



Landkreis Alzey-Worms Kreisverwaltung

Informationsblatt

für den Umgang mit Lebensmitteln auf Straßen-, Volks- und Vereinsfesten

(basierend auf den gesetzlichen Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 und Nr. 852/2004, dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, der Lebensmittelhygieneverordnung, des Infektionsschutzgesetzes und der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung)

Ausstattung der Räumlichkeiten

Verkaufsstände müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können und eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (Staub, Schmutz, Witterungseinflüsse, Temperaturen, Abfälle, etc.) ermöglichen.

Die Verkaufsstände müssen überdacht und bis auf die Verkaufsöffnung allseits umschlossen sein. Die Verwendung von Sonnenschirmen anstelle von Pavillons als Stand ist nicht statthaft.

Die Wände sind mit einem abwaschbaren, hellem Anstrich oder Belag zu versehen.

Ein fester Fußboden ist Voraussetzung (keine Wiese, Sand). Bei unbefestigtem Boden sind abwaschbare Beläge auszulegen (kein Teppichboden).

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind abwaschbare und helle Materialien zu verwenden (z.B. Kunststoff, Edelstahl).

Unverpackte Lebensmittel müssen durch Schutzvorrichtungen (z.B. Plexiglasscheibe, Abdeckungen) auf den Verkaufstischen vor nachteiligen Beeinflussungen (z.B. Husten, Anfassen) geschützt werden. Bei Fehlen dieser Voraussetzungen sind die Lebensmittel in einem ausreichenden Abstand (z. B. Rückseite des Standes) zum Kunden zu lagern / zu verarbeiten.

Betriebe, in denen Lebensmittel (Fleisch, Wurst, Fisch, Molkereiprodukte, fertige Speisen, Torten, Salate) hergestellt, verarbeitet oder abgegeben werden, müssen mit einem separaten

Handwaschbecken (Warm- und Kaltwasserzufuhr) ausgestattet sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen, Flüssigseife sowie Einweghandtücher sind für eine hygienische Handreinigung und Trocknung bereit zu halten.

Für die Zuleitung von **Trinkwasser** dürfen nur Wasserschläuche verwendet werden, die trinkwassergeeignet sind (Zulassung nach KTW / DVGW-W 270). Handelsübliche Gartenschläuche dürfen nicht verwendet werden.

Die **Reinigung** von Geschirr und Trinkgläsern sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ ist ein Spülbecken notwendig, das insbesondere mit fließend Kalt- und Warmwasser ausgestattet ist.

Für **leicht verderbliche Lebensmittel** sind ausreichende **Kühlmöglichkeiten** vorzusehen. Diese sind mit einem Thermometer auszustatten, um die Einhaltung der Kühlkette, die im Rahmen des betrieblichen Eigenkontrollsystems zu dokumentieren ist, gewährleisten zu können.

Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

Der Transport kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel darf nur unter Einhaltung der entsprechenden Kühltemperatur in dafür geeigneten Transportfahrzeugen und / oder Vorrichtungen (Kühlbox mit Akku) erfolgen.

Folgende **Kühltemperaturen** bei Transport und Lagerung sind zu beachten:

- Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Feinkost	max. + 7°C
- Frischfisch	max. + 2°C
- Frischgeflügel	max. + 4°C
- Milchprodukte	max. + 7°C
- Tiefkühlprodukte	max. -18°C

Lebensmittel, die einen gewissen Verschmutzungsgrad aufweisen (Gemüse, Eier, etc.) dürfen nicht mit rohen tierischen Lebensmittel und fertig gegarten Speisen in einem Kühlsystem gelagert werden.

Ähnlich bedeutsam wie das Kühlen von leicht verderblichen Lebensmitteln ist die ausreichende Produkttemperatur von Lebensmitteln, die in heißem Zustand verzehrsfertig angeboten werden (z.B. Gulaschsuppe, Chili con Carne, Reispfanne). Die **Warmhaltetemperatur** solcher Lebensmittel sollte 65°C nicht unterschreiten, zudem sollte die Dauer der Heißhaltung auf etwa 3 Stunden begrenzt sein.

Verzehrsfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden (Einweghandschuhe oder Besteck verwenden).

Erzeugnisse aus Hackfleisch sollten grundsätzlich auf Festen nicht hergestellt, sondern nur von einem Fachbetrieb (Metzgerei) in durcherhitztem Zustand bezogen werden. Dazu zählen z. B. Bratwürste, Frikadellen, Cevapcici, Geschnetzeltes, Hackfleischdöner. Grundsätzlich sollte Fleisch in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Auf die Abgabe von Speisen, die rohe Eier (ohne nachfolgender Erhitzung) enthalten sowie anderer risikobehafteter Speisen (Tiramisu, selbst hergestellte Mayonnaisen, Sushi, Mettbrötchen, etc.) sollte verzichtet werden.

Eigenkontrollmaßnahmen wie Wareneingangskontrolle, Temperaturkontrolle von gekühlten und warmgehaltenen Lebensmitteln, Kontrolle der Mindesthaltbarkeitsdaten sowie das Sammeln von Lieferscheinen und Quittungen (zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit) müssen durchgeführt und dokumentiert werden.

Personalhygiene

Das **Infektionsschutzgesetz** enthält u. a. Regelungen zu Tätigkeitsverboten, wenn Personal im Lebensmittelbereich an bestimmten Erkrankungen leidet bzw. Symptome zeigt (z.B. Durchfall, offene Wunden). Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen vor Aufnahme dieser Tätigkeit über einen Unterrichtsnachweis gemäß §43 Infektionsschutzgesetz verfügen. Der Nachweis ist für die Überwachungsbehörde vor Ort in Kopie vorzuhalten.

Beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln ist saubere **Arbeitskleidung** zu tragen.

Eine leicht erreichbare **Personaltoilette** (mit Wasserspülung) in Verbindung mit einem Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspender und Einweghandtüchern muss vorhanden sein.

Getränkeschankanlagen

Bei mobilen Getränkeschankanlagen sind stets das **Betriebsbuch** oder die entsprechenden Formblätter über die Bescheinigung des Sachkundigen sowie der **Reinigungsnachweis** mitzuführen. Die Schankanlage ist vor Inbetriebnahme zu reinigen und von einem Sachkundigen abzunehmen. Teile die mit Luft in Berührung kommen (Zapfhahn) sind täglich zu reinigen. Angeschlossene Kohlensäureflaschen müssen aufrecht stehen und befestigt sein. Für die hygienischen sowie technischen Anforderungen der Getränkeschankanlage ist der Betreiber der Anlage verantwortlich.

Speise- und Getränkekarte

Speise- bzw. Getränkekarten sind an gut sichtbarer Stelle aufzuhängen oder auf den jeweiligen Tischen auszulegen. Bei der Abgabe von Getränken ist die Menge anzugeben; bei Kaffee und Tee - Tasse oder Kannchen.

Speisen sind mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben. Fantasiebezeichnungen müssen grundsätzlich erläutert werden.

Beachten Sie ggf. die **Auszeichnungspflicht von Zusatz- bzw. allergenen Inhaltsstoffen:**

Bei Lebensmitteln beispielsweise Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Antioxidationsmittel, Phosphat, gentechnisch veränderte Lebensmittel.

Bei Getränken beispielsweise Koffein, Chinin, Farbstoff oder Süßstoff

Diese sind direkt an der Ware oder mit entsprechend zuordnungsfähiger Fußnote kenntlich zu machen. Dabei sind die Informationen der Lieferanten bzw. die Kennzeichnung auf dem Lieferschein oder Etikett der Waren zu berücksichtigen.

Ebenso sollten Sie Auskunft bzgl. der allergenen Inhaltsstoffe, wie z. B. Gluten, Milcheiweiß, Ei, Senf und Sellerie etc. geben können. Ein deutlich sichtbarer Kundenhinweis auf die Möglichkeit der Einsichtnahme einer schriftlichen Aufzeichnung (Ordner, Etiketten, Rezept) sollte genügen.

Bei der Auszeichnung von offenen Weinen müssen Herkunft, Qualitätsangabe, Menge und Preis angegeben sein.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Kreisverwaltung Alzey-Worms:

Telefon 06731-408 / 7058 - 7065