

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung VO(EG) 852/2004

Die EG-Lebensmittelhygieneverordnung gilt für das gewerbsmäßige behandeln **sämtlicher** Lebensmittel und erfasst somit **alle** Betriebe (ortsfeste Einrichtungen, z.B. Bäckereien, Gastwirtschaften, sowie ortsveränderliche bzw. nichtständige Einrichtungen, z.B. Verkaufszelte, -fahrzeuge, -stände usw.). Für ein Fest oder einer Veranstaltung aus besonderem Anlass muss bei Abgabe alkoholischer Getränke **rechtzeitig** (mindestens 2 Wochen vorher) bei der zuständigen Gemeinde eine Gestattung (§12 Gaststättengesetz) schriftlich beantragt werden. Um Ihnen die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu erleichtern, werden wesentliche Begriffe der LMHV und anderer einschlägiger Verordnungen nachfolgend in alphabetischer Reihenfolge erläutert.

Abfälle

Für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind leicht zu reinigende Behälter (mit Deckel) bereitzustellen.

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 (Tiramisu) und Backwaren mit nicht durchgebackener oder nicht durcherhitzter Füllung (z.B. Cremetorten) sollte wegen des hohen Salmonellenrisikos verzichtet werden; dies gilt insbesondere für Verpflegung für Kinder oder älteren Menschen.

Allgemeine Verhaltensempfehlung

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 Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einweghandtücher. Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab. Tragen Sie saubere Schutzkleidung. Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z. B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld) zu wechseln. Husten oder Niesen Sie nicht auf Lebensmittel. Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberm, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Gesundheitszeugnis bzw. Belehrung §43 IfSG

Personen die unten genannte Lebensmittel behandeln, müssen eine **Belehrung des Gesundheitsamtes** oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nach §43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) nachweisen. Die vor dem 1.1.2001 ausgeteilten Gesundheitszeugnisse gelten als Belehrung nach §43 IfSG. **Ehrenamtliche Helfer(innen)** benötigen bei Vereinsfesten u. ähnlichen Veranstaltungen keine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Der **Nachweis der Belehrung** bzw. das Gesundheitszeugnis muss während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden. Ein Arbeitgeber hat darüber hinaus seine beauftragten Personen jährlich über die Tätigkeitsverbote nach §42 und über die Verpflichtungen nach §43 IfSG zu belehren und dies zu dokumentieren. Die Belehrung (bzw. das Gesundheitszeugnis) ist bei folgenden Lebensmitteln erforderlich: Fleisch und Fleischerzeugnisse; Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage; Erzeugnisse aus Krusten-, Schalen- oder Weichtieren; Fisch; Eiprodukte; Fein- und Rohkostsalate; Kartoffelsalat; Marinaden, Mayonnaise, andere emulgierte Soßen; Nahrungshefe; Speiseeis; Milch und Milcherzeugnisse; Säuglings- / Kindernahrung.

Getränkeschankanlage

Grundsätzlich gilt, dass der Betreiber sowohl für die Sicherheit und für die Hygiene seiner Anlage alleine verantwortlich ist. Die Inbetriebnahme muss nicht mehr der Behörde angezeigt werden. Die Getränkeschankanlage ist in regelmäßigen Abständen von einer befähigten Person auf Sicherheit prüfen zu lassen. Art, Umfang und Fristen sind dabei vom Betreiber im Rahmen seiner Überwachungs- und Sorgfaltspflichten festzulegen.

Hygiene der Betriebsstätte, Einrichtungen, Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte

Betriebsstätten, Einrichtungen, Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte müssen so beschaffen sein, dass einen nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. Um dies zu gewährleisten, müssen auch Grillstände, Buden usw. einen **festen, leicht zureinigen Boden** haben und allseitig 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, andere Oberflächen ebenfalls, wenn dies zu Reinigungszwecken erforderlich ist.

Kennzeichnung

Alle angebotenen Waren müssen an gutschichtbarer Stelle und deutlich lesbar mit unmissverständlicher Verkehrsbezeichnung, Gewicht, Verkaufspreis und Kennlichmachung der darin enthaltenen **Zusatzstoffe** (Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken) mit einem Schild an der Ware oder an einem Preisaushang gekennzeichnet sein. Bei Getränken ist auch die Angabe der Abgabemenge (bezogen auf die verwendeten geeichten Behältnisse) auszuzeichnen.

Lagerung/Transport

Bei gleichzeitiger Lagerung oder Beförderung verschiedener Lebensmittel 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. Verkaufsstände müssen ein ausreichend großes Dach bei schlechter Witterung und auf der Wetterseite eine Schutzwand (z.B. Plane) besitzen. Die feilgehaltenen **Lebensmittel sind an der Frontseite des Verkaufstandes** durch Vorrichtungen wie z.B. (Plexi-) Glaswände oder gleichwertige Vorrichtungen **zu schützen**.

Personalhygiene

Das Personal muss eine angemessene, saubere (Schutz-) Kleidung tragen. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden. Alle Personen die mit Lebensmittel umgehen, sollen vom Verantwortlichen in Fragen der Lebensmittelhygiene sowie der persönlichen Hygiene geschult werden. Die **Personalschulung ist vom Verantwortlichen zu dokumentieren und der Behörde auf Verlangen vorzulegen**.

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

Derjenige, der die Lebensmittel abgibt bzw. in den Verkehr bringt, muss in der Lage sein, die Person(en) festzustellen bzw. zu benennen, von der er die Lebensmittel (oder einen darin verarbeiteten Stoff) erhalten hat. Handschriftliche Aufzeichnungen/Lieferscheine genügen („Kuchenliste“ usw.). 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 unerheblich ob ein Arzt die Krankheit festgestellt hat oder lediglich Krankheitserscheinungen vorliegen, die den Verdacht nahe legen.

Temperaturen

Kühlung: 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
- Cremetorten	+ 7 °C
- Backwaren (mit nicht durcherhitzter Füllung)	+ 7 °C
- Salate	+ 7 °C
- Hackfleisch	+ 4 °C
- Nebenprodukte der Schlachtung	+ 3 °C
- Frisches Geflügelfleisch	+ 4 °C
- Frischer Fisch	+ 2 °C *)
- Tiefkühlware	- 18 °C **)

*) auf oder zwischen schmelzendem Eis / **) kurzfristig – 15 °C

Heißhalten: Heiß zu verzehrende Speisen dürfen höchstens 2 Stunden bei mindestens +65 Grad vorrätig gehalten werden.

Toiletten

Separate Toiletten für Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen vorhanden sein.

Verkaufshygiene

Es ist auf ausreichenden Schutz der feilgehaltenen Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (siehe dort) zu achten; gegebenenfalls sind ausreichende Schutzeinrichtungen z. B. Glaswände oder gleichwertige Vorrichtungen anzubringen.

Waschbecken

Handwaschbecken: Zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände sind Handwaschbecken anzubringen. Diese müssen eine ausreichende Kalt- und Warmwasserversorgung haben.

Spülbecken: Einrichtung zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen.

Lebensmittellieferreinigung: Zum Reinigen von Lebensmitteln (Obst, Salat u.a.) müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

Wasser

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 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 seiner Niederlassung oder, sofern keine Niederlassung besteht, eine postalische **Anschrift** anzubringen.
- Das Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz) ist zu beachten.
- Für die Gäste müssen ausreichende WC-Anlagen (z.B. - Toilettenwagen nach (Damen und Herren getrennt) vorhanden sein. Die Abwässer aus diesen Anlagen sind Ordnungsgemäß zu entsorgen.

Wer erteilt weitere Auskünfte?

Landratsamt Freyung-Grafenau

Lebensmittelüberwachung: 08551/57-380
Abteilung Veterinärwesen: 08551/57-381
Abteilung Gesundheitsamt: 08551/57-400

LEBENSMITTELHYGIENE bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Ein Leitfaden für die Veranstalter

- Gesetzliche Bestimmungen
- Begriffe
- Adressen



F A L T B L A T T

Landkreis Freyung-Grafenau

informiert