

Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen

Die seit dem 01.01.2006 geltenden EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene legen einen besonderen Schwerpunkt auf die Selbstkontrolle derer, die Lebensmittel in den Verkehr bringen. Damit wird die Verantwortung für jeden, der mit Lebensmitteln umgeht, größer. Wenn also Vereinsvorstände, aber auch Privatpersonen ein Fest abhalten wollen und es findet eine Bewirtung gegen Entgelt statt, sollte der Veranstalter im Zuge seiner Sorgfaltspflicht angemessene Sicherheitsmaßnahmen durchführen und nachstehende Mindestanforderungen einhalten, um Verdruss und Ärger zu vermeiden.

Jeder, der Lebensmittel (Kuchen, Torten) herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt.

Für ein Fest oder eine Veranstaltung aus besonderem Anlass gemäß § 12 Gaststättengesetz (z.B. Vereinsfest, Pfarrfest, etc.) muss rechtzeitig bei der zuständigen Gemeinde (Stadt Memmingen) eine Gestattung beantragt werden.

Anforderungen an den Verkaufsstand bzw. Verkaufswagen:

- Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden, z.B. durch Sonne Staub, Gerüche, Tiere (Lebensmittel, Geschirr oder Gläser auch in Behältnissen nicht auf den Boden stellen).
- Kunden dürfen angebotene, offene Ware nicht berühren, an Husten oder sonst nachteilig beeinträchtigen können.
- Lebensmittelverkaufsstände müssen überdacht und dreiseitig umschlossen sein, vor allem bei kühlpflichtigen Lebensmitteln wie unten aufgeführt (Bild 1). Bei offenen Lebensmitteln muss ein befestigter, leicht zu reinigender Boden vorhanden sein.
- Der Verkaufsstand muss sauber und instandgehalten werden. Angemessene Abfallbehälter mit Deckel sind bereitzustellen.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Ausreichende Kühlmöglichkeiten für die Bevorratung kühlpflichtiger Lebensmittel müssen vorhanden sein.
- Sep. Handwaschgelegenheit mit fließend warmen Wasser (z.B. Glühweinkessel mit Hahn oder kleiner Durchlauferhitzer), Seifenspender und Einmalhandtücher oder Küchenrolle müssen vorhanden sein (Bild 2).
- Eine hygienisch einwandfreie Möglichkeit zur Reinigung von Lebensmitteln und eine abgetrennte Spülmöglichkeit müssen vorhanden sein.

Anforderungen an den Schankbetrieb:

In unmittelbarer Nähe jeder Getränkezapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Gläser bzw. Krüge mit zwei Spülbecken (eines mit Warmwasser u. Spülmittel) oder eine Gläserspülmaschine vorhanden sein. Der Boden muss befestigt sein.

Vom Vermieter von mobilen Getränkeschankanlagen sind an den Betreiber folgende Unterlagen auszuhändigen:

- Eine Betriebsanweisung über den Umgang mit Druckgasflaschen
- Ein Unterweisungsnachweis für das Betreiben, Benutzen und Bedienen von Getränkeschankanlagen
- Ein Nachweis über die sicherheitstechnische Prüfung vor Inbetriebnahme oder der wiederkehrenden Prüfung der Schankanlage
- Die erforderlichen Reinigungsnachweise der Getränkeschankanlage

Anforderungen an das Personal:

Gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes benötigen alle Personen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeit eine Bescheinigung vom Gesundheitsamt. Für Helfer und Helferinnen, die bei Vereinsfesten u. ähnlichen Veranstaltungen lediglich ehrenamtlich tätig sind, ist diese infektionshygienische Belehrung nicht mehr nötig. Diese sind vor Beginn der Tätigkeit von einem Verantwortlichen (z.B. durch dieses Merkblatt) über die infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln zu unterrichten.

Temperaturanforderungen für verschiedene Lebensmittel:

Für kühlpflichtige Lebensmittel sind geeignete Kühleinrichtungen bereitzustellen. Thermometer zur laufenden Temperaturkontrolle müssen vorhanden sein.

- Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen	+ 7°C
- Frischfleisch und Wurstwaren	+ 7°C
- andere kühlpflichtige Lebensmittel (Käse, marinierter Fisch)	+ 7°C
- Hackfleisch (Geschnetzeltes, rohe Bratwürste)	+ 4 °C
- Frisches Geflügelfleisch	+ 4°C
- Frischer Fisch	+ 2°C oder auf schmelzendem Eis
- Tiefkühlware	- 18°C

Verzehr fertige heißzuhaltende Speisen dürfen maximal 2 - 3 Stunden bei mind. 65 °C vorrätig gehalten werden.

Bitte beachten Sie außerdem:

- Am Verkaufsstand ist der Name des Gewerbetreibenden anzubringen.
- Die Preise für Speisen und Getränke sind gut sichtbar anzuschreiben.
- Alle angebotenen Waren müssen mit unmissverständlicher Verkehrsbezeichnung, Gewicht, Verkaufseinheit und Kenntlichmachung der Zusatzstoffe (Farbstoffe, Konservierungsstoffe ect.) mit einem Schild an der Ware gekennzeichnet sein.
- Die Aushangpflicht und die Verbote des Gesetzes zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit i.d. Fassung vom 25.02.1985 (BGBl. I S. 425) sind zu beachten.
- Bei Ausschank alkoholischer Getränke ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für eine Liter der betreffenden Getränke (§ 6GastG).
- Für die Gäste müssen ausreichende WC-Anlage (z.B. Toilettenwagen nach Damen und Herren getrennt) vorhanden sein.
- Die Abwässer aus diesen Anlagen sind ordentlich zu entsorgen.
- Um Abfall zu vermeiden, sollte die Abgabe der Speisen und Getränke nur aus Mehrwegbehältern erfolgen.

Weitere Auskünfte erhalten Sie von der Stadt Memmingen

-Lebensmittelüberwachung Tel.: 08331/850-324 oder Gewerbeamt Tel.: 08331/850-322

Bild 1

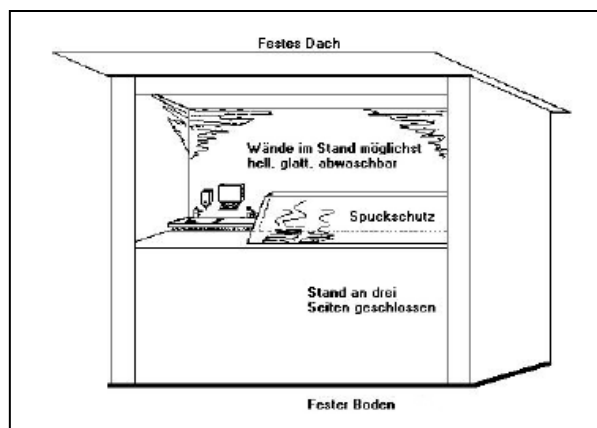


Bild 2

