

Merkblatt für die Betreiber von Veranstaltungen, Märkten und Festen, von ortsveränderlichen und mobilen Betriebsstätten, für die Verantwortlichen der Vereine sowie Inhabern von Gestattungen und einmaligen Gaststättenerlaubnissen

Hygienefehler können beim Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, 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.

Bei Bierzelten, Vereinsfesten, Weinfesten, Sommernachtsfesten, Märkten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen sind die hygienischen und baulichen Vorgaben der EU-Hygieneverordnung 852/2004 und/oder der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) zu beachten.

Von den Betreibern sind daneben aber auch die folgenden gesetzlichen Vorgaben zu beachten:

- Der Betreiber oder Gestattungsinhaber hat an geeigneter Stelle gut sichtbar

- ein aktuelles Jugendschutzgesetz und
- einen Aushang mit den Preisen für Speisen und Getränke anzugeben.
- Bei den Getränken ist auch die Menge mit anzugeben (außer Heißgetränke). Werden für Selbstbedienung andere Preise verlangt, so sind diese ebenfalls anzugeben. Auch das erhobene Pfand bei Geschirr, Flaschen etc. ist anzugeben.

- Bei nicht portionsweise verkaufter Ware, z.B. Käse oder Fisch sind die Preise für 100g anzugeben. Für die Gewichtskontrolle dieser Waren ist eine geeichte Waage bereitzuhalten.

- Infektionshygienische Belehrung:

- Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen handeln nicht „gewerbsmäßig“ im Sinn des IfSG. Sie unterliegen deshalb nicht der gesetzlichen infektionshygienischen Belehrungspflicht. Dem Infektionsschutz der Bevölkerung wird bei solchen Veranstaltungen dadurch Rechnung getragen, dass dieser Personenkreis – und zwar unabhängig davon, ob er vor Ort tätig ist oder im häuslichen Bereich Lebensmittel zubereitet und zur Verfügung stellt – durch ein Merkblatt über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet wird.
Dabei wird besonders auf die zivilrechtliche Haftung und die strafrechtliche Verantwortung eines Jeden hingewiesen, der Lebensmittel in Verkehr bringt. Das Merkblatt ist den Veranstaltern im Rahmen der Erlaubniserteilung nach §12 GastG durch die Gemeinden auszuhändigen. Es wird auch von den Gesundheitsämtern ausgegeben.
- Gewerbsmäßige Helferinnen und Helfer, die mit offenen Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach §§ 17/18 Bundesseuchengesetz oder aber einer Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (Belehrung des Gesundheitsamtes oder beauftragten Arztes) sein. Dies gilt auch für Reinigungs- und Spülpersonal.
Vor Beginn der Tätigkeit bzw. der Veranstaltung ist vom Betreiber eine Belehrung nach §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz durchzuführen und zu dokumentieren!

- Das Küchenpersonal bzw. Verkaufspersonal hat beim Behandeln der Lebensmittel saubere Schutzkleidung zu tragen. Weiterhin muss eine leicht erreichbare Möglichkeit zum Händewaschen mit warmem Wasser, weiterhin mit Einmalhandtüchern, Flüssigseife und Desinfektionsmittel vorhanden sein.

- Ausgabe- und Arbeitstische für Speisen müssen mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein.
- Die Abgabe von Rohmilch, Frischkäse und Sauermilch aus Rohmilch sowie Milcherzeugnissen aus Rohmilch (Joghurt, Kefir) ist verboten!
- Rohes Geflügel ist aufgrund der starken Salmonellengefahr ausreichend kühl und strikt getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und zu behandeln. Für die Zubereitung sind eigene Gerätschaften (Messer, Schneidbrett) zu verwenden.
- Unverpackte Fleisch- und Wurstwaren, Backwaren und Kuchen dürfen nicht zusammen mit Getränken gelagert werden.
- In Speisen und Getränken enthaltene Zusatzstoffe wie Phosphat, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Farb- und Konservierungsstoffe sind auf den Speise- und Getränkekarten bzw. Preislisten deutlich kenntlich zu machen.
Ebenso sind Lebensmittel (z.B. Sojaöl) kenntlich zu machen, die gentechnisch veränderte Organismen enthalten, aus solchen bestehen oder daraus hergestellt werden.
Bei Lebensmitteln, die sog. Azofarbstoffe enthalten (z.B. Lachsersatz, Slasheis) sind die E-Nummer sowie der nachstehende Warnhinweis anzugeben:
„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“
(Azofarbstoffe sind Gelborange (E 110), Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E 122), Cochenillerot (E 124) und Allurarot (E 129).)
- Abfälle dürfen im Küchenbereich nur vorübergehend und nur in verschlossenen Behältern gelagert werden. Für Speisereste und Küchenabfälle sind Tonnen von zugelassenen Entsorgungsbetrieben bereitzustellen. Die Handespapiere sind zwei Jahre aufzubewahren.
- Hygienische Sanitär- und Umkleideeinrichtungen, insbesondere auch für das Verkaufs- und Küchenpersonal, müssen zur Verfügung stehen. An den Handwaschbecken in den Toiletten, die über Warmwasser verfügen müssen, sind Seifenspende, Einmalhandtücher und Desinfektionsmittel bereitzuhalten.
Auf die öffentlichen Toiletten ist deutlich sichtbar hinzuweisen. Diese müssen kostenfrei benützt werden dürfen.
- Werden tierische Lebensmittel, Backwaren oder Salate unbedeckt oder unverpackt ausgestellt, so ist ein Aufsatz oder sonstiger Schutz so anzubringen, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder in sonstiger Weise beeinträchtigen kann.
- Beim Verkauf alkoholischer Getränke ist mindestens ein alkoholfreies Getränk in gleicher Menge mit anzubieten, welches nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk ist.
(Beispiel: Bier hell 0,5l 2,50 €, Limonade 0,5l nicht teurer als 2,50€)
- Die Kühlkette darf bei leicht verderblichen Lebensmitteln nicht unterbrochen werden. Die ungekühlte Bevorratung beim Verkauf darf stets nur in kleinen Mengen erfolgen.
- Beim Betrieb von Getränkeschankanlagen ist folgendes zu beachten:
 - Der Betreiber muss vom Verleiher der Anlage in den Betrieb sowie die Gefahren, insbesondere beim Umgang mit Druckgasen eingewiesen sein. Dieser hat sein Personal entspr. zu belehren.
 - Zum Gläserspülen müssen geeignete und ausreichend dimensionierte Spüleinrichtungen, möglichst mit Warmwasser, vorhanden sein. Dies gilt nicht, wenn nur Einmal- oder Tauschgefäße verwendet werden.
 - Gasflaschen müssen stehend befestigt und gegen Umfallen sowie Erwärmung gesichert werden; das Sicherheitsventil muss verplombt sein.
 - Die Anlagenbeschreibung bzw. die Prüfungsunterlagen nach §10(1) BetrSichV (Gefährdungsbeurteilung) sind stets an der Betriebsstätte aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuweisen. Ebenso ist ein Reinigungsnachweis zu führen.
 - Die Höchsttemperatur bei der Bierlagerung sollte 18° C nicht überschreiten.

- Zubereitungsstellen für Lebensmittel wie Grillstellen, Küchen und Verkaufsstände sind vom Publikum entsprechend abzugrenzen (Unfall- und Hygieneschutz). Weiterhin sollten diese Stände an drei Seiten umschlossen sein und ein festes Dach haben (Witterungsschutz).
- Für die ordnungsgemäße Reinigung von Mehrweggeschirr und -besteck ist eine geeignete, hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit mit warmem Wasser bereit zu halten.
- Beim Verkauf von Sahnetorten, Cremetorten und Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung sollten die allg. haftungsrechtlichen Folgen bedacht werden. Für ständige, ausreichende Kühlung und Warenschutz ist dabei Sorge zu tragen.
- Wasser, das zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln, für die Reinigung von Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, für die Reinigung von Hand- und Spültüchern sowie die Körperpflege und -reinigung verwendet wird, muss Trinkwasserqualität im Sinne der Trinkwasserverordnung besitzen.
Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus trinkwassergeeignetem undurchsichtigem Material bestehen und sie dürfen keine Beschädigungen aufweisen.
Schläuche müssen für Trinkwasser zugelassen und KTW und DVGW W 270 geprüft sein.

- Der Gestattungsinhaber bzw. Betreiber einer mobilen Verkaufsstätte (=Lebensmittelunternehmer) hat ein oder mehrere Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und zu dokumentieren (z.B. Wareneingangskontrollen, Reinigungsplan, Hygienebelehrung, Überprüfung der Kühltemperaturen etc.).

Dieses „Hygienekonzept“ ist der überwachenden Behörde (=Lebensmittelüberwachung) nachzuweisen.

Die Dokumentation und die Aufzeichnungen sollten an den Umfang der Speisenabgabe bzw. -produktion sowie die Betriebsart und das damit verbundene Risiko des jeweiligen Betriebes angepasst werden. Sie sind eine Unterstützung bei der Umsetzung der gesetzlich geforderten Eigenkontrolle. Es wird dringend empfohlen, sich im Zweifelsfall mit dem für den Gemeindebereich bzw. den Betrieb zuständigen Lebensmittelüberwachungsbeamten abzustimmen!

- Die Rückverfolgbarkeit der im Betrieb verwendeten Lebensmittel muss stets nachvollziehbar und belegbar sein (z.B. Lieferscheine, Kuchenlisten, Salatlisten).

Hinweis:

Am 13. Dezember 2014 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) in Kraft. **Seitdem muss auch bei offen abgegebenen Lebensmitteln über mögliche Allergene wie z.B. Erdnüsse, Weizen, Milch oder Sellerie informiert werden.**

Nähere Informationen hierzu enthält unser „Merkblatt zur Allergenkennzeichnung bei der Abgabe von offenen Lebensmitteln“, Download:

http://www.traunstein.com/wTraunstein/verwaltung/aemter/sg535/lebensmittelueberwachung/index_lue.php

Eine gute Hilfestellung in allen diesbezüglichen Fragen gibt die „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten“, herausgegeben von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (bgn), Mannheim. Download: <http://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/10035>

Die vorstehenden Ausführungen und Hinweise stellen nur einen Auszug aus der Fülle der einschlägigen Rechtsvorschriften dar. Es bedarf daher im Einzelfall stets der Abstimmung mit der zuständigen Behörde (z.B. Gesundheitsamt, Veterinäramt, Gaststättenrecht, Lebensmittelüberwachung, Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung)