

Merkblatt für Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten, Pfarr-, Schulfesten, Messen, Kirmessen, Volks- und Schützenfesten, Trödelmärkten und sonstigen Veranstaltungen (besonders im Freien)

Im August 2007 ist die neue Lebensmittelhygiene-Verordnung des Bundes in Kraft getreten. Sie gilt bundesweit für alle Bereiche des Verkehrs mit Lebensmitteln.

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt für:

Hygienischen Anforderungen an das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

Von gewerbsmäßigem Herstellen von Lebensmitteln spricht man:

Im **Rahmen eines Vereinsfestes** wird eine unbestimmte Zahl von Personen beköstigt (entgeltlich oder unentgeltlich), die über die eigenen Vereinsmitglieder hinaus gehen.

- Die Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung muss Folge geleistet werden!

I. Allgemein fordert die Lebensmittelhygiene-Verordnung folgendes:

1. Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Was ist eine nachteilige Beeinflussung?: Eine nachteilige Beeinflussung ist eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

2. **Lebensmittel** dürfen nur in “**Betriebsstätten**” hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden. Betriebsstätten sind im Falle der Vereinsgastronomie u.ä. in der Regel ortsveränderliche oder nicht ständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufseinrichtungen.

II. Wie muss eine “Betriebsstätte” ausgestattet sein?

1. Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist; sie müssen **sauber und instandgehalten** werden.
2. Betriebsstätten müssen Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände besitzen. Es müssen in leicht erreichbarer Nähe zumindest ein **Waschbecken mit fließendem warmen Wasser sowie ein Seifenspender und Einmalhandtücher** vorhanden sein. Bei Verkaufszelten kann das fließende Wasser auch aus einem Campingkanister stammen (Ausnahmefälle), bevorzugt ist ein mobiles Handwaschbecken zu nutzen.

Bei Rückfragen steht das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz Ihnen gerne zur Verfügung und ist wie folgt erreichbar:
02421 / 221039913
amt39@kreis-dueren.de

Ferner müssen hygienische Sanitäreinrichtungen (**Toiletten**), **ebenfalls mit Handwaschgelegenheit**, zur Verfügung stehen.

3. Zum **Reinigen von Arbeitsgeräten** sowie ggf. zum Reinigen von Lebensmitteln müssen ebenfalls geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese **Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt werden**.
4. **Oberflächen**, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen **leicht zu reinigen und zu desinfizieren** sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
5. **Gerätschaften, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber und instandgehalten und erforderlichenfalls desinfiziert** werden können. Von ihnen darf keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgehen. Auch Vorrichtungen und Behälter, die der Lagerung oder Beförderung von Lebensmitteln dienen, müssen so beschaffen sein, dass eine angemessene Reinigung und Desinfektion möglich ist. Unverpackte Lebensmittel dürfen nicht im PKW-Kofferraum oder z.B. auf dem Rücksitz offen befördert werden.

III. Umgang mit Lebensmitteln

1. **Lebensmittel dürfen nicht verwendet werden, wenn** sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach verdorben oder verunreinigt sind, so dass sie auch nach normaler Aussortierung oder nach einer hygienisch durchgeführten Vorbehandlung nicht für den Verzehr geeignet sind.
2. Leicht verderbliche Lebensmittel sind bei geeigneten Temperaturen aufzubewahren. Bei Fertigpackungen sind dieses die Temperaturen, die im Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum aufgedruckt sind. Vorgaben bei losen Lebensmitteln:

Frisches Fleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse	max. + 7 °C
Hackfleisch und frisches Geflügelfleisch	max. + 4 °C
Sahnekuchen und Kuchen mit nicht durcherhitzter Füllung	max. + 7 °C
Milchprodukte (z.B. Sahne, geschlagene Sahne)	max. + 7 °C
Aufschnittplatten	max. + 7 °C
Feinkostsalate, Dressings, Desserts	max. + 7 °C

Dieselben Temperaturen gelten für die Beförderung von Lebensmitteln. Lebensmittel, die gekühlt serviert werden, sind nach erfolgter Erhitzung und Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur von unter +7 °C zu kühlen, um die Gefahr der Anreicherung von krankmachenden Keimen zu verhindern. Sie sind bis zum Verzehr kühl zu halten.

Lebensmittel, die zum Verzehr heiß gehalten werden sollen, müssen auf eine Temperatur von über +65 °C gehalten werden, sofern sie nicht innerhalb von 2 Stunden nach dem Garen verzehrt werden.

3. Lebensmittel sind so zu behandeln und in Verkehr zu bringen, dass sie durch Kunden nicht nachteilig beeinflusst werden können. **Lebensmittel im Kundenbereich müssen abgedeckt oder verpackt werden**. Insbesondere in der Selbstbedienung dürfen nur verpackte Lebensmittel abgegeben werden. Arbeitstische zur Behandlung von Lebensmitteln sowie Koch- und Grillgeräte müssen im Hintergrund des Verkaufsstandes aufgestellt werden, wo keine nachteilige Beeinflussung durch den Kunden möglich ist.
4. Behältnisse für Lebensmittelabfälle müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Abfallbehältnisse müssen einen verschließbaren Deckel aufweisen.
Abfälle sind so oft wie möglich aus den Betriebsstätten zu entfernen.

IV. Personalhygiene

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen ein **hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten und eine angemessene, saubere Kleidung tragen**. Beim Behandeln und Inverkehrbringen leicht verderblicher Lebensmittel ist Schutzkleidung, d.h. ein Kittel notwendig. Es wird dringend geraten, auch eine Kopfbedeckung zu tragen, die eine Verschmutzung der Lebensmittel durch Haare verhindert.

Stand: April 2021

Bei Rückfragen steht das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz Ihnen gerne zur Verfügung und ist wie folgt erreichbar:
02421 / 221039913
amt39@kreis-dueren.de
Trotz sorgfältiger Recherche besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.