu den allergieauslösenden Stoffen freiwillig gemacht werden, auch um den zum Teil schwerwiegenden Gefahren vorzubeugen.

Um Ihre Kunden bezüglich der Zusatzstoffe trotzdem freiwillig zu informieren, können Sie sich bezüglich der in den Produkten enthaltenen Zusatzstoffe von Ihren Warenlieferanten beraten lassen.

Zu beiden Themen können Sie gerne ein Merkblatt bei uns anfordern.

Auf folgende Merkblätter im Internet wird hingewiesen

- Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen.“
https://www.gesundheitsamt-bw.de/lga/DE/Themen/Hygiene/Kommunalhygiene/Seiten/Umgang_mit_Lebensmitteln.aspx
- Merkblatt "Kennzeichnung von Zusatzstoffen der Untersuchungsämter BW"
http://www.xn--untersuchungsmaeter-bw-nzb.de/pub/beitrag.asp?ID=312&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes

Weitere Merkblätter, beispielsweise hinsichtlich der Kenntlichmachung allergener Lebensmittel finden sie auf der Internetseite der Untersuchungsämter Baden-Württembergs unter folgendem Link:

- http://www.xn--untersuchungsmaeter-bw-nzb.de/pub/download_results.asp?subid=0&PN=1&lang=DE&Pdf=True&Dwnld_ID=2

Für weitere Fragen stehen Ihnen die Mitarbeitenden des Veterinäramts und Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Rems-Murr-Kreis unter Telefon 07191 895 4062 gerne zur Verfügung.

Stand: 02/10/2020