

Leitfaden Lebensmittelhygiene bei Veranstaltungen mit gewerblichem Charakter

Dies ist ein Merkblatt für die Abgabe von Lebensmitteln aus mobilen Verkaufsstätten auf Veranstaltungen. Es fasst die wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen und Regelungen zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.

Für weiterführende Fragen wenden Sie sich bitte an das Amt für Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen: www.lmtvet.bremen.de.

Definition

Als mobile Verkaufsstätte gelten Imbiss- und Verkaufswagen, Zelte, Markt- und Ausstellungsstände oder ähnliches (nachfolgend auch "Stand" genannt).

Anforderungen an Standaufbau und Standausstattung

Notwendige Standdecken* müssen geschlossen, glattflächig und hell ausgeführt sein. Die Innenwände müssen glatt, abwaschbar und desinfizierbar sein. Die mobile Verkaufsstätte muss über einen festen und leicht zu reinigenden Fußboden verfügen.

*: Die Bereiche in denen Lebensmittel zubereitet und/oder präsentiert werden müssen überdacht sein.

Alle Oberflächen, Geräte, Armaturen und Behältnisse müssen regelmäßig desinfizierend gereinigt werden und stets sauber sein.

Draußen aufgebaute Stände müssen dreiseitig und nach oben gegen Witterungseinflüsse geschützt werden.

Alle unverpackten Lebensmittel sind durch ausreichend dimensionierte Thekenaufsätze und/oder Abdeckungen vor Berührungen und Anhalten durch Besucher zu schützen.

Abfälle sind nach Lebensmittelabfällen und sonstigen Abfällen zu trennen und in geeigneten, sauberen und mit Deckel verschließbaren Behältnissen aufzubewahren. Tierische Schädlinge dürfen nicht an die Abfälle gelangen können.

Anforderungen an Spül- und Handwascheinrichtungen sowie die Wasserversorgung

Am Stand*² muss ein Handwaschbecken mit fließendem, kaltem Wasser, Flüssigseife, Händedesinfektionsspender und Papierhandtüchern vorhanden sein.

Werden leicht verderbliche Lebensmittel zubereitet oder angeboten muss zwingend ein Warmwasseranschluss vorhanden sein.

Zum Reinigen und Desinfizieren von Geräten und Arbeitsmitteln muss ein Spülbecken mit Heißwasser bzw. eine Spülmaschine vorhanden sein.

Für Getränkeverkaufsstände gilt darüber hinaus folgendes: Ist keine Spülmaschine zum Gläserspülen vorhanden, müssen 2 Spülbecken zum Reinigen und Nachspülen bzw. ein Spülbecken in Verbindung mit einem sog. Spülboy am Stand vorhanden sein.

*²: Bei Gemeinschaftsständen können die Spül- und Handwascheinrichtungen auch in einer zentralen Kabine positioniert werden.

Die Versorgung mit Trinkwasser kann wahlweise über einen Anschluss an die städtische Trinkwasserversorgung oder über täglich frisch befüllte Trinkwasserkanister erfolgen.

Abwasser ist hygienisch abzuleiten.

Personal / Personalhygiene

Der Umgang mit Lebensmitteln erfordert vom Personal eine gute und ausreichende persönliche Hygiene (regelmäßiges Waschen von Körper und Haaren). Die Arbeitskleidung muss sauber sein und täglich frisch angezogen werden. Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettengang müssen die Hände gründlich mit Flüssigseife gewaschen werden. Es dürfen nur Papierhandtücher, keine Gemeinschaftshandtücher verwendet werden.

Leitfaden Lebensmittelhygiene bei Veranstaltungen mit gewerblichem Charakter

Kleinere Wunden müssen sofort wasserdicht abgedeckt werden (ggf. Gummihandschuhe verwenden). Personen, die an Hautkrankheiten, infizierten Wunden oder ansteckenden Krankheiten leiden dürfen weder direkt noch indirekt (z.B. über Arbeitsgeräte oder Besteck) mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Bei leicht ansteckenden Krankheiten ist ein Arzt aufzusuchen.

Personen die Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen müssen über ein gültiges, jederzeit einsehbares Gesundheitszeugnis bzw. über eine Bescheinigung über die Erstbelehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes verfügen. Nachweise über die erforderlichen Folgebelehrungen (mindestens alle zwei Jahre) müssen in der Betriebsstätte vorliegen.

Saubere Personaltoiletten müssen erreichbar sein. Auch hier müssen Handwaschmöglichkeiten mit Seifen- und Händedesinfektionsspender sowie Papierhandtücher vorhanden sein.

Umgang mit Lebensmitteln

Behältnisse mit Lebensmitteln dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden.

Kühlkette und Kühlung:

Es müssen genügend gekühlte Lager- und Präsentationsmöglichkeiten für leicht verderbliche Lebensmittel vorhanden sein. Die Kühlkette muss bis zur Abgabe an den Kunden durchgehend eingehalten werden.

Die gesetzlich vorgeschriebenen Transport- und Lagertemperaturen dürfen nicht überschritten werden:

⇒ Leicht verderbliche Waren* ³ :	+7°C
⇒ Milch und Milchprodukte:	+7°C
⇒ Hackfleisch:	+4°C
⇒ Frisches Geflügelfleisch:	+4°C
⇒ Frischer Fisch:	+2°C bzw. auf oder zwischen schmelzendem Eis
⇒ Tiefkühlware:	-18°C
⇒ Speiseeis in der Verkaufstheke:	-10°C

*³: Beispiele für leicht verderbliche Lebensmittel sind: Fleisch- und Fischwaren, Feinkostsalate und Backwaren mit nicht durchgebackenen Anteilen etc.

Grundsätzlich sind die Packungsangaben der Hersteller zu beachten!

Heißhaltung:

Heißzuhaltende Speisen müssen bei mindestens 65°C gelagert werden.

Die Einhaltung aller vorgeschriebenen Temperaturen ist mit einem Thermometer zu kontrollieren.

Kennzeichnung:

Alle angebotenen Lebensmittel müssen derart gekennzeichnet werden, dass erkennbar ist, was angeboten wird. Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind dabei vollständig anzugeben. Alternativ kann über ein gut sichtbares Schild darauf hingewiesen werden, dass die Allergene und Zusatzstoffe vor Ort in einem Ordner/Schriftstück eingesehen werden können.

Eigenkontrollen und Nachweise

Um den Nachweis des hygienischen Umgangs mit dem Lebensmittel erbringen zu können sind folgende Eigenkontrollen durchzuführen und schriftlich zu dokumentieren:

- ⇒ Kontrolle über die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen
- ⇒ Reinigungspläne
- ⇒ Durchführung und Dokumentation der regelmäßigen Hygieneschulung für das Personal