

Anlage 15

Lebensmittelhygiene bei Veranstaltungen mit gewerbsmäßigem Charakter

Ein Merkblatt für die Abgabe von Lebensmitteln aus Imbisswagen Marktständen oder ähnlichen Einrichtungen.

Um Ihnen die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu erleichtern, werden wesentliche Begriffe der Hygieneverordnung und anderer einschlägiger Verordnungen nachfolgend erläutert

Betriebliche Anforderungen:

Hygiene der Betriebsstätten, Einrichtungen, Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte

Betriebsstätte, Einrichtung, Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden, so dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. Um dies zu gewährleisten, sollen auch Grillstände, Buden usw. einen festen, leicht zu reinigenden Boden haben und bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen, d.h. mit Seitenwänden und einem Dach versehen sein. Sonnenschirme reichen als Witterungsschutz nicht aus.

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollen aus glattem und abwaschbarem Material bestehen; andere Oberflächen ebenfalls, wenn dies zu Reinigungszwecken erforderlich ist.

Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit glatten abwaschbaren Oberflächen ausgestattet sein, die leicht zu reinigen ist.

Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder feilgehalten werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden.

Handwaschgelegenheit/Geschirrspülmöglichkeit:

Neben einer Geschirrspülmöglichkeit muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasserzufuhr gegeben sein.

Handwaschbecken:

Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände sind anzubringen.

Kalt- **oder** Warmwasserversorgung: beim Umgang mit nicht leichtverderblichen Lebensmitteln (z.B. Süßwaren)

Kalt- **und** Warmwasserversorgung: beim Umgang mit leichtverderblichen, unverpackten Lebensmitteln (z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Käse, etc.)

Spülbecken:

Einrichtung zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen. Ohne ausreichende Spülmöglichkeit (fließend kalt/warm Wasser) muss auf Einweggeschirr zurückgegriffen werden.

Lebensmittelreinigung:

Zum Reinigen von Lebensmitteln (Obst, Salat u.a.) müssen bei Bedarf geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

Für alle Zwecke ist Wasser in Trinkwasserqualität vorgeschrieben. Zur Wasserversorgung sind entweder sachgerechte Leitungsinstallationen zu nutzen oder zumindest ein geeignetes Campingsystem

anzuwenden. Damit die Wasserqualität der Trinkwasserverordnung entspricht, werden an die Trinkwasserschläuche besondere Anforderungen gestellt. Schläuche, die mit den Prüfzeichen „DVGW W 270“ und „KTW Kat. A“ gekennzeichnet sind, gelten als geeignet für diesen Verwendungszweck.

Es muss fließend Wasser vorhanden sein, ein Eimer mit Wasser reicht in keinem Fall aus. Das Schmutzwasser muss ordnungsgemäß entsorgt werden.

Getränkeausschankwagen:

Wird zur Gläserreinigung keine Spülmaschine benutzt, müssen 2 Spülbecken im Wagen vorhanden sein (jeweils eins zum Reinigen, eins zum Nachspülen). Sollte der Wagen nur über ein Becken verfügen, kann alternativ ein Gläserspülboy verwendet werden. Die Nutzung von herkömmlichen Gläserspülbürsten ist dann nicht möglich.

Eigenkontrollen

= Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen zur Erkennung und Vermeidung gesundheitlicher Gefahren, mindestens:

- Wareneingangskontrollen
- Temperaturkontrollen
- Reinigungspläne
- Schädlingsmonitoring
- Hygieneschulung (siehe unten)

Toiletten

Toiletten für Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen in gut erreichbarer Nähe vorhanden sein. Hier müssen Handwaschgelegenheiten sowie Seifenspender/Händedesinfektionsmittel und Einweghandtücher vorhanden sein.

Abfälle

Für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind angemessen beschaffene Behälter (mit Deckel) bereitzustellen.

Umgang mit Lebensmitteln

Nachteilige Beeinflussung

Bedeutet: Lebensmittel dürfen nicht der Gefahr einer ekelerregenden oder sonstigen Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen (Bakterien, Pilze, Viren), Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs- und Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren ausgesetzt werden.

Insbesondere ist auf ausreichenden Schutz der angebotenen und gelagerten Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung zu achten; ggf. sind ausreichende Schutzvorrichtungen, z.B. Glaswände oder gleichwertige Vorrichtungen, anzubringen. Gegenüber den Kunden sind ausreichende Abstände einzuhalten oder ein Spuck- und Hustenschutz anzubringen.

Lagerung

Bei gleichzeitiger Lagerung oder Beförderung verschiedener Lebensmittel oder von Lebensmitteln zusammen mit anderen Waren in einem Raum, Transportfahrzeug oder Behälter muss sichergestellt sein, dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommt. Die einzelnen Lebensmittel sind strikt voneinander zu trennen (Verpackung, Behälter mit Deckel).

Leichtverderbliche Lebensmittel

Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann, müssen gekühlt werden. Für die hygienische Lagerung müssen genügend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein.

Ein besonderes hygienisches Risiko stellen z.B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage (Torten etc.) dar. Sie sind bei ausreichender Kühlung ($< +7^{\circ}\text{C}$) zu lagern und für den Verkauf vorzuhalten.

Temperaturen

Kühlung: Für kühlpflichtige Lebensmittel sind geeignete Kühlvorrichtungen vorzusehen; Thermometer zur laufenden Temperaturkontrolle müssen vorhanden sein.

Beachten Sie die gesetzlich vorgeschriebenen Transport- bzw. Lagertemperaturen, die nicht überschritten werden dürfen:

Frischfleisch $+7^{\circ}\text{C}$

Hackfleisch $+4^{\circ}\text{C}$

Frisches Geflügelfleisch $+4^{\circ}\text{C}$

Frischer Fisch $+2^{\circ}\text{C}$ auf oder zwischen schmelzendem Eis

Tiefkühlware -18°C

Grundsätzlich sind die Kühlvorschriften der Hersteller auch bei der Lagerung zu beachten.

Heißhalten: Heiß zuhaltende Speisen sind bei mind. 65°C zu halten.

Kennzeichnung

Zusatzstoffe: Lebensmittel in loser Form, die unter der Verwendung von Konservierungs- oder Farbstoffen und anderen kennzeichnungspflichtigen Stoffen, wie z.B. Milcheiweiß, Phosphat, Geschmacksverstärkern u.a. hergestellt wurden, sind entsprechend kenntlich zu machen. Die Kenntlichmachung muss in einem erkennbaren Zusammenhang (Schild neben der Ware) mit dem Lebensmittel stehen. Die kennzeichnungspflichtigen Stoffe sind den Zutatenlisten der Originalverpackungen bzw. den Lieferscheinen zu entnehmen.

Allergene: Allergene sind bei loser Abgabe von Lebensmitteln auf einem Schild an der Ware oder auch in einer leicht zugänglichen Verbraucherinformation oder mündlich kenntlich zu machen, wenn auf die Möglichkeit durch ein Schild hingewiesen wird.

Für nähere Informationen wird auf das Merkblatt „Kenntlichmachung von häufig verwendeten Zusatzstoffen, Allergenen und genetisch veränderten Lebensmitteln in der Gastronomie und bei der Gemeinschaftsverpflegung“ verwiesen.

Personal

Personalhygiene

Das Personal muss angemessene, saubere Schutzkleidung tragen.

Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt sind oder bei denen der Verdacht auf diese Erkrankungen besteht,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen mit folgenden Lebensmitteln (leicht verderblich oder sonst problematisch) direkt (z. B. über die Hände) oder indirekt (z. B. über Besteck, Geschirr, Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen (§ 42 IfSG)

Hygieneschulung

Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden. Die Schulungen müssen jährlich wiederholt werden.

Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Betrifft Personen, die regelmäßig oder gewerblich mit den angesprochenen Produkten umgehen.

Das Gesetz schreibt anstelle einer Untersuchung eine Belehrung durch das Gesundheitsamt oder durch einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt vor. Den Nachweis über die Belehrung gemäß § 42 IfSG benötigt jeder, der gewerbsmäßig mit bestimmten besonders empfindlichen Lebensmitteln direkt (mit den Händen) oder indirekt (über Bedarfsgegenstände) in Berührung kommt.

Diese Lebensmittel sind u.a.:

- Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse
- Fische, Krebse oder Weichtiere (Muscheln, Schnecken) und Erzeugnisse daraus;
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage;
- Feinkostsalate; Kartoffelsalate; Marinaden; Mayonnaise; andere emulgierte Soßen und Nahrungshefe;
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse;.

Die Belehrung muss alle zwei Jahre durch den Lebensmittelunternehmer oder einen von ihm Beauftragten wiederholt werden.

Fragen zum Thema beantworten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes

Telefon: 02241/13-2335 Telefax: 02241/13-3079 E-mail: veterinaeramt@rhein-sieg-kreis.de

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen kurz zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.