

## **Lebensmittelhygiene**

bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

### **Ein Leitfaden für die Veranstalter**

Gesetzliche Bestimmungen

Begriffe

Adressen

### **Die neue Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 05.08.1997 (LMHV)**

Die neue LMHV ist seit 08.02.1998 rechtskräftig. Sie gilt für das gewerbsmäßige Behandeln sämtlicher Lebensmittel und erfaßt somit alle Betriebe (ortsfeste Einrichtungen, z.B. Bäckereien, Gastwirtschaften, Brauereien usw. sowie ortsveränderliche bzw. nicht ständige Einrichtungen, z.B. Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge usw.).

Für ein Fest oder eine Veranstaltung aus besonderem Anlaß gemäß § 12 Gaststättengesetz (z.B. Vereinsfest, Schützenfest etc.) muß rechtzeitig (mindestens 2 Wochen vorher) bei der zuständigen Gemeinde eine Gestattung schriftlich beantragt werden.

Um Ihnen die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu erleichtern, werden wesentliche Begriffe der LMHV und anderer einschlägiger Verordnungen nachfolgend erläutert (alphabetisch):

#### **Abfälle**

Für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind angemessen beschaffene Behälter (mit Deckel) bereitzustellen.

#### **Backwaren**

Backwaren dürfen - wie auch alle anderen für die gewerbliche Abgabe vorgesehenen Lebensmittel - nur in Räumen hergestellt werden, die von der amtlichen Lebensmittelüberwachung hierfür zugelassen wurden. Ein besonderes hygienisches Risiko stellen Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage (Torten etc.) dar. Sie sind bei ausreichender Kühlung (7 Grad C) zu lagern und für den Verkauf vorzuhalten. Nur Personen mit einem Gesundheitszeugnis nach §§ 17/18 des Bundesseuchengesetzes oder einer Belehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes dürfen diese Backwaren herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen.

#### **Betriebsstätten**

ortsfeste Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

ortsveränderliche Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

#### **Eigenkontrollen**

betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen zur Erkennung und Vermeidung gesundheitlicher Gefahren.

**Verpflichtung zur Durchführung von Eigenkontrollen ab 08.08.1998.**

#### **Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz**

Früher benötigten Beschäftigte im Lebensmittelbereich ein "Gesundheitszeugnis", das sich u.a. auf eine Stuhlprobe, einen Tuberkulin-Test und eine Untersuchung der Haut stützte. Das neue Gesetz schreibt anstelle einer Untersuchung eine Belehrung durch das Gesundheitsamt oder durch einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt vor.

Den Nachweis über die Belehrung benötigt jeder, der in einer Küche arbeitet oder der "gewerbsmäßig" mit bestimmten, besonders empfindlichen Lebensmitteln direkt (mit den Händen) oder indirekt (über Bedarfsgegenstände) in Berührung kommt. Zu diesen Lebensmitteln gehören:

Fleisch und Fleischerzeugnisse, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage; Erzeugnisse aus Krusten-, Schalen- oder Weichtieren;

Feinkostsalate; Kartoffelsalat; Marinaden; Mayonnaise; andere emulgierte Soßen und Nahrungshefe; Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse; Milch und Milcherzeugnisse.

Die früheren nach §§ 17/18 Bundesseuchengesetz ausgestellten Gesundheitszeugnisse behalten ihre Gültigkeit; allerdings besteht mit Inkrafttreten des Infektionsschutzgesetzes für alle Arbeitgeber (damit auch für die Vereinsvorstände usw.) die Verpflichtung, die Mitarbeiter einmal pro Jahr zu belehren.

Ist das Zeugnis des Gesundheitsamtes oder des vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes über die durchgeführte Belehrung älter als 1 Jahr, dann ist es bei einer Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachungsbeamten des Landratsamtes nur dann gültig, wenn gleichzeitig der Nachweis über die erfolgte Nachbelehrung durch den Arbeitgeber vorgelegt werden kann. Diese Belehrungen sind einmal pro Jahr erforderlich. Sie sind vom Arbeitgeber (d.h. auch vom Verantwortlichen des Vereins) in eigener Regie und Verantwortung durchzuführen. Nur die erste Belehrung vor Aufnahme der ersten Tätigkeit ist eine Aufgabe des Gesundheitsamtes oder des vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes.

Die Belehrung (Kopie) muß während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden.

### **Getränkeschankanlage**

Getränkeschankanlagen dürfen nur in Betrieb genommen werden, wenn eine Bescheinigung (Betriebsbuch oder Formblätter) eines Sachkundigen i.S. der Getränkeschankanlagenverordnung beigefügt ist.

Der Betrieb einer Schankanlage ist rechtzeitig beim Landratsamt anzuzeigen.

### **Hygiene der Betriebsstätten, Einrichtungen, Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte**

Betriebsstätte, Einrichtung, Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte müssen so beschaffen sein, daß sie sauber und instand gehalten werden, so 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 allseitig umschlossen, d.h. mit Seitenwänden und einem Dach versehen sein. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus glattem und abwaschbarem Material bestehen; andere Oberflächen ebenfalls, wenn dies zu Reinigungszwecken erforderlich ist.

### **Kennzeichnung**

Alle angebotenen Waren müssen mit unmißverständlicher Verkehrsbezeichnung, Gewicht, Verkaufspreis und Kenntlichmachung der Zusatzstoffe (Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Phosphat) mit einem Schild an der Ware gekennzeichnet sein.

### **Lagerung**

Bei gleichzeitiger Lagerung oder Beförderung verschiedener Lebensmittel oder 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).

### **Leichtverderbliche Lebensmittel**

Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann.

### **Nachteilige Beeinflussung**

Ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs- und Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

### **Personalhygiene**

Das Personal muß eine angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

- Belehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes siehe vorne ! -

### **Personalschulung**

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden.

**Verpflichtung zur Durchführung von Personalschulungen ab 08.08.1998.**

## Temperaturen

Kühlung: Für kühlpflichtige Lebensmittel sind geeignete Kühlvorrichtungen vorzusehen; geeichte Thermometer zur laufenden Temperaturkontrolle müssen vorhanden sein.

Beachten Sie die gesetzlich vorgeschriebenen Transport- bzw. Lagertemperaturen:

Frischfleisch	7 Grad C
Hackfleisch	4 Grad C
Nebenprodukte der Schlachtung	3 Grad C
Frisches Geflügelfleisch	4 Grad C
Frischer Fisch	2 Grad C*)
Tiefkühlware	- 18 Grad C**)

\*) auf oder zwischen schmelzendem Eis

\*\*\*) kurzfristig -15 Grad C

Heißhalten: Heiß zu verzehrende Speisen dürfen höchstens 2 Stunden bei mindestens 70 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; ggf. sind ausreichende Schutzeinrichtungen, z.B. Glaswände oder gleichwertige Vorrichtungen, anzubringen.

## Waschbecken

Handwaschbecken:

Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände sind anzubringen.

Kalt- oder Warmwasserversorgung: beim Umgang mit nicht leichtverderblichen Lebensmitteln (z.B. Süßwaren)

Kalt- und Warmwasserversorgung: beim Umgang mit leichtverderblichen, unverpackten Lebensmitteln (z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Käse, etc.)

Spülbecken:

Einrichtung zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen.

Lebensmittelreinigung:

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

## Bitte beachten Sie außerdem:

- Am Verkaufsstand ist der Name des Gewerbetreibenden 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

Lebensmittelüberwachung

Tel. 08731/87143, 87146, 87147

Abteilung Veterinärwesen und gesundheitlicher Verbraucherschutz:

Tel. 08731/87506