



## Hinweise zur Einhaltung lebensmittelrechtlicher Anforderungen auf Volksfesten, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen

**Leitziel einer guten Lebensmittelhygiene ist die Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel durch Krankheitserreger, Schädlinge (Insekten), Staub, Feuchtigkeit, ungeeignete Behandlungsverfahren (z. B. ungeeignete Temperaturen), Gerüche (z. B. durch eine nicht sachgerechte Abfallentsorgung) u.a. nachteiliger Einflüsse (z. B. ungenügende Personalhygiene, Witterungseinflüsse, Reinigungs- und Desinfektionsmittel). Diesem Ziel folgend bestehen nachfolgend aufgeführte Anforderungen.**

1. Plätze, auf denen Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, haben folgenden Anforderungen zu genügen:
  - asphaltierter oder gepflasterter Platz oder anderer hygienischer Belag
  - ausreichende Anzahl von Wasserzapfstellen, sowie Toiletten und Wascheinrichtungen in unmittelbarer Nähe
  - Raum oder Behälter zur Aufnahme nachteilig beeinflusster Lebensmittel in unmittelbarer Nähe
  - Aufstellung der Stände dergestalt, dass die angebotenen Waren sich gegenseitig nicht nachteilig beeinflussen können.
2. Verkaufseinrichtungen, in denen unverpackte und/oder leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, müssen allseitig bis auf den offenen oberen Teil der Verkaufsseite von festen Wänden, Decken (aus glatten, leicht zu reinigenden Materialien) und Böden (wasserundurchlässig, leicht zu reinigen) umschlossen sein. Sie müssen sauber und stets instand gehalten werden.  
Unverpackte Lebensmittel sind durch besondere Vorrichtungen, dem sogenannten Spuck- und Hustenschutz vor dem Beatmen, Behusten oder Anfassen zu schützen.  
Bratwurstroste müssen so ausgestattet sein, dass der Witterungsschutz, Spuck- und Hustenschutz gewährleistet wird.
3. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fleischerzeugnisse, Milch- und Milchprodukte, Feinkostsalate, Kuchen mit Cremefüllung sind grundsätzlich nach den Vorgaben des Herstellers (Beachtung der dort angegebenen Kühltemperaturen!) zu lagern.
4. Beim Herstellen, Behandeln und/oder Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln müssen in leicht erreichbarer Nähe Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Wasser, Seifenspender und Papierhandtüchern zur Verfügung stehen. Außerdem sind in Verkaufseinrichtungen mit leicht verderblichen Lebensmitteln Spülen notwendig. Ausnahmsweise kann bei Doppelbecken eines als Handwaschbecken genutzt werden.
5. Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen in Besitz einer gültigen Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz einschließlich eines Nachweises über die jährliche Wiederholungsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz sein. Außerdem müssen sie saubere – vorzugsweise helle – Hygienekleidung tragen. Das Nicht Rauchen der Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, sollte selbstverständlich sein.
6. Rohe Rostbratwürste sind bei Temperaturen von maximal 4°C zu lagern und dürfen nur am Tag der Herstellung und am Folgetag in Verkehr gebracht werden. Die Lieferscheine sind bereit zu halten. Wir empfehlen die Verwendung gebrühter Rostbratwürste (Temperatur maximal 7°C).  
Rohes Geflügel ist bei Temperaturen von maximal 4°C zu lagern.  
Eine ausreichende Kühlkapazität hinsichtlich Temperaturhaltung und Volumen ist sicherzustellen.
7. Die Abgabe von rohen Hackfleischerzeugnissen (wie z.B. Hackepeterbrötchen) ist auf Straßen und öffentlichen Plätzen grundsätzlich verboten. Ausnahmen sind nur für speziell ausgestattete Verkaufsfahrzeuge (Hackfleischmobile) möglich.
8. Es darf nur durchgebackener Kuchen abgegeben werden, es sei denn dieser wurde gewerbsmäßig hergestellt und wird in Verkaufswagen oder ähnlichen Einrichtungen mit Kühlung angeboten.

allgemeine Sprechzeiten:  
Vormittag  
Mo, Di 8.30 bis 12.00 Uhr  
Do, Fr 8.30 bis 12.00 Uhr  
(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag  
Di 13.30 bis 15.30 Uhr  
Do 13.30 bis 17.30 Uhr

Bankverbindung:  
Sparkasse Jena-Saale-Holzland  
BLZ 830 530 30  
Kto. 2640

Haus- und Lieferanschrift:  
Kirchweg 18, 07646 Stadtroda  
Telefon: 036428 5409-840  
Telefax: 036428 13391  
E-mail: info@zvl.thueringen.de



IBAN: DE6583053030000002640  
BIC: HELADEF1JEN



9. Bei erwärmten Speisen (z. B. Wiener Würstchen, Suppen) ist eine Temperatur von mindestens 65 ° C zu gewährleisten. Die Warmhaltezeit der Speisen von maximal 2 Stunden soll nicht überschritten werden.
10. Wiederverwendbare Trinkgläser (z. B. zur Abgabe von Glühwein) und andere wiederverwendbare Bedarfsgegenstände erfordern zwecks sachgerechter Reinigung den Anschluss entsprechender Spülautomaten. Ansonsten darf nur Einweggeschirr verwendet werden.
11. Die Schankanlagen sind vor Inbetriebnahme zu reinigen. Das Schankanlagenbuch ist ordnungsgemäß und vollständig zu führen und auf Verlangen bei behördlichen Kontrollen vorzulegen.

Für kurzzeitig betriebene Stände können Abweichungen von den genannten Forderungen gestattet werden, sofern eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist.

Zur Klärung von Einzelfragen stehen die Mitarbeiter des Zweckverbandes Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Jena-Saale-Holzland-Kreis (Tel. 036691/70840) zur Verfügung.

**Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln** führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt. Nachfolgend aufgeführte Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln geben eine Orientierungshilfe, sich in diesem Bereich richtig zu verhalten.

1. Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch sowie nach Niesen oder Naseputzen gründlich die Hände mit Flüssigseife aus Spendern unter fließendem warmem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
2. Arbeitsflächen und Geräte sind nach jedem Arbeitsgang gründlich zu reinigen.
3. Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab und tragen Sie saubere Schutzkleidung.
4. Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
5. Rohe und gegarte Lebensmittel sind getrennt zu lagern. Ein gleichzeitiges Hantieren ist möglichst zu vermeiden.
6. Bratwürste oder andere Fleischerzeugnisse müssen bei der Abgabe völlig durchgegart sein.
7. Beim Anbieten von leicht verderblichen Lebensmitteln darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Abweichungen (max. 3°C) sind lediglich im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren (z. B. für das kurzfristige Be- und Entladen) statthaft.
8. Achten Sie im Rahmen einer ordnungsgemäßen Warenpflege der Lebensmittel auf die Mindesthaltbarkeitsfristen bzw. Verbrauchsfristen.

**Rechtsgrundlagen/ Leitlinien/DIN-Normen:**

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene in der jeweils geltenden Fassung (i.d.g.F.);

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch-LFGB) i.d.g.F.;

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung-LMHV) i.d.g.F.;

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung- Tier-LMHV) i.d.g.F.;

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene i.d.g.F.;

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz) i.d.g.F.;

Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gem. VO (EG) Nr. 852/2004 (Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden- August 2006);

DIN 6650-Teil 6, Ziffer 5 (Reinigungs- und Desinfektionsintervalle für Schankanlagen);

DIN 10500 Verkaufsfahrzeuge für leicht verderbliche Lebensmittel;

DIN 10500 Anh. C Hackfleischmobile;

DIN 10501 Verkaufsmöbel

**allgemeine Sprechzeiten:**

Vormittag

Mo, Di 8.30 bis 12.00 Uhr

Do, Fr 8.30 bis 12.00 Uhr

(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag

Di 13.30 bis 15.30 Uhr

Do 13.30 bis 17.30 Uhr

**Bankverbindung:**

Sparkasse Jena-Saale-Holzland

BLZ 830 530 30

Kto. 2640

**Haus- und Lieferanschrift:**

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Telefon: 036428 5409-840

Telefax: 036428 13391

E-mail: info@zvl.thueringen.de



IBAN: DE6583053030000002640

BIC: HELADEF1JEN

Stand: 2014-06-25

Seite 2 von 2