

## Das Lebensmittelrecht

- Die europäischen Lebensmittelhygieneverordnungen gelten für das gewerbsmäßige Behandeln sämtlicher Lebensmittel und erfassen somit alle Betriebe (ortsfeste Einrichtungen, z. B. Bäckereien, Gastwirtschaften, sowie ortsveränderliche bzw. nichtständige Einrichtungen, z. B. Verkaufsstände und -fahrzeuge).
- Für ein Fest oder eine Veranstaltung aus besonderem Anlass muss bei Abgabe alkoholischer Getränke rechtzeitig bei der zuständigen Gemeinde eine Gestattung (§12 Gaststättengesetz) schriftlich beantragt werden.
- Um die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu erleichtern, werden wesentliche Begriffe und Anforderungen einschlägiger Verordnungen nachfolgend in alphabetischer Reihenfolge erläutert.

## Abfälle

- Speisereste, Küchenabfälle und andere Abfälle dürfen im Herstellungsbereich nur vorübergehend und nur in leicht zu reinigende Behältern (mit Deckel) gelagert werden.

## Allgemeine Verantwortung

- Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Kunden/Gäste und haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt.
- Auf die Ausgabe von Speisen, die rohe Eier enthalten, z.B. selbst hergestellte Mayonnaise, weiche Eier, Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee und Backwaren mit nicht durchgebackener oder nicht durcherhitzter Füllung (z.B. Cremetorten) sollte wegen des hohen Gefahrenpotenzials verzichtet werden oder nur erfolgen, wenn die Herstellung in einem Handwerksbetrieb (Bäcker, Konditor) erfolgt ist. Dies gilt insbesondere für die Verpflegung von Kindern oder älteren, immunschwachen oder schwangeren Personen.

## Dokumentation betrieblicher Eigenkontrollen

- Der Gestattungsinhaber bzw. Betreiber einer mobilen Verkaufsstätte (Lebensmittelunternehmer) hat ein oder mehrere Verfahren, die auf HACCP Grundsätzen beruhen einzurichten, bzw. betriebliche Eigenkontrollen durchzuführen und zu dokumentieren. (Wareneingangskontrolle, Reinigungsplan, Hygienebelehrung, Überprüfung der Kühl- und Warmhaltetemperaturen etc.)

## Gesundheitszeugnis, IfSG, Unterrichtung

- Personen, welche gewerbsmäßig Risikolebensmittel behandeln, müssen eine Belehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nach §43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) nachweisen. Die vor dem 1.1.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse gelten auch als Belehrung nach §43 IfSG.
- Ein Arbeitgeber hat darüber hinaus seine beauftragten Personen bei Arbeitsantritt und alle 2 Jahre über die Tätigkeitsverbote nach §42 und über die Verpflichtungen nach

§43 IfSG zu belehren und dies zu dokumentieren.

- Ehrenamtliche Helfer(innen) benötigen bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen keine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Jedoch muss der Erlaubnisinhaber die mit Lebensmitteln umgehenden Personen, über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichten. Dabei ist besonders über die zivilrechtliche Haftung und die strafrechtliche Verantwortung auf Jeden hinzuweisen der Lebensmittel in den Verkehr bringt.
- Die o.g. Maßnahmen sind vor Beginn der Veranstaltung durchzuführen.
- Die Nachweise der Belehrungen / Unterrichtungen müssen während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden.

## Getränkeschankanlage

- Grundsätzlich gilt, dass der Betreiber für die Sicherheit und für die Hygiene seiner Anlage alleine verantwortlich ist.
- Der Betreiber ist vom Verleiher/Besitzer der Anlage in den Betrieb, sowie Gefahren, insbesondere beim Umgang mit Druckgasen, einzuweisen.
- Gasflaschen müssen stehend befestigt, gegen Umfallen, sowie Erwärmung gesichert werden, dass 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.

## Hygiene in der Betriebsstätte

- Betriebsstätten, Einrichtungen, Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte müssen so beschaffen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist.
- Um dies zu gewährleisten, müssen auch Grillstände, Buden usw. einen festen, leicht zu reinigenden Boden haben und mind. 3-seitig umschlossen, d.h. mit Seitenwänden und einem Dach versehen sein.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abriebfeste, korrosionsfreie, nicht toxische und abwaschbare Materialien zu verwenden. Zubereitungsstellen für Lebensmittel, wie Grillstellen, Küchen und Verkaufsstände sind von den Gästen abzutrennen.
- Die Seitenwände in dessen Bereich Lebensmittel hergestellt werden sind ebenfalls mit einem abwaschbaren Belag zu versehen.

## Kennzeichnung und Pflichtangaben

- Alle angebotenen Waren müssen an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar mit unmissverständlicher Verkehrsbezeichnung, Gewicht, Verkaufspreis und Kenntlichmachung der darin enthaltenen allergenen Zutaten und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe auf einem Schild an der

Ware, in einem Preisaushang oder in einer griffbereiten getrennten Aufzeichnung gekennzeichnet sein.

- Bei Vereinsfesten und anderen ehrenamtlichen nicht gewerbsmäßigen Veranstaltungen ist die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und allergenen Zutaten nicht verpflichtend.
- Bei Getränken ist auch die Angabe der Abgabemenge (bezogen auf die verwendeten geeichten Behältnisse) auszuzeichnen. Zusätzlich muss mindestens ein alkoholfreies Getränk in gleicher Menge nicht teurer als das günstigste alkoholische Getränk angeboten werden. (z.B. 0,5 L Bier Hell 2,20 € = Colamix 0,5 L 2,20 €)
- Werden andere Preise für die Selbstbedienung verlangt, so ist der Hinweis ebenfalls erforderlich. Auch das erhobene Pfand für Geschirr, Flaschen etc. ist anzugeben.
- Für den Verkauf von Waren nach Gewicht ist eine geeichte Waage bereit zu halten.

## Lagerung und Transport

- Bei gleichzeitiger Lagerung oder Beförderung von Lebensmitteln zusammen mit anderen Waren in einem Raum, Transportfahrzeug oder Behälter muss sichergestellt sein, dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommt. Die einzelnen Lebensmittel sind strikt voneinander zu trennen (Verpackung, Behälter mit Deckel).
- Kühlpflichtige Lebensmittel sind ausreichend zu kühlen (siehe „Temperaturen“).
- Für die Aufbewahrung und Verpackung von Lebensmitteln sind, soweit erforderlich, geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen. Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist i.d.R. an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



## Nachteilige Beeinflussung

- Lebensmittel müssen gegen nachteilige Beeinflussung, insbesondere gegen Witterungseinflüsse, Staub, Insekten, Rauch, Gerüche sowie Einflüsse durch Passanten oder Tiere (Anhusten, Berühren) geschützt werden.
- Die feilgehaltenen Lebensmittel sind an der Frontseite des Verkaufsstandes durch geeignete Vorrichtungen wie z.B. (Plexi-) Glaswände oder gleichwertige Vorrichtungen vor Anfassen oder Anhusten zu schützen.

## Personalhygiene

- Das Personal muss eine angemessene, saubere Schutzkleidung tragen. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.
- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit flüssiger Seife unter fließendem Wasser.
- Vermeiden Sie mit Einmalhandschuhen und Ausgabebesteck direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätes-

tens jedoch nach Kontakt mit unsauberem Bereichen oder Gegenständen (z. B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld) zu wechseln.

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Schmuck, wie Fingerringe und Armbanduhr, ab.
- Husten oder Niesen Sie nicht auf Lebensmittel. Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

### Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern

- Die Reinigung sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein.
- Beim Trocknen des Geschirrs ist auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers zu achten (feuchtes Geschirr nicht stapeln).
- Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

### Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln

- Die Rückverfolgbarkeit der verwendeten Lebensmittel muss stets nachvollziehbar und belegbar sein. (Lieferscheine, Rechnungen, Kuchenliste etc.)
- Diese Informationen sind den zuständigen Behörden auf Aufforderung mitzuteilen.

### Tätigkeitsverbote

- Personen mit infektiöser Magen-Darm-Grippe, Brech-Durchfall, Typhus, Leberentzündung, infizierten Wunden, Hautkrankheiten oder anderen vermeintlich ansteckenden Krankheiten dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen.
- Es ist unerheblich ob ein Arzt die Krankheit festgestellt hat oder lediglich Krankheitserscheinungen vorliegen, die den Verdacht nahe legen.

### Temperaturen

- Die Kühlkette darf bei leicht verderblichen Lebensmitteln nicht unterbrochen werden. Die ungekühlte Bevorratung darf beim Verkauf stets nur in kleinen Mengen erfolgen.
- Für kühlpflichtige Lebensmittel sind geeignete Kühlvorrichtungen vorzusehen; Thermometer zur laufenden Temperaturkontrolle müssen vorhanden sein. Beachten Sie die gesetzlich vorgeschriebenen max. Transport- und Lagertemperaturen:

○ Frischfleisch	+7 °C
○ Creme/Sahnetorten	+7 °C
○ Backwaren (mit nicht durcherhitzter Füllung)	+7 °C
○ Feinkostsalate	+7 °C
○ Hackfleisch (alsbaldige Abgabe)	+7 °C
○ Geflügelfleisch	+4 °C
○ Frischer Fisch (in schmelzendem Eis)	+2 °C
○ Speiseeis lose Abgabe (zum Ausformen)	-10 °C

- Tiefgefrorene Lebensmittel -18 °C
- Speiseeis in Fertigpackungen -18 °C
- Heiße Speisen (Bevorratung max. 2 Stunden) +65 °C

### Toiletten für Personal und Gäste

- Für die Gäste müssen ausreichende WC-Anlagen (z.B. Toilettenwagen nach (Damen und Herren getrennt) vorhanden sein.
- Zusätzlich müssen auch separate hygienische Sanitär- und Umkleideeinrichtungen, für das Verkaufs- und Küchenpersonal zur Verfügung stehen. Die Handwaschbecken benötigen einen Warmwasseranschluss und es müssen Einweghandtücher und Flüssigseife vorhanden sein.

### Waschbecken

- Zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände müssen leicht erreichbare Handwascheinrichtungen mit kaltem und warmem Wasser, Papierhandtüchern und Flüssigseife vorhanden sein.
- Zum Reinigen von Lebensmitteln (Obst, Salat u.a.) und zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

### Wasserversorgung

- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.
- Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist.
- Handelsübliche Gartenschläuche sind aufgrund von sich lösenden krebserregenden Inhaltsstoffen nicht geeignet.
- Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden.

### Bitte beachten Sie außerdem:

- Am Verkaufsstand ist der Familien- und Vorname, die Anschrift der Niederlassung oder, sofern keine Niederlassung besteht, eine postalische Anschrift anzubringen.
- Das Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz) ist zu beachten.

### Wer erteilt weitere Auskünfte?

Lebensmittelüberwachung: 08551 / 57 - 3600  
Gesundheitsamt: 08551 / 57 - 4000

### Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

(kostenfreier Download / mehrsprachig möglich):

[https://www.bestellen.bayern.de/shoplink/stmuv\\_lm\\_0002.htm](https://www.bestellen.bayern.de/shoplink/stmuv_lm_0002.htm)

Stand 01.06.2023 | SG60

# LEBENSMITTELHYGIENE

## Vereinsfeste und ähnliche Veranstaltungen

### Ein Leitfaden für die Veranstalter

Gesetzliche Bestimmungen

Begriffe

Ansprechpartner



F A L T B L A T T

Landkreis Freyung-Grafenau

informiert