

Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat bei diesen Veranstaltungen in letzter Zeit erheblich an Bedeutung zugenommen.

Dieser Leitfaden soll den Betreibern solcher Verkaufsstände und den Gemeinden Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere leicht verderblichen Lebensmitteln, geben.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Was ist schon bei der Planung zu bedenken?

- Ein Antrag auf Erteilung einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz muss **rechtzeitig (mindestens 2 Wochen vorher!)** bei der Gemeinde gestellt werden und muss mindestens 10 Tage vor dem Veranstaltungstermin beim Landratsamt eingehen. Nach Vorgabe der Regierung müssen Vereinsfeste regelmäßig kontrolliert werden. Die Übermittlung der Gestattungen ans Landratsamt kann in Zukunft auch per E-Mail geschehen:
lebensmittelkontrolle@landratsamt-regensburg.de
- Ausreichende **Toilettenanlagen** müssen vorhanden sein.
- Die ordnungsgemäße Entsorgung von Speiseabfällen muss rechtzeitig organisiert werden.
- Der **Leitfaden** für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln sollte mit den ehrenamtlichen Helfern besprochen werden (Leitfaden unter www.lebensmittelsicherheit.bayern.de).
- Für gewerbliche Betreiber ist eine Belehrung nach dem **Infektionsschutzgesetz** erforderlich.
- Einhaltung des **Jugendschutzgesetzes** z.B. kein Alkoholverkauf an Jugendliche unter 16 Jahren.
- Einhaltung der **Gewerbeordnung** – (am Verkaufsstand ist der Name anzubringen!)

Anforderungen an Schankbetriebe:

- In unmittelbarer Nähe jeder Getränkezapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken oder eine Gläserspülmaschine vorhanden sein.
- Der Boden im Schankbereich muss befestigt sein.
- Vom Vermieter von mobilen Getränkeschankanlagen sind dem Betreiber für den Zeitraum der Veranstaltung folgende Unterlagen auszuhändigen:
 - o eine Betriebsanweisung über den Umgang mit Druckgasflaschen,
 - o ein Unterweisungsnachweis für das Betreiben, Benutzen und Bedienen von Getränkeschankanlagen,
 - o ein **Nachweis über die sicherheitstechnische Prüfung vor Inbetriebnahme oder der wiederkehrenden Prüfung der Schankanlage,**
 - o die erforderlichen Reinigungsnachweise der Schankanlage.

Anforderungen an den Verkaufsstand bzw. Verkaufswagen:

- Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden, z.B. durch Staub, Gerüche, Tiere (Lebensmittel, Geschirr oder Gläser auch in Behältnissen nicht auf den Boden stellen).
- Kunden dürfen angebotene Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder sonst beeinträchtigen können (z.B. keine Kuchentheken zur Selbstbedienung, Spuckschutz und Kühlung erforderlich).
- Lebensmittelverkaufsstände müssen überdacht und umschlossen sein, vor allem bei Fleisch- und Wurstwaren oder Fisch.
- Der Verkaufsstand muss sauber und instandgehalten werden.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Kühlmöglichkeiten für die Bevorratung kühlpflichtiger Lebensmittel müssen vorhanden sein.
- Lebensmittel müssen bei geeigneten Temperaturen gelagert, hergestellt und behandelt werden.
- Verkaufsstände für offene Lebensmittel müssen einen befestigten, leicht zu reinigenden Boden haben.
- Separate **Handwaschgelegenheit** mit fließend warmem Wasser (z.B. Glühweinkessel mit Hahn oder kleiner Durchlauferhitzer), Seifenspender und Einmalhandtücher oder Küchenrolle müssen vorhanden sein.
- Eine hygienisch einwandfreie Möglichkeit zur Reinigung von Lebensmitteln und eine abgetrennte Spülmöglichkeit müssen vorhanden sein.
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen muss Trinkwasserqualität haben (Wasseranschlüsse/-schläuche müssen lebensmitteltauglich sein)
- Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden.
- Alle angebotenen Lebensmittel müssen mit Verkehrsbezeichnung, Gewicht, Verkaufspreis und Angabe der deklarationspflichtigen **Zusatzstoffe** mit einem Schild an der Ware, in der Speisekarte oder auf einer Preistafel genannt werden.

Temperaturanforderungen für verschiedene Lebensmittel:

Für kühlpflichtige LM sind geeignete Kühleinrichtungen bereitzustellen.

Thermometer zur laufenden Temperaturkontrolle müssen vorhanden sein.

Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung od. Auflage	7 °C
Frischfleisch, z.B. Steaks	7 °C
Hackfleisch, z.B. Bratwürste	4 °C
Geflügelfleisch, z.B. Brathähnchen	4 °C (getrennter Arbeitsbereich)
Frischer Fisch	2 °C (oder auf schmelzendem Eis)
Tiefkühlware	-18 °C
Heiß zu verzehrende Speisen müssen bei 65 °C vorrätig gehalten werden	

Anforderungen an das Personal:

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher **Sauberkeit** zu beachten und müssen saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen. Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung verboten.

Die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit liegt immer beim Veranstalter.

Der **Verantwortliche** hat durch **Kontrollen** die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen (z.B. Warmhalten von Speisen auf 65° C) und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden (Eigenkontrollen/HACCP).

Für Auskünfte oder Beratung Ihres Vereinsfestes steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Regensburg schon im Vorfeld gerne zur Verfügung.