

- Lebensmittelrechtliche Bestimmungen -

Für Veranstalter von **Märkten, Straßen- Vereinsfesten und sonstigen Veranstaltungen** und deren ehrenamtliche Helfer

Vorwort

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 besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Derartige Lebensmittelinfektionen können gerade bei Vereins- und Straßenfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren.

In diesem Sinne geben die nachfolgenden Ausführungen Veranstaltern von Vereins- und Straßenfesten Hinweise zu den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Fest, gutes Gelingen und nette, sowie zufriedene Gäste.

Landratsamt Lindau
Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

Inhalt auf einem Blick:

1.) Standbeschaffenheit	Seite 2
2.) Geschirr und Gerätschaften	Seite 3
3.) Lebensmittelhygiene	Seite 3
4.) Produktspezifische Bestimmungen (Lebensmittel tierischer Herkunft, Pommes Frites, Frittiertem allgemein, Waffeln/Crêpes, Salaten, Hackfleischprodukte, Geflügel, Eis (das direkt mit Lebensmittel in Berührung kommt), Getränke, Zitrusfrüchte)	Seite 4
5.) Personalhygiene	Seite 5
6.) Kennzeichnung	Seite 6
7.) Quelle und weitere Informationen	Seite 7

1.) Standbeschaffenheit

- Der **Untergrund/Boden** für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt und leicht zu reinigen sein.

- Nach **drei Seiten*** – sowie nach oben – fest umschlossen (Bsp. siehe Abb.).

- **Zubereitungsstellen** müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder räumlich entfernt sein (>1,5m).

- Offene Lebensmittel müssen durch eine **ausreichende Abschirmung**/geeignete Einrichtung (z.B. vor Berührung, Husten, Niesen von Kunden/Passanten) geschützt werden.

- **Oberflächen**, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein (Verwendung von glatten, abriebfesten, korrosionsfesten, nicht toxischen und abwaschbaren Materialien).

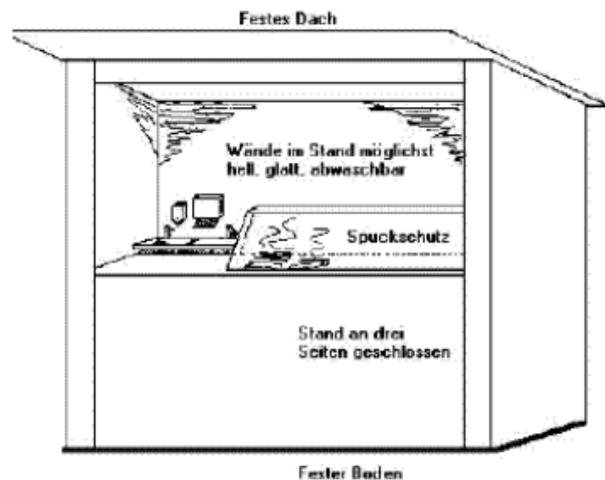
- Lebensmittel und Arbeitsbereiche mit Lebensmittel sind gegen **nachteilige Beeinflussungen** (z.B. Staub, Insekten, Gerüche Regen usw.) zu schützen.

- Eine **Handwaschgelegenheit*** mit fließend warmem Wasser (z.B. heizbarer Glühweinkessel), Seifenspender und Einmalhandtüchern muss vorhanden sein.

- Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend **Kühlmöglichkeiten** vorzusehen.

- Es müssen **Abfalleimer** mit Deckel vorhanden sein.

- **Wasser** für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben (mit Anschluss an die zentrale Trinkwasserversorgung).



* = kann bei verpackten Lebensmitteln entfallen.

2.) Geschirr und Gerätschaften

- Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen müssen glatte Oberflächen aufweisen, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, sowie temperaturbeständig (bis mind. 90°C) sein. Sie müssen sich in einem einwandfreien, sauberen Zustand befinden.
- die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist in der Regel an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.
- Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.
- Papier, welches mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbfest sein und darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (z.B. Kartons) dürfen nicht verwendet werden.
- Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzungen zu schützen.
- Für anfallendes Geschirr und Besteck müssen ausreichend Spülmöglichkeiten mit heißem Wasser zur Verfügung stehen.



3.) Lebensmittelhygiene

- Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen transportiert, hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.
- Die Speisenabgabe ist auf einfach zubereitete Speisen zu beschränken. Lebensmittel (auch Backwaren) mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen mit Roheiateil sollten nicht angeboten werden.
- Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende Kühlung geachtet werden. Temperaturanforderungen finden sich in der „DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel“, auf dem Etikett der Produkte können vom Lebensmittelhersteller-, bzw. Lieferant erfragt werden.
- Lebensmittel (auch in Behältnissen) dürfen nicht direkt auf dem Fußboden abgestellt werden.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden – auch in Kühlbehältnissen.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten.

4.) Produktspezifische Hinweise

- **Lebensmittel tierischer Herkunft** dürfen nur von gewerblichen Betrieben bezogen werden.
- Bei der Herstellung von **Pommes Frites** und anderem **Frittiertem** soll die Fritteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden.
- Teig für **Waffeln/Crêpes** sollte gekühlt aufbewahrt werden.
- Bei der Herstellung von **Salaten** ist äußerste Sauberkeit und gründliches Waschen geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung stattfinden.
- **Hackfleischprodukte** (z.B. Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab usw.) dürfen nur durcherhitzt zum sofortigen Verzehr abgegeben werden. Das Behandeln/Herstellen (z.B. Stecken von Fleischspießen, Ausformen von Frikadellen usw.) ist am Stand verboten.
- Wird **Geflügel** angeboten, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (z.B. Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich (mit getrennten Arbeitsgeräten) vorhanden sein.

4.1.) Getränke

- Für Getränke aus Getränkeschankanlagen sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden.
- Für die **Betriebssicherheit** (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die **Hygiene** dieser Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich.
- **Eis, das direkt mit Lebensmittel in Berührung kommt**, muss aus Trinkwasser hergestellt sein. Das Eis darf nicht mit der bloßen Hand berührt werden.
- Sollten **Zitrusfrüchte** ungeschält Getränken zugegeben werden, so ist es besser auf unbehandelte Ware zurückzugreifen (denn Oberflächenbehandlungsmittel für Zitrusfrüchte sind durch Waschen nicht vollständig zu entfernen).

5.) Personalhygiene

- Personen, die mit offenen Lebensmitteln umgehen, müssen saubere Arbeitskleidung tragen. Sie dürfen keine Krankheiten (z.B. Magen-Darm-Erkrankungen, Hauterkrankungen, eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände) haben, die über Lebensmittel übertragen werden können.

- Andere Wunden (z.B. Schnittwunden) müssen wasserdicht verbunden werden.

- Es ist auf eine sorgsame Reinigung der Hände mit Wasser und Seife zu achten. Bei der häufig empfohlenen Verwendung von Einmalhandschuhen ist darauf zu achten, dass diese regelmäßig gewechselt oder zwischengereinigt werden, da diese genauso schnell verschmutzen wie bloße Hände, diese Verschmutzung aber deutlich weniger wahrgenommen wird.

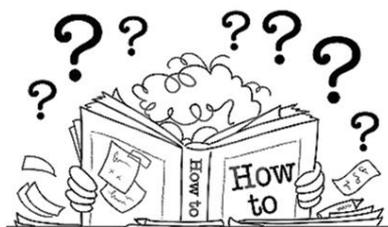


- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.



- Die Belehrungspflicht nach dem Infektionsschutzgesetz trifft nur gewerbsmäßige Tätigkeiten und Arbeiten. Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen unterliegen seit dem 02.02.2005 nicht mehr der Belehrungspflicht nach § 43 Infektionsschutzgesetz. Das Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz hat für ehrenamtliche Helfer das **Merkblatt Lebensmittelinfektionen vermeiden** sowie einen **Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln** erstellt. Die Vereinsvorstände haben ehrenamtliche Mitarbeiter entsprechend hygienisch aufzuklären, um Lebensmittelinfektionen zu vermeiden.

Für Fragen aus dem Gesundheitsbereich (IfSG-Zeugnisse und Belehrungen):
Landratsamt Lindau, Abteilung: Gesundheit (FB 22)



6.) Kennzeichnung



- Der **Name** des Betreibers/Veranstalters ist zu kennzeichnen.
- Bei offen abgegebenen Lebensmitteln sind mindestens die **Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels** und den enthaltenen **Zusatzstoffen** (z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken) anzugeben.
- **Preise mit Menge** sind an gut sichtbarer Stelle anzugeben. Hinweis: Es ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer abzugeben als das billigste alkoholische Getränk, bei gleicher Menge.
- Angabe der **Allergenen Zutaten**: Bei Tätigkeiten, wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln durch Privatpersonen z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene wird die Allergenauszeichnung empfohlen, sie ist jedoch keine Pflicht.

Eine **Kennzeichnungspflicht** besteht dann, wenn eine gewisse Regelmäßigkeit der Tätigkeiten bzw. Aktivitäten und einen bestimmten Organisationsgrad vorausgesetzt ist. Beispiel zur Kennzeichnungspflicht: Feste auf lokaler Ebene, die nur einmal im Jahr, aber über mehrere Tage ausgerichtet werden und bei denen eine große Teilnehmerzahl/Verbraucheranzahl zu erwarten ist, wie z. B. Stadtfest, Musikfest, Kinderfest usw.

Allergieauslösende Bestandteile von Lebensmitteln können sein:

1. Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	8. Schalenfrüchte , namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	12. Schwefeldioxid und Sulphite
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- **Verpackte Lebensmittel**, die zur Selbstbedienung bereit stehen und nicht zum unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, müssen entsprechend der Lebensmittelinformationsverordnung gekennzeichnet werden. Hierzu hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft einen Flyer herausgegeben (www.bmel.de, Rubrik: Publikationen, „Kennzeichnung von Lebensmitteln“)

Quelle und weitere Informationen:



- Fragen in Bezug auf sicherheitsrelevante Vorschriften: Polizei
- Lieferanten (z.B. Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Brauereien usw.) von Lebensmitteln können Ihnen häufig gute Tipps für die Gestaltung des Festes und die richtige Handhabung der Lebensmittel geben.
- www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/imbiss/
- Leitfaden für Vereinsfeiern (Bayerische Staatskanzlei)
- Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten
- Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“
- Kennzeichnungsfragen: www.bmel.de, Rubrik: Publikationen, „Kennzeichnung von Lebensmitteln“
- Merkblatt „Allergenauszeichnung“ des Landratsamts Lindau

Landratsamt Lindau
Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

Bregenzer Straße 35
88131 Lindau (Bodensee)
Telefon 08382 270-0
www.landkreis-lindau.de

Beachten Sie:

Die Ausführungen dienen lediglich der Information und **nennen Schwerpunkte**, sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Stand: 16. November 2018