

- Fachdienst Veterinärdienst und Verbraucherschutz -

Merkblatt

Lebensmittelhygienische Mindestanforderungen an Sonderveranstaltungen

Folgende grundsätzliche Auflagen müssen gemäß **Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene** von jedem Teilnehmer erfüllt werden, damit die Lebensmittelsicherheit der angebotenen Waren gewährleistet ist.

1. Personalhygiene, Arbeitskleidung

Es ist eine saubere Arbeitskleidung zu tragen. Verboten ist generell das Tragen von Schmuckstücken.

2. Infektionsschutzbelehrung mit Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz

- a) Es muss eine Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt bei Arbeitsantritt vorliegen, wenn offene Lebensmittel, wie
- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
 - Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
 - Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
 - Eiprodukte
 - Säuglings- und Kleinkindernahrung
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
 - Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
 - Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen
- zum Rohverzehr angeboten werden.
- b) Belehrung durch den Arbeitgeber vor Antritt der Arbeitsstelle, danach alle zwei Jahre Belehrung durch den Arbeitgeber

Ein vorhandenes Gesundheitszeugnis nach § 18 des Bundesseuchengesetzes gilt als Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes. Beide Unterlagen müssen bei der Betriebsstätte (Kopie reicht) - also vor Ort - aufbewahrt werden.

3. Personaltoilette

Es muss eine separate Personaltoilette mit fließendem warmen und kaltem Wasser sowie Seifenspender und Einmalhandtücher in der Nähe des Arbeitsplatzes vorhanden sein.

4. Verkaufseinrichtung

Die Abgabe von Lebensmitteln darf nur aus Verkaufseinrichtungen erfolgen, die vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sind (Dach, Wände und Boden usw.). **Unverpackte Lebensmittel müssen zudem vor dem Anhusten und der Berührung der Käufer geschützt werden**, z. B. durch eine Schutzscheibe (wie Plexiglas) vor dem Bedienungstresen oder einer räumlichen Trennung (Lebensmittel hinter dem Verkäufer).

5. Einrichtungsgegenstände

Einrichtungsgegenstände wie Tische, Regale, Vorratsschränke und Kühleinrichtungen müssen aus glattem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Es sind ausreichend Abfallbehälter mit Deckel bereitzustellen.

6. Schankanlagen

Getränkeschankanlagen für Bier und alkoholfreie Getränke sind vor Inbetriebnahme zu reinigen. Grundsätzlich gilt, dass der Betreiber sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage verantwortlich ist. Die Reinigungsnachweise müssen vor Ort vorliegen.

7. Kühl-/Tiefkühleinrichtungen

Kühlpflichtige Lebensmittel sind - entsprechend den Temperaturvorgaben des Herstellers - kühl aufzubewahren. Die Temperaturen sind durch Thermometer zu kontrollieren.

8. Handwaschgelegenheit

Im Verkaufsstand muss eine Handwaschgelegenheit mit ausreichend fließend warmen und kalten Wasser sowie Seifenspender und Einmalhandtüchern eingerichtet sein.

9. Wasserversorgung

Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben und die eventuell benutzten Zuleitungen müssen der Trinkwasserverordnung entsprechen.

10. Reinigung

Das Reinigen von Behältern, Bestecken und sonstigen Gebrauchsgegenständen ist in einer gesonderten Spüleinrichtung vorzunehmen, **nicht in der Handwascheinrichtung**.

11. Kennzeichnung

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Allergene) sind bei der Ware oder auf einem Schild kenntlich zu machen.

Bei alkoholischen Getränken ist die Kennzeichnung der Getränke auf einem Schild dem Käufer kenntlich zu machen (z. B. mit Rum 2 cl, 40 % vol.).