



## MERKBLATT-HYGIENE

### Allgemeine Vorgaben für die Betreiber von Vereins-, Straßen- und sonstigen Festen und Märkten in der Öffentlichkeit.

Grundsätzlich sind bei Vereinsfesten, Weinfesten, Bierzelten, Sommernachtsfesten, Märkten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen die hygienischen und baulichen Vorgaben der EU-Hygieneverordnung 852/2004 sowie der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) zu beachten.

Von den Betreibern sind daneben aber auch die folgenden gesetzlichen Vorgaben zu beachten:

- Der Betreiber oder Gestattungsinhaber hat an geeigneter Stelle gut sichtbar

- ein gültiges Jugendschutzgesetz anzubringen.
- einen Aushang mit den Preisen für Speisen und Getränke anzugeben.
- Bei den Getränken ist auch die Menge mit anzugeben. Werden für Selbstbedienung andere Preise verlangt, so sind diese ebenfalls anzugeben. Auch das erhobene Pfand bei Geschirr, Flaschen etc. ist anzugeben.

- Infektionshygienische Belehrung:

- Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen handeln nicht „gewerbsmäßig“ im Sinne des Infektionsschutzgesetzes. Jedoch muss der Betreiber oder Gestattungsinhaber im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach §§ 17/18 Bundesseuchengesetz oder aber einer Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder beauftragten Arztes) sein. Dieser muss im Rahmen der Erstbelehrung seine ehrenamtlichen Helfer über den Infektionsschutz belehren.
- Gewerbsmäßige Helferinnen und Helfer, die mit offenen Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach §§ 17/18 Bundesseuchengesetz oder aber einer Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (Belehrung des Gesundheitsamtes oder beauftragten Arztes) sein. Dies gilt auch für Reinigungs- und Spülpersonal.  
Vor Beginn der Tätigkeit bzw. der Veranstaltung ist vom Betreiber oder Gestattungsinhaber eine Belehrung nach §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz durchzuführen und zu dokumentieren!

- Hygiene & Umgang mit Lebensmittel:

- Das Küchenpersonal bzw. Verkaufspersonal hat beim Behandeln der Lebensmittel saubere Schutzkleidung zu tragen. Weiterhin muss eine leicht erreichbare Möglichkeit zum Händewaschen mit warmem Wasser, Einmalhandtüchern und Flüssigseife vorhanden sein.
- Ausgabe- und Arbeitstische für Speisen müssen mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein.
- Die Abgabe von Rohmilch, Frischkäse und Sauermilch aus Rohmilch sowie Milcherzeugnissen aus Rohmilch (Joghurt, Kefir) ist verboten!
- Rohes Geflügel ist aufgrund der starken Salmonellengefahr ausreichend kühl und strikt getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und zu behandeln. Für die Zubereitung ist nach Möglichkeit eine eigene Person mit eigenen Gerätschaften (Messer, Schneidbrett) zu beauftragen.
- Abfälle dürfen im Küchenbereich nur vorübergehend und nur in verschlossenen Behältern gelagert werden. Für Speisereste und Küchenabfälle sind entsprechende Tonnen zugelassener Entsorgungsbetriebe bereitzustellen.
- Hygienische Sanitär- und Umkleeeinrichtungen, insbesondere auch für das Verkaufs- und Küchenpersonal, müssen zur Verfügung stehen. An den Handwaschbecken in den Personaltoiletten und öffentlichen Toiletten, die über Warmwasser verfügen müssen, sind Einmalhandtücher und Flüssigseife bereitzuhalten. Auf öffentliche Toiletten ist deutlich sichtbar hinzuweisen. Diese müssen kostenfrei benützt werden dürfen.



- Werden Lebensmittel unbedeckt oder unverpackt ausgestellt, so ist ein Aufsatz oder sonstiger Schutz so anzubringen, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder in sonstiger Weise negativ beeinträchtigen kann.
- Die Kühlkette darf bei leicht verderblichen Lebensmitteln nicht unterbrochen werden. Die ungekühlte Bevorratung beim Verkauf darf stets nur in kleinen Mengen erfolgen. Übersicht Solltemperaturen: Wurst-/Fleischwaren max. +7°C, Geflügel max. +4°C, frischer Fisch 0-2°C in schmelzendem Eis, Milchwaren max. +8°C, Gefriertruhe/ Tiefkühlraum mind. -18°C (Bitte Beachten Sie auch die Herstellerhinweise!)
- Unverpackte Fleisch- und Wurstwaren, Backwaren und Kuchen dürfen nicht zusammen mit Getränken gelagert werden.
- Verpackungen, Umhüllungen, Kisten oder andere Transportgefäße müssen lebensmittelgeeignet sein. ☒
- Für die ordnungsgemäße Reinigung von Mehrweggeschirr und -besteck ist eine geeignete, hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit mit Frischwasserzufuhr bereit zu halten.
- Zubereitungsstellen für Lebensmittel wie Grillstellen, Küchen und Verkaufsstände sind vom Publikum entsprechend abzugrenzen (Unfall- und Hygieneschutz). Weiterhin sollten diese Stände an drei Seiten umschlossen sein und ein festes Dach haben (Witterungsschutz).
- Beim Verkauf von Sahne-, Cremetorten und Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung sollten die allg. haftungsrechtlichen Folgen bedacht werden. Es ist eine Kuchenliste (Hersteller, Sorte und evtl. Zusatzstoffe) zu führen, sowie für eine ausreichende Kühlung und einen Warenschutz zu sorgen.
- Die Rückverfolgbarkeit der im Betrieb verwendeten Lebensmittel muss stets nachvollziehbar und belegbar sein (z.B. Lieferschein).
  - Beim Betrieb von Getränkeschankanlagen ist folgendes zu beachten:
- Der Betreiber ist vom Verleiher der Anlage in den Betrieb sowie die Gefahren, insbesondere beim Umgang mit Druckgasen einzuweisen.
- Zum Gläserspülen müssen geeignete und ausreichend dimensionierte Spüleinrichtungen, möglichst mit Warmwasser, vorhanden sein. Dies gilt nicht, wenn nur Einmal- oder Tauschgefäße verwendet werden.
- Gasflaschen müssen stehend befestigt und gegen Umfallen sowie Erwärmung gesichert werden; das Sicherheitsventil muss verplombt sein.
- Die Anlagenbeschreibung bzw. die Prüfungsunterlagen nach §10(1) BetrSichV (Gefährdungsbeurteilung) sind stets an der Betriebsstätte aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuweisen. Ebenso ist ein Reinigungsnachweis zu führen.
- Die Höchsttemperatur bei der Bierlagerung sollte 18° C nicht überschreiten.

-Allgemeine Kennzeichnungsvorschriften entnehmen Sie bitte aus dem Merkblatt Kennzeichnung.

#### **Hinweis:**

Die vorstehenden Ausführungen und Hinweise stellen nur einen Auszug aus der Fülle der einschlägigen Rechtsvorschriften dar. Es bedarf daher im Einzelfall stets der Abstimmung mit der zuständigen Behörde (z.B. Gesundheitsamt, Veterinäramt, Gaststättenrecht, Lebensmittelüberwachung, Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung)

Der Gestattungsinhaber bzw. Betreiber einer mobilen Verkaufsstätte (=Lebensmittelunternehmer) hat ein oder mehrere Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und zu dokumentieren (z.B. Wareneingangskontrollen, Reinigungsplan, Hygienebelehrung, Überprüfung der Kühltemperaturen etc.). Dieses „Hygienekonzept“ ist der überwachenden Behörde (=Lebensmittelüberwachung) nachzuweisen. Die Dokumentation und die Aufzeichnungen sollten an den Umfang der Speisenabgabe bzw. -produktion sowie die Betriebsart und das damit verbundene Risiko des jeweiligen Betriebes angepasst werden. Sie sind eine Unterstützung bei der Umsetzung der gesetzlich geforderten Eigenkontrolle. Es wird dringend empfohlen, sich im Zweifelsfall mit dem für den Gemeindebereich bzw. den Betrieb zuständigen Lebensmittelüberwachungsbeamten abzustimmen!

**Für weitergehende Fragen steht die Lebensmittelüberwachung beim Landratsamt Mühldorf, Telefon 08631/699-544 gerne zur Verfügung.**