




Lebensmittel-Anforderungen auf Volksfesten u. ä. 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:
 - sind asphaltiert oder gepflastert oder mit einem anderen hygienischen Belag ausgestattet
 - verfügen über eine ausreichende Anzahl von Wasserzapfstellen sowie Toiletten und Wascheinrichtungen in unmittelbarer Nähe
 - verfügen über einen Raum oder Behälter für Abfälle, gebrauchtes Einwegmaterial in unmittelbarer Nähe
 - haben die Stände derart aufgestellt, 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 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. Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln dürfen Nagellack und künstliche Fingernägel nicht verwendet werden.
6. Rohe Rostbratwürste und rohes Geflügel sind bei Temperaturen von maximal 4°C zu lagern – die laut Hersteller festgelegten Verbrauchsfristen sind einzuhalten. Wird die Verpackung geöffnet, ist die Ware innerhalb eines Arbeitstages zu verarbeiten/ zu verbrauchen. Die Lieferscheine sind bereit zu halten. Wir empfehlen die Verwendung gebrühter Rostbratwürste (Temperatur maximal 7° C). Eine ausreichende Kühlkapazität hinsichtlich Temperaturhaltung und Volumen ist sicherzustellen.
7. Es darf nur durchgebackener Kuchen abgegeben werden, es sei denn dieser wurde gewerbsmäßig hergestellt und wird in Verkaufswagen oder ähnlichen Einrichtungen mit Kühlung angeboten.
8. Bei erwärmten Speisen (z. B. Wiener Würstchen, Suppen) ist eine Temperatur von mindestens 65 °C zu gewährleisten. Die Warmhaltezeit der Speisen von maximal 3 Stunden soll nicht überschritten werden.

	Informationsblatt	Stand: 2020-07-15
	Lebensmittel-Anforderungen auf Volksfesten u. ä. Veranstaltungen	Lebensmittelüberwachung

9. 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.
10. Die Schankanlagen sind vor Inbetriebnahme zu reinigen. Das Schankanlagenbuch ist ordnungsgemäß und vollständig zu führen und auf Verlangen bei behördlichen Kontrollen vorzulegen.
11. Über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen - auch bei unverpackter Ware - muss der Verbraucher informiert werden, z. B. über entsprechende Kenntlichmachungen am Verkaufsstand (EU-LebensmittelinformationsV Nr. 1169/2011 i. V. mit der Lebensmittelinformations-DurchführungsV). Im Falle der mündlichen Information muss dennoch eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein (z. B. als Informationsblatt) – ein deutlicher Hinweis an gut sichtbarer Stelle muss vorhanden sein, wie der Verbraucher die Allergeninformation erhalten kann.
Ebenso sind die Zusatzstoffe dem Verbraucher kenntlich zu machen, z. B. durch ein Schild an oder neben der Ware (§ 9 Zusatzstoff-ZulassungsV). Bestimmte Lebensmittelzusatzstoffklassen müssen grundsätzlich auf einem Schild neben der Ware angegeben werden (z. B. „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“, „mit Geschmacksverstärker“).
Ein Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ ist bei Lebensmitteln erforderlich, die Azofarbstoffe enthalten (→ häufig z. B. in Zuckerglasuren bei kandierten Äpfeln). Azofarbstoffe sind z. B.: E 102-Tartrazin, E 104 –Chinolingelb, E 110 – Gelborange S, E 122- Azorubin, E 124 – Cochenillerot A, E 129 – Allurarot AC.

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.

Als weiterführende Literatur wird die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten von der BGN empfohlen.