

Temperaturen

Kühlung: Für kühlpflichtige Lebensmittel sind geeignete Kühlvorrichtungen vorzusehen; Thermometer zur laufenden Temperaturkontrolle müssen vorhanden sein. Beachten Sie die gesetzlich vorgeschriebenen max. Transport- und Lagertemperaturen:

-Frischfleisch:	+7°C
-Cremetorten:	+7°C
-Backwaren (mit nicht durch- erhitzter Füllung/Auflage):	+7°C
-Salate	+7°C
-Hackfleisch:	+4°C
-Nebenprodukte der Schlachtung	+3°C
-Frisches Geflügelfleisch:	+4°C
-Frischer Fisch:	+2°C *)
-Tiefkühlware:	- 18°C **)

*) auf oder zwischen schmelzendem Eis

**) kurzfristig -15°C

Heißhalten: Heiß zu verzehrende Speisen dürfen höchstens 2 Stunden bei mindestens 70°C vorrätig gehalten werden.

Toiletten

Separate Toiletten für Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen vorhanden sein.

Verkaufshygiene

Es ist auf ausreichenden Schutz der feilgehaltenen Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (siehe dort) zu achten; gegebenenfalls sind ausreichende Schutz- einrichtungen z.B. Glaswände oder gleichwertige Vor- richtungen anzubringen.

Waschbecken

Handwaschbecken:

Zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände sind Handwaschbecken anzubringen. Diese müssen eine ausreichende Kalt- **und** Warmwasserversorgung haben.

Spülbecken:

Einrichtung zum Reinigen und Desinfizieren von Ar- beitsgeräten und Einrichtungen.

Lebensmittelreinigung:

Zum Reinigen von Lebensmitteln (Obst, Salat u.a.) müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken ge- trennt sein.

Bitte beachten Sie außerdem:

- ☞ Am Verkaufsstand ist der Name des Gewerbe- treibenden anzubringen.
- ☞ Das Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öf- fentlichkeit (Jugendschutzgesetz) ist zu beach- ten.
- ☞ Für die Gäste müssen ausreichende WC- Anlagen (z.B. Toilettenwagen nach Damen und Herren getrennt) vorhanden sein. Die Abwässer aus diesen Anlagen sind ord- nungsgemäß zu entsorgen.

Wer erteilt weitere Auskünfte?

Landratsamt Garmisch-Partenkirchen

Lebensmittelüberwachung: ☎ 08821/751-427
-426
-341

Abteilung Gesundheitsamt: ☎ 08821/751-500

Abteilung Veterinärwesen: ☎ 08821/751-700

Herausgeber: Landratsamt Garmisch-Partenkirchen
Olympiastr. 10, 82467 Garmisch-P.
Tel: (08821/751-1)

Stand: Januar 2006

Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Ein Leitfaden für die Veranstalter

- Gesetzliche Bestimmungen
- Begriffe
- Adressen



Faltblatt

Der Landkreis Garmisch-Partenkirchen

informiert

Die EG-Lebensmittelhygiene-Verordnung VO (EG) 852/2004

Die EG-Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt für das gewerbsmäßige Behandeln **sämtlicher** Lebensmittel und erfasst somit **alle** Betriebe (ortsfeste Einrichtungen, z.B. Bäckereien, Gastwirtschaften, sowie ortsveränderliche bzw. nichtständige Einrichtungen, z.B. Verkaufszelte, -fahrzeuge, -stände usw.). Für ein Fest oder eine Veranstaltung aus besonderem Anlass muss bei Abgabe alkoholischer Getränke **rechtzeitig (mindestens 2 Wochen vorher)** bei der zuständigen Gemeinde eine Gestattung (§ 12 Gaststättengesetz) schriftlich beantragt werden. Um Ihnen die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu erleichtern, werden wesentliche Begriffe der LMHV und anderer einschlägiger Verordnungen nachfolgend erläutert (alphabetisch):

Abfälle

Für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind leicht zu reinigende Behälter (mit Deckel) bereitzustellen.

Allgemeine Verantwortung

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Kunden/Gäste und haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt. Auf die Ausgabe von Speisen, die rohe Eier enthalten, z.B. selbst hergestellte Mayonnaise, weiche Eier, Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee (Tiramisu) und Backwaren mit nicht durchgebackener oder nicht durcherhitzter Füllungen (z.B. Cremetorten) sollte wegen des hohen Salmonellenrisikos verzichtet werden; dies gilt insbesondere für Kindergärten/Verpflegung für Kinder oder Ältere.

Allgemeine Verhaltensempfehlungen

Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einweghandtücher. Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab. Tragen Sie saubere Schutzkleidung. Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel. Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Gesundheitszeugnis bzw. Belehrung § 43 IfSG

Personen, die u.g. Lebensmittel behandeln, müssen eine Belehrung des Gesundheitsamtes, oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) nachweisen. Die vor dem 1.1.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse gelten als Belehrung nach § 43 IfSG. Ehrenamtliche Helfer(innen) benötigen bei Vereinsfesten u. ähnlichen Veranstaltungen keine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Der Nachweis der Belehrung bzw. das Gesundheitszeugnis muss während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden. Ein Arbeitgeber hat darüber hinaus seine beauftragten Personen jährlich über die Tätigkeitsverbote nach § 42 und über die Verpflichtungen nach § 43 IfSG zu belehren und dies zu dokumentieren. Die Belehrung (bzw. das Gesundheitszeugnis) ist bei folgenden Lebensmitteln erforderlich:

Fleisch und Fleischerzeugnisse; Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage; Erzeugnisse aus Krusten-, Schalen- oder Weichtieren; Fisch; Eiprodukte; Fein- und Rohkostsalate; Kartoffelsalat; Marinaden, Mayonnaise, andere emulgierte Soßen und Nahrungshefe; Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse; Milch und Milcherzeugnisse, Säuglings-/Kleinkindernahrung.

Getränkeschankanlage

Grundsätzlich gilt, dass der Betreiber sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage alleine verantwortlich ist. Die Inbetriebnahme muss nicht mehr der Behörde angezeigt werden. Die Getränkeschankanlage ist in regelmäßigen Abständen von einer befähigten Person auf Sicherheit prüfen zu lassen. Art, Umfang und Fristen sind dabei vom Betreiber im Rahmen seiner Überwachungs- und Sorgfaltspflicht festzulegen.

Hygiene der Betriebsstätten, Einrichtungen, Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte

Betriebsstätten, Einrichtungen, 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, müssen auch Grillstände, Buden usw. einen festen, leicht zu reinigenden Boden haben und

allseitig umschlossen, d.h. mit Seitenwänden und einem Dach versehen sein. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus glattem und abwaschbarem Material bestehen; andere Oberflächen ebenfalls, wenn dies zu Reinigungszwecken erforderlich ist.

Kennzeichnung

Alle angebotenen Waren müssen mit unmissverständlicher Verkehrsbezeichnung, Gewicht, Verkaufspreis und Kennzeichnung der darin enthaltenen Zusatzstoffe (Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Phosphat) mit einem Schild an der Ware gekennzeichnet sein.

Lagerung/Transport

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). Kühlpflichtige Lebensmittel sind ausreichend zu kühlen (siehe „Temperaturen“).

Nachteilige Beeinflussung

Lebensmittel müssen gegen nachteilige Beeinflussung, insbesondere gegen Witterungseinflüsse sowie Einflüsse durch Passanten oder Tiere (Anhusten, Berühren) geschützt werden. Verkaufsstände müssen deshalb ein ausreichend großes Dach bei schlechter Witterung und auf der Wetterseite eine Schutzwand (z.B. Plane) besitzen. Die feilgehaltenen Lebensmittel sind an der Frontseite des Verkaufstandes durch Vorrichtungen wie z.B. (Plexi-) Glaswände oder gleichwertige Vorrichtungen zu schützen.

Personalhygiene

Das Personal muss eine angemessene, saubere (Schutz-) Kleidung tragen.

Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln

Derjenige, der die Lebensmittel abgibt bzw. in den Verkehr bringt, muss in der Lage sein, die Person(en) festzustellen bzw. zu benennen, von der er die Lebensmittel (oder einen darin verarbeiteten Stoff) erhalten hat. Handschriftliche Aufzeichnungen/Lieferscheine genügen („Kuchenliste“ usw.) Diese Informationen sind den zuständigen Behörden auf Aufforderung mitzuteilen.