



Landratsamt
Schwandorf



Kontaktadresse:

Landratsamt Schwandorf
Lebensmittelüberwachung
Wackersdorfer Str. 80
92421 Schwandorf

Telefon: 09431 / 471-157
Telefax: 09431 / 471-104
E-Mail: peter.kauzner@landkreis-schwandorf.de

Herausgeber:

Landratsamt Schwandorf
Amt für Verbraucherschutz

Weitere Infos erhalten Sie unter www.stmugv.bayern.de/www.aquapal.de
(der Trinkwasserschlauch Geprüft nach KTW- Leitlinie „Rohre“,
DVGW-W270 und VP 549)

Merkblatt für

Veranstalter von

Festen

und Märkten

Sicherheitsangelegenheiten und Gewerbewesen
www.landkreis-schwandorf.de

Genehmigung

Alle Veranstaltungen, bei denen **alkoholische Getränke** über den Selbstkostenpreis abgegeben werden, müssen bei der zuständigen Stadt oder Gemeinde rechtzeitig angezeigt werden, die daraufhin eine Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz (GastG) erteilt. Voraussetzung für eine Gestattung ist, dass für das Fest ein **besonderer Anlass** gegeben ist. Ein besonderer Anlass liegt dann vor, wenn es sich um ein kurzfristiges, nicht häufig stattfindendes Ereignis handelt. Die beabsichtigte gastronomische Tätigkeit darf **nur ein „Anhängsel“** der eigentlichen Veranstaltung sein. Als besonderer Anlass gelten z.B. Volks- und Schützenfeste, Märkte sowie Veranstaltungen von Vereinen, Gesellschaften oder Berufsorganisationen (z.B. Jubiläen, Umzüge, Tagungen, Faschingsbälle, Pfarr-, Kindergarten- und Schulfeste, Werbeveranstaltungen, Konzert- und Sportveranstaltungen).

Grundsätze der Lebensmittelhygiene

Die neue EG-LebensmittelhygieneVO (VO (EG)852/2004), gestützt auf das neue Lebensmittel-Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), sowie die LMHV gilt für alle Betriebe die Lebensmittel herstellen, lagern, abpacken und in den Verkehr bringen, sowie für ortsveränderliche, nichtständige mobile Einrichtungen zur Lagerung, Bearbeitung und Verkauf von Lebensmitteln (Festzeltküchen, Verkaufswagen, Grillbuden, Verkaufsstände, Marktstände und ähnliche Einrichtungen).

Diese Hygieneverordnungen besagen, dass die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden müssen, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird. Als Risiko der Kontamination gelten insbesondere:

Ungeeignete Temperaturen bei der Lebensmittellagerung/Behandlung, Verunreinigungen, Kontaminationen durch Menschen oder Tiere, Schadstoffe, Schädlinge, Abfälle, Gerüche, Witterungseinflüsse sowie sonstige Beeinträchtigungen durch ungeeignete und oder unsaubere Räumlichkeiten, Gerätschaften, Lagerung, Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Beim Behandeln von Lebensmitteln darf auch nicht geraucht, geschnupft etc. werden.

Temperaturanforderungen und –empfehlungen für Lebensmittel

Butter	max. +10°C
Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse	max. +10°C
Konsummilch, pasteurisiert	max. + 8°C
Milcherzeugnisse, z.B. Zaziki, Frischkäsezubereitung	max. +10°C
Konditoreiwaren mit nicht durcherhitzten Auflagen und Füllungen	max. + 7°C
Feinkost-, Obst-, Gemüsesalate	max. + 7°C
Fleisch, frisch und Fleischerzeugnisse	max. + 7°C
Geflügel, frisch	max. + 4°C
Hackfleisch aus zugelassenen EG-Betrieben	max. + 2°C
Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse	- bei alsbaldiger Abgabe max. + 7°C - bei Lagerung und Transport max. + 4°C
Hackfleischzubereitungen	max. + 4°C
Fischereierzeugnisse, frisch Krebs und Weichtiererzeugnisse gekocht	In schmelzendem Eis oder bis + 2°C
Räucherfisch, Marinaden, Bratfisch und Kochfisch, Fischereierzeugnisse in Gelee usw.	max. + 7°C
Hühnereier ab 18.Tag nach dem Legen	max. + 8°C
Roheihaltige Lebensmittel z.B. Mayonnaisen mit Frischei	max. + 7°C
Eiprodukte, unbehandelt Verwendung am Tag der Herstellung	max. + 4°C
Eiprodukte, vorbehandelt	max. + 4°C
Speiseeis bei loser Abgabe (zum Ausformen)	min. -10°C
warme Speisen bei der Abgabe	Nicht unter +65 °C im Kern
Erhitzungstemperaturen beim Erhitzen	Nicht unter +70 °C im Kern

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Personen die gewerblich mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG durch das Gesundheitsamt oder einen dafür zugelassenen Arzt erfahren haben. Die Belehrung beim Gesundheitsamt findet nach telefonischer Vereinbarung (09431/ 38623) statt. Diese Bescheinigungen über die erfolgte Erst-Belehrung sind am Veranstaltungsort aufzubewahren und müssen auf Verlangen vorgelegt werden können. Die Verantwortlichen müssen ihr Personal jährlich bezüglich der Vorschriften des IfSG schulen/belehren. Diese Folge-Belehrung ist in geeigneter Weise zu dokumentieren und muss auf Verlangen ebenfalls vorgelegt werden können.

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten entfällt die gesetzliche Belehrungspflicht, wenn diese durch ein Merkblatt über die wesentlichen infektiions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet sind

(siehe hierzu den Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln, im Internet unter; www.stmugv.bayern.de abrufbar).

Da der jeweilige Veranstalter jedoch im Zweifelsfall die Einhaltung seiner Sorgfaltspflicht zu dokumentieren hat, wird empfohlen, weiter das vorgenannte Belehrungsverfahren beizubehalten.

Toiletten

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen für Gäste und Personal vorhanden sein. Sie müssen über Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen (z.B. Einmalhandtücher) verfügen. Hinweisschilder, die auf die Toiletten hinweisen sind anzubringen.

Speiseresteentsorgung

Die anfallenden Speisereste tierischer Herkunft dürfen **nicht** dem Hausmüll zugeführt werden. Sie müssen über ein dafür zugelassenes Unternehmen entsorgt werden.

Duldungs- und Mitwirkungspflicht

Die Verantwortlichen oder deren Vertreter sind verpflichtet, die Kontrollmaßnahmen zu dulden und zu unterstützen (Räumlichkeiten zeigen, Behältnisse öffnen, Entnahme von Proben dulden).

Betriebsstätten:

- Sie müssen einen befestigten, staubfreien Boden und ein festes Dach haben, damit die Lebensmittel (und die darin tätigen Personen) vor nachteiligen Witterungseinflüssen geschützt sind.
- Offene Lebensmittel in im Freien stehenden Verkaufsständen müssen von allen Seiten gegen nachteilige Beeinflussungen geschützt sein (z.B. Spuckschutz)

- Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die direkt mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber, leicht zu reinigen und im Fall von leicht verderblichen Lebensmitteln auch desinfizierbar sein.
- Verkaufs- und Arbeitstische sowie die Wände im Bereich der Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.
- Die Stände müssen darüber hinaus über geeignete Vorrichtungen zum Reinigen der Arbeitsgeräte verfügen; hierzu darf nur Trinkwasser verwendet werden.
- Vor allem muss für die Beschäftigten am Betriebsort in leicht erreichbarer Nähe eine Handwaschgelegenheit mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr (von Trinkwasserqualität), ein Seifenspender sowie Einmalhandtücher vorhanden sein.

Beförderung

Zum Verkauf bestimmte unverpackte Lebensmittel dürfen nur in hygienisch einwandfreien Behältnissen transportiert werden. Erforderlichenfalls sind die Lebensmittel ausreichend mit für Lebensmittel geeigneten Materialien abzudecken.

Lagerung

Behältnisse (Lebensmittelecht) in denen LM gelagert sind, dürfen nicht direkt am Boden bzw. im Freien ohne ausreichenden Schutz abgestellt werden.

Bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die erforderlichen Kühltemperaturen eingehalten werden (siehe Temperaturtabelle).

Die erforderlichen Kühltemperaturen sind durch ein Thermometer zu kontrollieren und bei wechselnden verantwortlichen Personen ggf. zu dokumentieren.

Ausnahme: alsbaldiger Verkauf (z.B. Kuchentheke, solange keine nachteilige Beeinflussung vorliegt, abhängig von Lufttemperatur, Sonneneinstrahlung etc.).

Preisangaben und Kennzeichnung

Die Preise für die angebotenen Speisen und Getränke sind gut sichtbar und in ausreichender Anzahl anzubringen; bei Getränken ist die Menge mit anzugeben; es dürfen nur geeichte Getränkebehältnisse verwendet werden.

Es ist außerdem sicherzustellen, dass mind. ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen ist als das billigste alkoholische Getränk .

Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Bei Speisen ist der Preis bezogen auf Portion, Paar, Stück oder 100g anzugeben. Zusatzstoffe müssen in geeigneter Weise kenntlich gemacht werden (Fußnote mit Zahl oder Stern oder beim Schild an der Ware).

Gekennzeichnet werden müssen:

<u>Bei Getränken</u>	<u>Bei Speisen</u>
„konserviert“	„konserviert“
„mit Farbstoff“	„mit Farbstoff“
„mit Antioxidationsmittel“	„mit Antioxidationsmittel“
„chininhaltig“	„mit Phosphat“
„koffeinhaltig“	„mit Geschmacksverstärker“
	„geschwefelt“
	„geschwärzt“

Werden Zuckeraustauschstoffe und/oder Süßstoffe verwendet ist „mit Süßungsmittel(n)“ anzugeben. Bei dem Süßstoff Aspartam ist außerdem noch „enthält eine Phenylalaninquelle“ anzugeben.

Bei Käse sind die Käsebezeichnung und der Fettgehalt (Fett i. Tr.) anzugeben.

Ob und welche Zusatzstoffe in welchen Lebensmitteln enthalten sind, erfragen sie bitte bei Ihren Lieferanten oder entnehmen es dem Zutatenverzeichnis auf der Originalverpackung.

Warenschutz

Zum Verkauf bestimmte unverpackte Lebensmittel (z.B. belegte Semmeln, Kuchen, Gebäck) sind so feilzuhalten, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung wie z.B. Anhalten, Berührung durch Kunden sowie Umwelteinflüssen ausgesetzt sind. Neben Verkaufstheken sind auch Plexiglas- oder Glasscheiben, Tortenhauben usw. hierfür geeignet.

Als ungeeignet hat sich das Abdecken mit Klarsichtfolien erwiesen, weil auf diese Weise bei größerem Kundenandrang dieser Hygieneschutz nicht mehr aufrecht erhalten werden kann.

Getränkeausschank

Wird eine Getränkeschankanlage verwendet, so ist diese sicherheitstechnisch und hygienisch in einem einwandfreien Zustand zu halten. Hierzu muss eine wiederkehrende Prüfung sowie eine Gefährdungsbeurteilung vorliegen.

Die Kohlensäureflaschen müssen mit einem Metallband oder Kette gesichert sein, um ein Umstürzen und somit eine Lebensgefährdung der Festgäste sowie der Betreiber und des Personal sicher ausschließen zu können.

Wird Bier aus Containern über Fassattrappen ausgeschenkt, so ist dies kenntlich zu machen.

In unmittelbarer Nähe der Ausschankstelle muss eine Vorrichtung zum Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen darf nur Trinkwasser verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen oder durch ständigen Frischwasserzulauf fortlaufend zu erneuern.

Personal

Personen die Lebensmittel behandeln, müssen saubere Kleidung tragen. Beim Umgang mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln ist das Tragen einer Schutzkleidung erforderlich.



© Peter Gray