

Merkblatt

Vollzug des Lebensmittelrechts;

Lebensmittelrechtliche Auflagen zur Einhaltung der hygienischen Vorschriften bei Messen, Märkten, Dulten, Bürger-, Straßen-, Pfarrfesten und dgl.

I. Grundsatz

Für den gewerbsmäßigen Verkehr mit Lebensmitteln bei Bürger-, Straßen-, Pfarrfesten und dgl. gelten hinsichtlich der Beschaffenheit und der Kennzeichnung der Lebensmittel die gleichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen wie für den Verkehr mit Lebensmitteln im allgemeinen. Es müssen also insbesondere das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und die aufgrund dieses Gesetzes erlassenen Rechtsvorschriften (z.B. Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung) beachtet werden. Die hygienischen Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln außerhalb von Läden ergeben sich aus dem Kapitel III VO(EG) Nr. 852/2004 vom 29.04.2004 sowie der VO(EG) Nr. 178/2002 vom 28.01.2002.

Als Grundsatz gilt, dass die Lebensmittel stets so behandelt werden müssen, dass sie bei Anwendung zumutbarer Sorgfalt keiner gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Einwirkung ausgesetzt sind. Welche konkreten Vorkehrungen dazu notwendig sind, richtet sich nach den Umständen des Einzelfalles und wird im folgenden konkretisiert:

II. Lebensmittelhygienische Vorschriften

1. Verkaufsstände müssen so aufgestellt sein, dass die Lebensmittel nicht durch Staub oder Gerüche beeinträchtigt werden können. Diese Verkaufsstände müssen dreiseitig umschlossen und mit einer Überdachung (Schutz vor negativer Beeinflussung z.B. Regen, Sonneneinstrahlung) ausgerüstet sein.
2. Eine Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmen und /oder kaltem Trinkwasser muss in den Verkaufsständen gewährleistet sein.
Außerdem müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zu hygienischen Waschen und Trocknen der Hände – Handwaschbecken, Papierhandtücher, Flüssigseife, Desinfektionsmittel - sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleideräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist.
3. Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen rost- und korrosionsfrei sein und sich in sauberem einwandfreiem Zustand befinden.
4. Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.
5. Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss hygienisch einwandfrei, unbenutzt und farbfest sein. Es darf auf der Seite, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, weder beschrieben noch bedruckt sein.
6. Schilder und ähnliche Gegenstände dürfen nicht in Lebensmittel eingesteckt werden.
7. Unverpackte Lebensmittel dürfen außerhalb des Betriebes in offenen, nicht allseitig geschlossenen Fahrzeugen, Körben, Wannen oder ähnlichen Behältnissen nur befördert werden, wenn sie mit sauberen Tüchern, Papier oder auf andere Weise völlig umhüllt sind.
8. Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend kühl zu lagern (+ 4 - + 7 Grad Celsius).

9. Werden Lebensmittel unbedeckt und unverpackt ausgestellt, so ist ein Aufsatz oder eine Folienabdeckung so anzubringen, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder sonst beeinträchtigen kann (Warenschutz).
10. Der Verkäufer darf die Anschnittflächen von Fleisch- und Wurstwaren nicht berühren.
11. Für die sichere Aufnahme genussuntauglicher Lebensmittel oder Abfälle muss ein verschließbarer Behälter vorhanden sein.
12. Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder feilgehalten werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Der Abstand der Lebensmittel vom Boden muss mindestens 40 cm betragen.
13. Wer Lebensmittel behandelt, muss sauber gekleidet sein. Er hat saubere Schutzkleidung, möglichst mit Kopfbedeckung zu tragen, wenn er Lebensmittel gewinnt, herstellt, zubereitet, abfüllt und abpackt.
14. Beim Behandeln von Lebensmitteln ist das Rauchen verboten.
15. Gegenüber der zuständigen Behörde ist ein schriftlicher Nachweis (Dokumentation) der Reinigung und Desinfektion, Temperaturkontrolle usw. zu erbringen.
16. Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen (woher wurde das Produkt bezogen? - Lieferant, Hersteller -) zu gewährleisten.
17. Bei der Verwendung von Trinkwasser müssen die verwendeten Schlauch- oder Rohrmaterialien für den Verwendungszweck geeignet sein und ein DVGW-Prüfzeichen tragen. Trinkwasserschläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein.
Normale Garten- oder Druckschläuche sind für den Einsatz unzulässig!!!

III. Lebensmittelkennzeichnung und Preisangaben

Die Kennzeichnungsvorschriften insbesondere für Zusatzstoffe (z. B. Konservierungsstoffe, Säuerungsmittel, Süßungsmittel, Phosphat, Farbstoffe, usw.) sind zu beachten.
Die Preisangaben müssen dem Artikel einwandfrei zugeordnet, leicht erkennbar und deutlich lesbar sein.

IV. Vollzug des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)

Nach §§ 42 und 43 IfSG dürfen Personen, die an einer übertragbaren Krankheit leiden oder Erreger einer solchen Krankheit ausscheiden beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen folgender Lebensmittel:

- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage,
- Eiprodukte,
- Erzeugnisse aus Fischen, Krusten-, Schalen- oder Weichtieren,
- Feinkostsalate, Kartoffelsalat, Marinaden, Mayonnaise, andere emulgierte Saucen,
- Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch,
- Milch und Erzeugnisse aus Milch,
- Säuglings- und Kleinkindernahrung,
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse

nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie dabei mit diesen Lebensmitteln in Berührung kommen.

Ein unmittelbares Berühren ist nicht gegeben, wenn die Lebensmittel z.B. mit Zangen oder Handschuhen angefasst werden.

Wer also eine der oben bezeichneten Tätigkeiten ausüben will, braucht eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes. Die Bescheinigung der verantwortlichen Beschicker sowie der Helfer und Mitarbeiter sind an der Betriebsstätte bereitzuhalten.

V. Getränkeschankanlagen

1. Grundsätzlich sind automatische Krüge-Wasch-Anlagen zu verwenden. Steht eine solche Anlage nicht zur Verfügung, ist folgendes zu beachten:

- a) Zum Reinigen der Bierkrüge müssen drei Behältnisse zur Verfügung stehen. Diese sind ein Ablaufbecken, in dem das Restbier aus den Krügen vor Beginn der Reinigung geschüttet werden kann. Des weiteren ein Trog mit Reinigungs- bzw. Laugenwasser, in dem die Bierkrüge mit einer geeigneten Waschbürste ausgewaschen werden. Im Anschluss hierzu ein Wassertrog mit Spülwasser, in dem die gereinigten Bierkrüge durch mehrmaliges Untertauchen ausgespült werden.
- b) Die Kunststoffbeförderungsbänder der Krüge-Wasch-Anlagen müssen in hygienisch einwandfreiem Zustand (keine schadhaften Stellen) gehalten werden.
- c) Zum Trocknen der Bierkrüge dürfen keine Holzlattenroste zur Verfügung gestellt werden (z.B. Ablagegitter aus Stahl oder Kunststoff).
- d) Das Ausgussbecken sollte an die vorhandene Kanalisation angeschlossen sein.
- e) Das Reinigungs- bzw. Laugenwasser im Laugentrog muss den Anforderungen entsprechend oft erneuert werden.
- f) Im Spülbecken muss fortwährend über einen Einlauf an der Unterseite frisches Trinkwasser aus der zentralen Wasserversorgung einlaufen. Zugleich muss das Wasser über den Rand des Spülbeckens nach oben ablaufen können.

2. Schriftliche Aufzeichnungen über die Reinigung der Bierleitungen sind an der Betriebsstätte bereit zu halten.

VII. Abfallvermeidung und Abfallverwertung

Jeder einzelne hat die Menge der bei ihm anfallenden Abfälle und ihren Schadstoffgehalt so gering wie nach den Umständen möglich und zumutbar zu halten. Dies kann bei vorgenannten Festen in bester Weise dadurch geschehen, dass

- die Form des Angebotes dem Charakter der Veranstaltung angepasst wird (z. B. Würstel in der Semmel, Schnitzel- Steak-, Fisch- Lachssemmeln usw..)
- Mehrwegflaschen und -gläser usw. ausgegeben und Getränkedosen vermieden werden.
- Mehrweggeschirr und Mehrwegbesteck eingesetzt und auf Kunststoff oder anderes Einweggeschirr verzichtet wird.
- nur in begründeten Ausnahmefällen verwertbare Geschirrsysteme zum Einsatz kommen (z. B. wegen fehlender Spülmöglichkeit), die dann sortenrein zu sammeln und getrennt vom Restmüll zu verwerten sind.
- Wertstoffe getrennt gesammelt und der Verwertung zugeführt werden (Glas- und Papiercontainer, Gelber Sack in Mengen, die die öffentliche Entsorgung nicht stören).
- Speisereste getrennt erfasst werden (siehe Merkblatt Abfallentsorgung im Gewerbe, Entsorgungsadressen)

Im Einzelfall soll der Veranstalter Lebensmittelhygiene mit Abfallvermeidung in Einklang bringen. Im Zweifelsfall ist jedoch der Lebensmittelhygiene, dem Gesundheitsschutz und der Sicherheit der Teilnehmer Vorrang einzuräumen.

Es besteht für alle nicht ökologisch vorteilhaften Einwegverpackungen (Dosen, Einwegglas- und Einwegkunststoffflaschen, in denen Bier, Mineralwasser, Erfrischungsgetränke mit oder ohne Kohlensäure und alkoholische Mischgetränke abgefüllt werden) mit einem Volumen von 0,1 Liter bis 3 Liter Pfandpflicht. Das Pflichtpfand beträgt 0,25 € pro Verpackung. Diese Einwegverpackungen müssen wieder zurückgenommen werden. Die Rücknahme darf nicht von einer Pfandmarke abhängig gemacht werden; es sind vielmehr alle Einwegverpackungen der verkauften Art und Marken zurückzunehmen, auch jene, die bei einem anderen Gewerbebetrieb gekauft wurden.

Die vorgenannten Leitsätze sind nur die wichtigsten Grundregeln des Lebensmittel- und Abfallrechts.

Auch Sie können zum Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Schäden beitragen und dem Verbraucher sowie Ihrer Lebensmittelüberwachungsbehörde keinen Anlass zu Beanstandungen geben, wenn Sie zu Ihrem Fest diese Vorschriften beachten.

Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde und die Verbraucherschutzbeamten stehen Ihnen jederzeit gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Stadt Landshut

- Amt für öffentliche Ordnung und Umwelt -

SG Marktwesen

(Tel.: 0871 – 88 12 89, 88 12 68, 88 13 18; für abfallrechtliche Fragen 88 13 21 , 88 16 87)