

Abt. 5 LÜ	Merkblatt	
	Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen	

Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt sein und sauber gehalten werden. **Lebensmittelverkaufsstände** müssen so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch z. B. Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird. Sie müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein. Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigenden Material bestehen. 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, korrosionsfeste, nicht toxische und abwaschbare Materialien zu verwenden. Es muss neben einer Geschirrspülmöglichkeit eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen.

Geschirr und Gerätschaften die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten **Behältnisse Geräte und Arbeitsflächen** müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden. Sie müssen nach Bedarf zwischengereinigt werden. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. Aus Umweltgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle Mehrweggeschirr und -besteck verwendet werden. Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen 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. Papier, das mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbfest sein und darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden.

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) 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.

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.

Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. **Müllsammelbehälter** (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird. Eine Entsorgung der Abfälle über die Biotonne ist nicht zulässig.

Toilettenräume müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein. Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden. Sie müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von Toilettenwagen empfohlen. Die Toiletten sollten an die Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden.

Landratsamt Regen, Veterinäramt/Verbraucherschutz Poschetsrieder Str. 16, 94209 Regen Tel.:09921/601-403, Fax: 09921/601-400	Stand: 22.10.2020	Seite: 1 von 2
--	----------------------	----------------

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Umgang mit Lebensmittel erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer **nachteiligen Beeinflussung** nicht ausgesetzt sind. Der Verantwortliche hat die Pflicht, die Lebensmittel bei Anlieferung einer **Wareneingangskontrolle** zu unterziehen. Die Lebensmittel sind auf Schädlinge, Zustand der Verpackung, Verderbnis, fremde Stoffe sowie auf die Einhaltung der erforderlichen Temperaturen zu überprüfen. Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt und gelagert werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird (z. B. keine Behälter mit Lebensmitteln direkt am Boden abstellen, getrennte Lager-/Kühlräume für reine und unreine Lebensmittel, usw.). Es müssen geeignete Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Einhaltung und Überwachung der **erforderlichen Temperaturen** vorhanden sein (bei max. +7°C sind zu lagern: Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen, Frischfleisch, Wurst; bei max. +2°C: Frischer Fisch; bei max. +4°C: Hackfleisch, rohe Bratwürste, Fleischspieße, Geflügelfleisch; alle heiß gehaltenen, verzehrs-fertigen Speisen bei +65°C). Für **Getränke aus Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich. Zur Gewährleistung dieser Anforderungen (Reinigung und Desinfektion) dienen u.a. die Technischen Regeln (TRSK) und die DIN-Normen.

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche **Kennzeichnungsvorschriften** zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung. Die Kennzeichnung erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei offen abgegebenen Lebensmitteln mindestens anzugeben: Die **Verkehrsbezeichnung** des Lebensmittels; die enthaltenen **Zusatzstoffe** wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken. Die **Preise** der am Stand angebotenen Produkte sind an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit erforderlich (z. B. bei Getränken) unter Bezeichnung der Abgabemenge (bezogen auf die verwendeten geeichten Gläser) auszuzeichnen.

Personalhygiene

Die **persönliche Körperhygiene** ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln. Personen, die mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden, dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen- Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z. B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden. Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden. **Arbeitskleidung** von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Eine geeignete Kopfbedeckung sollte getragen werden. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden. Die **Händereinigung** stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden. Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z. B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld) zu wechseln. 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.

Die Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Regen steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.