

Landkreis Teltow-Fläming

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Am Nuthefließ 2, 14943 Luckenwalde



Dezernat II
Sachgebiet Lebensmittelüberwachung

Ansprechpartner: Frau Krolik
Telefon: (03371) 608 2230
Fax: (03371) 608 9040
E-Mail: Jutta.Krolik@teltow-flaeming.de
Stand: Februar 2012

Merkblatt

zu lebensmittelhygienischen Forderungen auf Volksfesten, Märkten, Messen u. ä. Veranstaltungen

Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis gesetzlicher Vorschriften.

Die aufgeführten Punkte sind Schwerpunkte und erheben nicht den Anspruch auf Vollständigkeit. Daher behält sich das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt weitere Auflagen vor und ist bereit, zu allen lebensmittelrechtlichen Fragen Auskunft zu erteilen.

Rechtliche Grundlage beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln ist die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004 (ABl. EU Nr. L 139 S. 1).

Die Veranstalter von Sonderveranstaltungen, bei denen Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, werden gebeten, rechtzeitig **vor Beginn einer Veranstaltung das zuständige Amt für Veterinär- und Lebensmittelüberwachung zu informieren.**

Auch karitative Einrichtungen (z.B. Rotes Kreuz, kirchliche Organisationen, Wohlfahrtsverbände), Schulen und Kindergärten haben diese Forderungen bei der Abgabe von Lebensmitteln zu beachten.

A) Anforderungen an Beschäftigte

1. Personen, die Kontakt mit unverpackten leichtverderblichen Lebensmitteln (z.B. Fleisch, Geflügelfleisch, Fisch, Milch und deren Erzeugnissen, Eiprodukten, Speiseeis, Salate, Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage) haben, benötigen eine Bescheinigung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz. Gesundheitszeugnisse nach Bundesseuchengesetz behalten weiterhin ihre Gültigkeit bei Nachweis durchgeführter Belehrungen.
2. Leichtverderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, die über eine Ausbildung/ Schulung die entsprechenden Fachkenntnisse erworben haben. Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.
3. Das Verkaufspersonal hat ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Hygienekleidung tragen.
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.
5. Das Rauchen ist während des Herstellens, Behandeln und Inverkehrbringens unverpackter Lebensmittel verboten.

B) Anforderungen an das Gelände

1. Ein asphaltierter, betonierter oder dicht verfugter Platz abseits des Straßenverkehrs muss zur Verfügung stehen.
2. Trinkwasseranschluss mit ausreichenden Zapfstellen, Abwasserablaufanlagen und Stromanschlussmöglichkeiten müssen vorhanden sein. Trinkwasserschläuche müssen für Lebensmittel zugelassen sein.
3. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen müssen zur Verfügung stehen.
4. Für Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung, Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein.

C) Anforderungen an ortsveränderliche, nicht ständige Betriebsstätten (z.B. Verkaufszelte, Marktstände)

1. **in denen leichtverderbliche Lebensmittel hergestellt oder unverpackt behandelt oder in den Verkehr gebracht werden**
 - 1.1 allseitig bis auf den offenen oberen Teil der Verkaufsseite von abwaschbaren, ggf. desinfizierbaren Wänden, Decken und Böden umschlossene Verkaufseinrichtung
 - 1.2 leicht zu reinigender Fußbodenbelag (keine Pappe)
 - 1.3 offene Verkaufsseite mit überstehendem Dach bzw. geeigneten Schutzvorrichtungen gegen Witterungseinflüsse
 - 1.4 Vorrichtungen zum Schutz der Lebensmittel vor dem Beatmen, Behusten oder Anfassen durch die Kunden in Form von Glas- oder Kunststoffscheiben oder -hauben auf Verkaufstischen bzw. vor Lebensmittelbehandlungsbereichen
 - 1.5 Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Seifenspender und Einweghandtüchern
 - 1.6 Vorrichtung zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr mit fließendem Warm- und Kaltwasser (mehnteilige Geschirrspüle oder Geschirrspülmaschine)
Ist keine Spülmöglichkeit vorhanden, darf nur Einweggeschirr benutzt werden
 - 1.7 Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassernetz oder Kanister-Pump-Systeme bzw. geeignete Trinkwasserentnahmesysteme mit je einem Trink- und Abwassertank
 - 1.8 Glatte, abwaschbare, leicht zu reinigende und ggf. zu desinfizierende aus geeigneten Materialien bestehende Arbeitstische, Abstellflächen und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
 - 1.9 Vorhandensein von geeigneten Kühl- und Tiefkühleinrichtungen, ausgestattet mit Thermometern
 - 1.10 Vermeidung des Berührens unverpackter Lebensmittel mit den Händen durch Nutzung von Zangen, Tortenhebern o.ä.
 - 1.11 Vorhandensein eines gesonderten Spülbeckens mit fließendem Trinkwasser bei notwendiger Säuberung von Lebensmitteln

2. in denen Zubereitungen auf dem Holzkohlegrill bzw. offenen Feuerstellen erfolgen:

- 2.1 Grillgerät mit Überdachung und sonstigem Zubehör aus korrosionsbeständigem, abwaschbarem Material
- 2.2 Feuerfeste Bodenabdeckung
- 2.3 Ausreichender Schutz der Lebensmittel bei Direktabgabe vom Grill oder bei Abgabe über den Verkaufstisch (ausreichende Abgrenzung bzw. Spuckschutz)
- 2.4 Handwaschmöglichkeit mit fließendem Wasser, Seifenspender und Einweghandtüchern sowie Abwasserauffangbehälter
- 2.5 Aufbewahrung der Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder unter einer Abdeckung
- 2.6 Kühlungslagerung des Grillgutes (z.B. Kühltasche mit Thermometer bei max. + 7°C)

3. in denen unverpackte, nicht leichtverderbliche Lebensmittel gehandelt werden,
wie: Brot und Brötchen, Dauerbackwaren, trockene Kuchen, eingelegtes Gemüse, Süßwaren, Tee, Gewürze u.ä.

- 3.1 Überdachte Verkaufsstände, ggf. mit Rück- und Seitenwänden (bei Regen, Wind, Schnee, u.ä. Witterungs- und Standorteinflüssen)
- 3.2 Vorrichtungen zum Schutz der Lebensmittel vor dem Beatmen, Behusten oder Anfassen durch die Kunden in Form von Glas- oder Kunststoffscheiben oder -hauben
- 3.3 Handwaschmöglichkeit mit fließendem Wasser, Seifenspender und Einweghandtüchern und Abwasserauffangbehälter

4. in denen Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Kartoffeln und Eier gehandelt werden:

- 4.1 Nachteilige Beeinflussung durch Witterungs- und Standorteinflüsse bei Errichtung der Verkaufsstände ausschließen
- 4.2 Hühnereier vor Sonneneinwirkung schützen und bei konstanter Temperatur lagern
- 4.3 Keine Lagerung von Lebensmitteln auf dem Erdboden (ca. 60 cm über dem Erdboden)
- 4.4 Gewährleistung einer Handwaschmöglichkeit mit fließendem Wasser in unmittelbarer Nähe

5. in denen Getränke aller Art ausgeschenkt werden:

5.1 Getränkeschankanlagen

- 5.1.1 Nachweis der Reinigung durch Vorlage eines Dokumentes an der Betriebsstätte
- 5.1.2 Vorhandensein von zwei Spülbecken bzw. einer geeigneten Spülhilfe (z.B. Spülboy) mit getrennter Vor- und Nachspülmöglichkeit oder Gläserspülmaschine mit Trinkwasseranschluss

5.2 Sonstige Abgabe von Getränken

- 5.2.1 Herstellung und Abgabe von Heiß- und Kaltgetränken, z.B. Kaffee, Tee, Limonade, frisch gepresste Säfte nur an Standorten und Betriebsstätten in unmittelbarer Nähe von Trinkwasserzapfstellen

Ist keine Spülmöglichkeit vorhanden, dürfen zur Abgabe von Getränken nur Einwegbecher benutzt werden.

D) Kennzeichnungspflicht auf Speise- und Getränkekarten, Angebotstafeln

Die Lebensmittel sind wahrheitsgemäß und unter Vermeidung von Fantasienamen zu kennzeichnen. Werden Speisen und Getränke abgegeben, die kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe wie z.B.:

- Farbstoffe
- Konservierungsstoffe
- Antioxidationsmittel
- Geschmacksverstärker
- Phosphate (nur bei Fleischerzeugnissen)
- Süßungsmittel

enthalten, müssen diese auf Speise- und Getränkekarten, Angebots- und Preistafeln (in Fußnoten möglich) oder auf einem Schild neben der Ware kenntlich gemacht werden.

Entsprechende Angaben sind dem Etikett, der Originalverpackung, dem Zutatenverzeichnis bzw. dem Lieferschein zu entnehmen.

z.B.: Kartoffelsalat (1) mit Würstchen (3) 1="konserviert" oder "mit Konservierungsstoff"
Rote Grütze (2) mit Sahne 2="mit Farbstoff"
Campari (2) mit Orangensaft 3="mit Phosphat"

E) Anforderungen an das Befördern von Lebensmitteln

1. Der Transport von Lebensmitteln in Fahrzeugen hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist und so konzipiert sein, dass eine Reinigung und Desinfektion möglich ist
2. Die Lebensmittel sind grundsätzlich umhüllt oder verpackt zu befördern. Sie dürfen nur in Behältnissen befördert werden, die allseitig umschlossen oder mit hygienischer Abdeckung versehen sind.
3. Der Fahrzeuginnenraum (auch Kofferraum) muss sauber, staub- und geruchsfrei sein. Zu kühlende Lebensmittel sind unter Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen zu befördern.

F) Allgemeines/ Sonstiges

1. Alle Lebensmittel sind grundsätzlich so herzustellen, zu behandeln und anzubieten, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (z.B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, tierische Schädlinge, Abfälle, Abwasser, Reinigungsmittel) nicht ausgesetzt sind.
2. Es darf nur Wasser eingesetzt werden, das den Anforderungen an Trinkwasser gemäß Trinkwasser-VO entspricht. (auch für Reinigungszwecke!)
4. Für Trinkwasser sind nur dafür geeignete Behälter zu verwenden.
5. Die Abgabe von rohem Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen ist nur unter bestimmten Voraussetzungen und verpackt oder umhüllt möglich.
6. Die Verarbeitung von Rohei z.B. für Waffeln, Crepes, Knüppelteig ist zu vermeiden. Anstelle von Rohei ist Eipulver oder pateurisiertes Ei zu verwenden. Der Teig ist bis zur Verwendung kühl zu lagern. (z B. Kühltasche)
7. Roheihaltige, nicht durcherhitzte Lebensmittel dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.
8. Jeder Betreiber hat durch betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen zu gewährleisten, dass gesundheitliche Gefahren für den Verbraucher ausgeschlossen oder auf ein Minimum reduziert werden.

Zu widerhandlungen gegen lebensmittlerechtliche Vorschriften können als Straftaten oder Ordnungswidrigkeiten geahndet werden