

Merkblatt

Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln bei Märkten, Vereins- und Straßenfesten

(Stand Februar 2009)

Vorwort

Märkte, Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens.

Zu bedenken ist dabei, dass Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden Erkrankungen führen können, die insbesondere bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können.

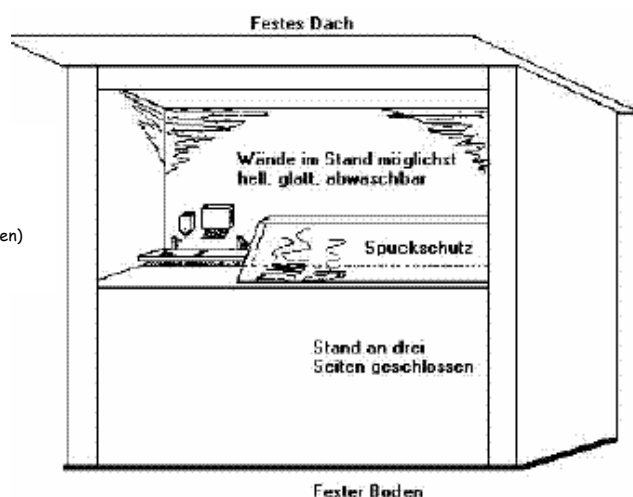
Dieses Merkblatt wendet sich an Organisatoren/ Vorstände der Vereine und deren Ehrenamtliche Helfer (also auch an Lehrer und Eltern bei Schulverkäufen).

Für jeden Stand d.h. für jede öffentliche Abgabe von Lebensmitteln muss der Behörde ein Verantwortlicher (= Lebensmittelunternehmer) benannt werden können.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

- ✓ Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt sein und sauber gehalten werden.
- ✓ Der Stand muss nach oben geschützt sein und drei fest umschlossene Seiten haben. (z.B. Partyzelt mit Seitenwänden)

Abb. =
Musterlösung
zur Erfüllung der
gesetzlichen Vorgaben
(kann im Einzelfall auch einfacher realisiert werden)



- ✓ Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten, Niesen oder Anfassen durch Kunden und/ oder Passanten) geschützt werden „**Spuckschutz**“ (z.B. Verwendung von Klarsichthauben für Kuchen oder Frischhaltefolie zum Abdecken).

- ✓ Es muss eine Handwaschgelegenheit mit fließend warmen* Wasser vorhanden sein (z.B. aus einem Warmwasserkessel mit Hahn und Heizspirale) sowie ein Seifenspender (mit Pumpsystem) und Einmalhandtücher (z.B. Küchenrolle).

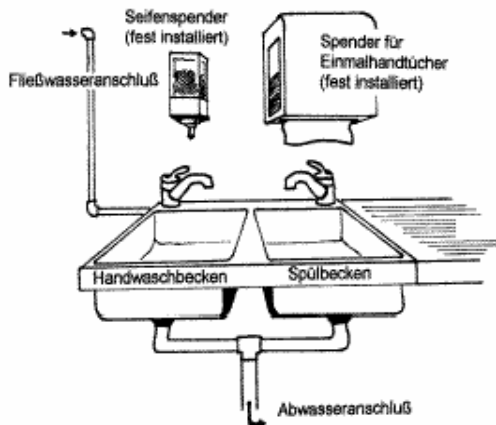


Abb. =
Musterlösung
zur Erfüllung der
Gesetzlichen Vorgaben
(kann im Einzelfall auch einfacher realisiert werden)

* bei der Abgabe von verpackten oder nicht leicht verderblichen Lebensmitteln ist fließend Kaltwasser ausreichend.

- ✓ Das Abwasser kann in einen Auffangeimer mit Deckel (mind. 10l) oder per Schlauchanschluss zur Abwasserleitung in den Ortskanal geleitet werden.
- ✓ Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.
- ✓ Sofern durch den Veranstalter keine zentrale Geschirrwaschmöglichkeit bereitgestellt wird, muss eine hygienisch einwandfreie Geschirrwaschmöglichkeit vorhanden sein.
- ✓ Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und muss vor Verschmutzung geschützt werden.
- ✓ Die Arbeitsflächen müssen sauber, glatt und leicht zu reinigen sein.
- ✓ Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt bzw. zubereitet werden müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend (< 1,5m) entfernt sein (Rückseite des Standes oder auch ein Spukschutz).
- ✓ Die Kennzeichnung d.h. mindestens [1] **die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels** und [2] die enthaltenen **Zusatzstoffe** wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Phosphate oder auch Koffein bei Erfrischungsgetränken erfolgt auf einem Preisaushang oder in einer Speisekarte.
- ✓ Persönliche Kleidung und Gegenstände dürfen im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

Wichtigste Rechtsgrundlagen dieses Merkblattes

- VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- VO zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen **Lebensmittelhygienerechts** vom 8 August 2007
- Infektionsschutzgesetz
- LFGB + LMKV + ZZUV

Anforderungen an Lebensmittel und deren Zubereitung

- ✓ Für leicht verderbliche Lebensmittel (wie z.B. Sahnetorten, Waffelteige Fleisch und Wurstwaren usw.) sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen

Erzeugnisse	max.
Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse	7°C
Kremtorten, Sahnetorten, Milchprodukte	10°C
Salate	10°C

- ✓ Lebensmittel müssen immer so gelagert/ transportiert werden, dass sie vor Verunreinigung/ Verderb geschützt sind (z.B. nicht auf den Boden stellen, sondern auf ausreichend hohe Ablagen von mind. 30 cm)
- ✓ Anfallende (Lebensmittel.)Abfälle müssen so rasch als möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden.

Personalhygiene

- ✓ Personaltoiletten, müssen leicht erreichbar sein, sollten für Beschäftigte getrennt bereitgestellt werden, müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein.
- ✓ Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein.
- ✓ Ehrenamtliche Helfer und Helferinnen bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen bedürfen keiner Belehrung gem. § 43 IfSG mehr.
 - Dem Infektionsschutz der Bevölkerung wird dadurch Rechnung getragen, dass die genannten Personen – unabhängig davon, ob sie vor Ort tätig sind oder im häuslichen Bereich Lebensmittel zubereiten und zur Verfügung stellen – durch das Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen bei Vereinsfesten, Freizeiten und Ähnlichen Veranstaltungen“ – über die wesentlichen infektiions- und lebensmittelrechtlichen Grundregeln unterrichtet werden.
 - In diesem Zusammenhang wird ausdrücklich auf die zivilrechtliche Haftung und die strafrechtliche Verantwortung eines jeden hingewiesen, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt.

Gewerberecht

- ✓ Am Stand ist ein ausreichend großes, deutlich sicht- und lesbares Namensschild mit Vor- und Familienname des (Verantwortliche) Standbetreibers anzubringen.
- ✓ Es ist ein Preisverzeichnis von allen angebotenen Waren auszulegen, aufzuhängen oder an jedem Artikel ein Preisschild anzubringen.
- ✓ Beim Verkauf von Getränken ist darauf zu achten, dass mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer ist als das günstigste alkoholische Getränke (bezogen auf den Liter Preis).

Bitte beachten Sie:

1. Bei Nichtbeachtung dieser Vorschriften muss der Standbetreiber mit der Schließung oder dem Verbot der Abgabe von Lebensmitteln rechnen.
2. Verstöße gegen diese Mindestanforderungen stellen Ordnungswidrigkeiten (in Einzelfällen Straftaten) dar, die zu verfolgen sind.