

Merkblatt für Straßen-, Vereinsfeste und ähnliche Veranstaltungen



Dieses Merkblatt soll Gewerbetreibenden und Veranstaltern von Vereinsfesten, Straßenfesten, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln geben und auf die entsprechenden lebensmittelhygienischen und -rechtlichen Voraussetzungen hinweisen.

Vorwort

Auf Vereins- oder Straßenfesten, sowie Märkten und ähnlichen Veranstaltungen betriebene Verkaufs- und Imbisswägen, Verkaufszelte, Marktstände und sonstige Einrichtungen werden als „ortsveränderliche Betriebsstätten“ bezeichnet.

Beim Umgang mit und der Abgabe von Lebensmitteln sind von den Veranstaltern, Vereinsvorständen und ehrenamtlichen Helfern lebensmittelrechtliche Vorschriften einzuhalten. Dies soll Risiken wie lebensmittelbedingten Krankheiten aufgrund von Hygienemängeln oder allergische Reaktionen nach der Aufnahme von nicht gekennzeichneten Allergenen minimieren und die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung bewahren.

Grundsätzlich gilt, dass Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden dürfen, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Hierunter versteht man eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln (bspw. durch Staub, Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse oder unsachgemäße Temperaturen).

Dafür müssen die ortsveränderlichen Betriebsstätten so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis betrieben werden kann.

Weitere Informationen zur Umsetzung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften hinsichtlich der guten Lebensmittelhygienepraxis können auch beim Fachbereich Verbraucherschutz, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung (FB VVL) der Stadt Würzburg angefragt werden.

Stadt Würzburg

Fachbereich Verbraucherschutz, Veterinärwesen & Lebensmittelüberwachung

Veitshöchheimer Str. 1b

97080 Würzburg

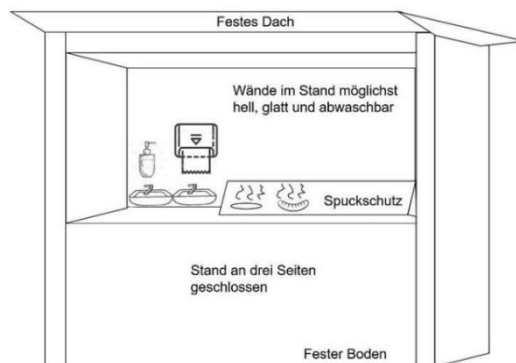
E-Mail: verbraucherschutz@stadt.wuerzburg.de

Telefon: 0931 / 37 - 2826

Fax: 0931 / 37 - 3825

Allgemeine Voraussetzungen

Verkaufsstände für Lebensmittel müssen ausreichend vor einer Kontamination oder nachteiligen Beeinflussung schützen. Dazu sind eine Überdachung und vollständige Umschließung des Standes notwendig, sofern anderweitig kein zuverlässiger Schutz gewährleistet werden kann.



Beispiel eines geeigneten Lebensmittelverkaufsstandes

Dabei müssen die Wand- und Deckenflächen in den Bereichen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden, mit einer glatten, leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein (z. B. Zeltplane). Der Fußboden bzw. Untergrund muss befestigt und so angelegt sein, dass eine leichte Reinigung möglich ist (z. B. Holzböden, Bühnenböden, Siebdruckplatten, PVC-Beläge).

Offene Lebensmittel müssen durch eine Abtrennung (sog. Spuckschutz, z. B. aus Plexiglas oder Edelstahl) vor dem Anhusten, Beniesen oder Berühren durch die Kunden oder Passanten abgeschirmt werden. Die Einrichtungsgegenstände und Ausrüstungen müssen sauber und instandgehalten werden.

Die Beleuchtungen (Lampen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen mit einem Splitterschutz versehen sein.

Sollten zusätzlich vor oder neben der ortsveränderlichen Betriebsstätte z. B. Gas- oder Holzkohlegrills zum Zubereiten von Lebensmitteln platziert werden, so ist dieser Bereich ebenfalls mit einer ausreichenden Überdachung, Wandabplanung, einem leicht zu reinigenden Fußbodenbelag und einem Spuckschutz auszustatten.

Es ist eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser (fest eingebautes oder mobiles Handwaschbecken mit Warmwasserboiler) bereitzustellen. Darüber hinaus sind Mittel zum hygienischen Reinigen (Flüssigseife) und Trocknen (Einweghandtücher) der Hände zur Verfügung zu stellen. In Ausnahmefällen bzw. bei eintägigen Festlichkeiten kann die Handwaschgelegenheit durch einen Einmachkochtopf mit Ablasshahn ersetzt werden.

Das Wasser zum Händewaschen, zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln, sowie zur Reinigung von Geschirr und Gerätschaften muss Trinkwasserqualität haben. Anfallendes Schmutzwasser ist ordnungsgemäß abzuleiten und zu entsorgen. Lebensmittelabfallbehälter sind ordnungsgemäß mit einem Verschlussdeckel zu versehen.

Umgang mit Lebensmitteln

Behälter, Geräte und Arbeitsflächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, müssen glatte, leicht zu reinigende, korrosionsbeständige Oberflächen aufweisen. Sie müssen sich in einem sauberen, einwandfreien Zustand befinden und bei Bedarf zwischengereinigt werden.



Piktogramm für die Darstellung der Eignung eines Materials für den Kontakt mit Lebensmitteln

Ob es sich um Gegenstände handelt, die sich für Lebensmittelkontakt eignen, kann an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder dem oben dargestellten Piktogramm erkannt werden.

Der Transport von unverpackten Lebensmitteln hat in abgedeckten Behältern zu erfolgen.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.

Entsprechend müssen geeignete Temperaturen für das Behandeln und Inverkehrbringen (z. B. Kühl- und Heißlagerung) der Lebensmittel gewährleistet werden. Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ist die Kühlkette einzuhalten und darf nicht unterbrochen werden. Werden Lebensmittel vor der Abgabe zwischenzeitlich warmgehalten, hat dies bei einer Temperatur über +65 °C zu erfolgen.

Besonders gefährdet sind leichtverderbliche Lebensmittel:

- Fleisch- und Wurstwaren
- rohe Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse aus diesen
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen einschließlich der Teige für Waffeln, Crêpes usw.
- Backwaren mit nicht durcherhitzter oder durchgebackener Füllung
- belegte Brötchen mit Wurst, Fisch oder Feinkostsalaten
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse

Beispiele für Temperaturanforderungen	
Kühlpflichtige Lebensmittel wie Frischfleisch sowie Fleischerzeugnisse	max. + 7°C
Geflügelfleisch	max. + 4°C
Fleischerzeugnisse mit Innereien	max. + 3°C
Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen wie Creme- und Sahnetorten	max. + 7°C
Roh- und Feinkostsalate sowie Fischereierzeugnisse und roheihaltige Lebensmittel	max. + 7°C
Frischfisch, Lagerung in schmelzenden Eis und bei	max. + 2°C
Tiefkühlprodukte	max. - 18°C

Diese Temperaturen sind auch bei „kurzfristiger“ Aufbewahrung in der Nähe von Grill etc. bzw. vor der Abgabe einzuhalten. Für den Verkauf dürfen die Lebensmittel für einen begrenzten Zeitraum aus praktikablen Gründen aus der Kühlung genommen werden.

Personalhygiene

Personen die Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Auf saubere Arbeitskleidung ist zu achten. Hand- und Armschmuck sind abzulegen, Nagellack und künstliche Fingernägel dürfen nicht getragen werden.

Vor der Behandlung und Zubereitung von Lebensmitteln sind die Hände sorgfältig mit Warmwasser und Flüssigseife zu reinigen. Werden Einmalhandschuhe verwendet, müssen diese regelmäßig gewechselt werden.

In Bereichen, in denen Lebensmittel hergestellt, zubereitet oder behandelt werden, ist das Rauchen nicht gestattet.

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, zubereitet, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, welche für den Umgang mit Lebensmittel geschult wurden oder die entsprechend Fachkenntnis haben. Insbesondere sind hier Kenntnisse über die hygienischen Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln, Warenkontrolle sowie Warenkunde, Reinigungsmaßnahmen sowie über die Kühl- und Heißhaltung von Lebensmitteln zu vermitteln.

Bei gewerblichen Betriebsstätten mit Gewinnerzielungs- und Fortsetzungsabsicht sind für das Personal Belehrungen nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes durchzuführen. Die Erstbelehrung des Gesundheitsamtes bzw. eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes und der Nachweis der Folgebelehrungen sind an der jeweiligen Betriebsstätte aufzubewahren und der zuständigen Behörde (z. B. Lebensmittelüberwachung) auf Verlangen vorzulegen.

Für Personen mit akutem Durchfall, Erbrechen sowie Hauterkrankungen wie eitrigen Wunden, nässenden Ekzemen oder festgestellten Erkrankungen (wie z. B. Typhus oder Gelbsucht) gilt auch für private Feiern ein gesetzliches Tätigkeitsverbot. Selbiges gilt für Ausscheider von Salmonellen, Shigellen oder Coli-Bakterien. Erkrankte Personen oder Ausscheider dürfen nicht in Kontakt mit Lebensmitteln, Geschirr und Gästen geraten.

Kennzeichnung

Die Preisauszeichnung der angebotenen Speisen und Getränke ist gut sichtbar, in ausreichender Anzahl z. B. durch Preisschilder/Preisaushang anzubringen.

Beispiele für Preisauszeichnungen:

- | | | |
|------------------------------|-----------|--------|
| ▪ Schweinesteak mit Brötchen | | 3,50 € |
| ▪ Festbier | 0,5 Liter | 3,20 € |

Für in der Abwesenheit der Verbraucher vorverpackte Lebensmittel gelten umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften, welche in Art. 9 der VO (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind.

Wesentliche Kennzeichnungspunkte für vorverpackte Lebensmittel sind:

- Bezeichnung des Produktes
- Verzeichnis der Zutaten, teilweise mit quantitativer Angabe
- Allergenkennzeichnung
- Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- ggf. Anweisungen für Aufbewahrung oder Gebrauchsanleitung
- Nährwertdeklaration
- Alkoholgehalt bei mehr als 1,2 Volumenprozent
- Nennfüllmenge

Abhängig von der Regelmäßigkeit und dem Organisationsgrad der Veranstaltung ist auch bei offenen bzw. lose abgegebenen Waren, bei denen die Kennzeichnungsvorschriften stark eingeschränkt sind, die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen verpflichtend.

Zusatzstoffe die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, sind bei den zum Verkauf angebotenen Speisen kenntlich zu machen. Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe muss in einem leicht erkennbaren Zusammenhang mit dem Lebensmittel erfolgen.

Beispiele für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Zusammenhang mit dem Lebensmittel:

▪ Bratwurstsemmel „mit Phosphat“	2,00 €
▪ Schinkenbrot „mit Konservierungsstoff“	3,50 €
▪ Fischsemmel (Lachersatz) „mit Farbstoff“	2,20 €

Sofern die Bezeichnung des Lebensmittels an sich nicht bereits auf Allergie auslösende Bestandteile rückschließen lässt, sind Allergene zusätzlich zu den Zusatzstoffen bei unverpackter Ware (z. B. an der Bedienungstheke oder im Restaurant) verpflichtend in der Speisekarte oder Preisaushängen zu kennzeichnen.

Folgende Stoffe, die als Allergene bezeichnet werden, lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind zu kennzeichnen:

Zu kennzeichnende Allergene nach Art. 9 Abs. 1 Buchstabe c i. V. m. Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnen Erzeugnisse (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- Fisch und Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Pistazien)
- Sellerie und Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfid

Eigenkontrollen und behördliche Überprüfungen

Es müssen betriebseigene Eigenkontrollen im Sinne von z. B. Temperaturkontrollen durchgeführt werden, die schriftlich festzuhalten sind.

Bei behördlichen Überprüfungen durch die Lebensmittelüberwachung sind die Verantwortlichen und die von ihnen bestellten Vertreter dazu verpflichtet, die Kontrollmaßnahmen zu dulden und die in der Überwachung tätigen Personen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe zu unterstützen.

Rechtsgrundlagen

- **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)**
- **Verordnung (EG) Nr. 178/2002** zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene
- **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011** betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- **Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)**
- **Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)**
- **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**
- **Preisangabenverordnung (PAngV)**