

Lebensmittelhygiene

bei öffentlichen Veranstaltungen und Vereinsfesten



Ein Leitfaden für Veranstalter

- » Begriffe
- » Rechtliche Grundlagen
- » Adressen

Der Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim informiert

Vermeidung von nachteiligen Beeinflussungen

Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet (z.B. Ekelerregung) oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln können durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosol (z.B. fehlender Spuckschutz etc.), tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwasser, Reinigungs- und Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel- sowie Zubereitungsverfahren hervorgerufen werden.

Lagerung von Lebensmitteln

Bei gleichzeitiger Lagerung und Beförderung verschiedener Lebensmittel oder Lebensmittel mit anderen Waren in einem Raum, Transportfahrzeug und Behälter, muss sichergestellt sein, dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel oder Verpackungsgegenstände kommt. Die einzelnen Lebensmittel sind strikt von einander zu trennen.

Temperaturvorgaben

Kühlung:
Für Kühlpflichtige Lebensmittel, sind geeignete Kühlvorrichtungen vorzusehen.
Geeignete Thermometer müssen zur Temperaturkontrolle vorhanden sein.
Beachten Sie die gesetzlich vorgeschriebenen

Transport- und Lagertemperaturen:

Produkt	Max. Temperatur
Milch und Milcherzeugnisse	+ 8 °C
Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung	+ 7 °C
Fleisch- und Wurstwaren	+ 7 °C
Speisen mit Roheiateil, Feinkostsalate	+ 4 °C
Salatsoßen	+ 7 °C
Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse	+ 4 °C
Geflügel und Geflügelerzeugnisse	+ 4 °C
Tiefkühlware	-18°C
Fischereierzeugnisse frisch	annähernd Schmelzeistemperatur (0-4 °C)
Fischereierzeugnisse verarbeitet	+ 7 °C

Heißhalten:
Heiß zu verzehrende Speisen dürfen höchstens 3 Stunden bei mind. 65°C vorrätig gehalten werden.

Eigenkontrollen

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen zur Erkennung und Vermeidung gesundheitlicher Gefahren sind zu erstellen (z.B. Temperaturkontrollen der Kühlgeräte, in denen Lebensmittel gelagert werden etc.).

Personalhygiene

Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Insbesondere sind Schmuck (Uhren, Ringe, und Armbänder etc.) abzulegen.

Schulung

Lebensmittelunternehmer / Veranstalter haben zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte / Helfer, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene sowie der Anwendung der HACCP-Grundsätze unterwiesen und / oder geschult werden. Diese Schulung ist zu dokumentieren.

Lebensmittelkennzeichnung

Alle angebotenen Waren, sind unmissverständlich mit einer Verkehrsbezeichnung, dem Gewicht, dem Verkaufspreis, der Handelsklasse, dem Herkunftsland und Kenntlichmachung der Zusatzstoffe (z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Phosphat etc.) sowie der Allergene zu kennzeichnen.

Getränkeschankanlagen

Getränkeschankanlagen dürfen nur in Betrieb genommen werden, wenn eine Bescheinigung (Betriebsbuch oder Formblatt) einer sachkundigen Person über die durchgeführte Betriebssicherheitsprüfung vorliegt.

Rechtliche Grundlagen

VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
VO (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittel-Informationsverordnung
Lebensmittelhygiene – Verordnung (LMHV)
Lebensmittelinformations – Durchführungsverordnung (LMIDV)
Preisangabenverordnung (PAngV)
Handelsklassengesetz (HdlKIG)
Leitfaden LFL zur Hygienesicherung bei der Herstellung und Ausgabe von öffentlichen Veranstaltungen
Leitlinien BGN für gute Lebensmittelhygienepaxis bei ortsveränderlichen Betriebsstätten
Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
Gaststättengesetz (GastG)

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter folgenden Links:

https://www.stmuv.bayern.de/themen/lebensmittel/allg_lebensmittel/hygiene/leitfaden.htm

https://www.stmuv.bayern.de/themen/lebensmittel/allg_lebensmittel/hygiene/index.htm

www.kreis-nea.de/lebensmittelueberwachung

Außerdem

Landratsamt Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim
Konrad-Adenauer-Straße 1
91413 Neustadt a.d.Aisch

SG 32, Lebensmittelüberwachung
Ansprechpartnerin Vollzug Lebensmittelrecht:
Frau Günther: 09161 92-3209
ordnungsamt@kreis-nea.de

Impressum:
Landratsamt Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim
Konrad-Adenauer-Straße 1
91413 Neustadt a.d.Aisch

Stand März 2024

Voraussetzung für das Veranstaten von öffentlichen Vergnügungen

Für ein Fest oder eine Veranstaltung aus besonderem Anlass (z.B. Vereinsfest, Schützenfest etc.), ist gemäß Gaststättengesetz rechtzeitig (mind. 2 Wochen vorher) bei der zuständigen Gemeinde eine Gestattung zu beantragen.

Allgemeine Voraussetzungen für Lebensmittelunternehmer/Veranstalter

Die allgemeinen lebensmittelrechtlichen Hygienevorschriften gelten für das gewerbsmäßige **und** ehrenamtliche Behandeln sämtlicher Lebensmittel und umfasst ortsfeste Einrichtungen, z.B. Brauereien und Gastwirtschaften sowie ortsveränderliche bzw. nichtständige Einrichtungen wie z.B. Verkaufszelte und Verkaufsfahrzeuge.

Um Ihnen die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu erleichtern, werden wesentliche Bestimmungen einschlägig erläutert.

Betriebsstätten

Ortsfeste und ortsveränderliche Betriebsstätten wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.



Voraussetzungen der Betriebsstätten

Böden

Bodenbeläge müssen stoßfest, abriebfest, fäulnisresistent, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Wände

Wände müssen bis zu einer ausreichenden Höhe aus glatten, abwaschbaren, wasserundurchlässigen und ggf. desinfizierbaren Materialien bestehen.

Decken

Die Decken müssen leicht zureinigen sein. Regenwasser- und andere Drainagerohre dürfen nicht durch die Räumlichkeiten verlaufen, wenn sie nicht vollkommen wasserdicht sind.

Handwaschbecken

Es muss mind. ein in unmittelbarer Nähe leicht erreichbares Handwaschbecken für die hygienische Händereinigung vorhanden sein. Dieses ist so zu installieren, dass Lebensmittel (z.B. durch Spritzwasser) nicht nachteilig beeinflusst werden. Handwaschbecken müssen über eine Kalt- und Warmwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Seife ist in Spendern zur Verfügung zu stellen. Eine Vorrichtung zum hygienischen Händetrocknen (z.B. Spender für Einmalhandtücher) muss vorhanden sein. Diese Regelung gilt auch bei reinem Getränkeausschank.

Spülbecken

Es muss ein Spülbecken zum Reinigen von Lebensmitteln sowie zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen vorhanden sein (nicht Handwaschbecken).

Voraussetzungen an Einrichtungsgegenstände (Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte)

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können.

Diese müssen so gebaut, beschaffen und instandgehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist und so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

Toiletten

Die Toiletten des Personals / der Mitarbeiter sind von denen der Kundschaft zu trennen. Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden. Sie sind in hygienisch einwandfreien Zustand zu halten. Sie müssen über eine geeignete hygienische Handwascheinrichtung (Warm- und Kaltwasser in Trinkwasserqualität), Reinigungs- und erforderlichenfalls Desinfektionsmittel sowie über eine Möglichkeit zur hygienischen Händetrocknung z.B. Einmalhandtücher, verfügen.

