

MERKBLATT

Lebensmittelhygienische Mindestanforderungen bei der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln bei Volksfesten

hier: Tag der Sachsen in Kamenz 2011

1. Anforderungen an ortsveränderliche Einrichtungen (z.B. Imbisswagen, Imbissstände, Gulaschkanonen, Schankwagen, Bierzelte, Verkaufsstände für Lebensmittel und Getränke):
 - Alle Verkaufsstände, in denen Lebensmittel und Getränke angeboten werden, müssen eine Umhausung an drei Seiten, eine Überdachung und einen festen Fußboden, der bei Verarbeitung von Risikolebensmitteln nass zu reinigen (wischbar) sein muss, haben. Innenwände und Arbeitsflächen müssen abwischbar sein.
 - **Gulaschkanonen, Grills o.ä.** sind auf einem festen Untergrund aufzustellen. In Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln/Speisen hantiert wird, ist eine Überdachung (z.B. großer Sonnenschirm) erforderlich. Für ausreichenden Schutz der Lebensmittel ist auch außerhalb des unmittelbaren Verkaufsbereiches zu sorgen.
 - Die Lebensmittel sind vor nachteiliger Beeinflussung (Glasschürzen, Abdeckungen o.ä. als Spuck-/Niesschutz, Schutz vor Anfassen, Schutz vor Schädlingen) zu schützen.
 - Bei Ausschank von Getränken im **Bierzelt** ist mindestens der Thekenbereich mit einem Holzfußboden auszulegen.
 - **Elektroenergie** ist in ausreichender Kapazität erforderlich, so dass die Anlagen und Geräte zur Kühlung- und Tiefkühlung sowie Zubereitung ordnungsgemäß und störungsfrei betrieben werden können.
 - Anfallende **Abwässer** sind ordnungsgemäß abzuleiten.
 - **Abfälle** sind in geschlossenen Abfallbehältern zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen.
 - **Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten** müssen in **jeder** Einrichtung mit kühlpflichtigen Lebensmitteln in ausreichender Größe, die eine getrennte Lagerung der Waren ermöglichen, vorhanden sein.
 - In „umhausten“ Ständen/Wagen sind geeignete Abzugseinrichtungen (z.B. Abzugshauben) erforderlich, um Wrasen und Dämpfe abzuleiten.

- **Eine Handwaschgelegenheit** muss in **jeder** Einrichtung (mit Warmwasser, Seifenspender und Einweghandtüchern) vorhanden sein. Bei Verarbeitung oder Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln bzw. Risikolebensmitteln müssen die Handwaschbecken eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr (fließend Wasser) haben. **Händedesinfektionsmittel** und lebensmittelechte Einweghandschuhe sind vorrätig zu halten und anzuwenden.
- **Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren** (Spülbecken) für Arbeitsgeräte, Geschirr/Gläser müssen von Handwaschgelegenheit/-becken getrennt, geeignet und in ausreichender Größe und Anzahl vorhanden sein. Fließend Warm- und Kaltwasser sowie eine geeignete Abwasserentsorgung muss vorhanden sein.
- Reinigungsgeräte sind von Lebensmitteln getrennt zu lagern.
- Für die **Schankanlagen** müssen Betriebsbücher bzw. Formblätter gem. DIN 6650, Teil 6 v. 04/2006 mit aktuellen Reinigungsnachweisen für jede Anlage vorliegen.

2. Warenpflege:

- **In allen Verkaufseinrichtungen gilt das Verbot für die Herstellung und die Abgabe von rohem Hackfleisch und rohen Hackfleischerzeugnissen, einschließlich Hackepeterbrötchen.**
- Bei der Verarbeitung (Erhitzung und Vorrätighalten zur Abgabe) von Hackfleischerzeugnissen (z.B. Schaschliks, rohe Bratwürste, Geschnetzeltes) gelten besondere Sorgfaltspflichten. Grundsätzlich dürfen diese nicht selbst hergestellt werden, sondern sind ausschließlich von einem Fachbetrieb (Fleischerei) zu beziehen. Die Einhaltung der Kühlkette ist zwingend vorgeschrieben. Hackfleischerzeugnisse sind nur in Kühleinrichtungen (mit aktiver Kühlung) bei max. + 4 °C zu lagern. Temperaturkontrolle und Dokumentation ist erforderlich.
- Alle Lebensmittel sind nur in Behältnissen, Foliebeuteln oder anderen geeigneten Umhüllungen aus lebensmittelechtem Material aufzubewahren. Unverpackte Lebensmittel sind abgedeckt zu lagern.
- Lagertemperaturen sind einzuhalten (Kühlung bei max. + 7 °C, Tiefkühlung bei - 18°C). Die Kühl-/Tiefkühlkette darf nur beim unmittelbaren Entladen bzw. Umfüllen kurzzeitig unterbrochen werden. Thermometer sind einzulegen.
- Warme bzw. heiße Speisen/Imbiss sind bei mind. + 65 °C bis zur Ab-/Ausgabe heiß zu halten.
- Nicht kühlpflichtige Lebensmittel sind vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen nachteiligen Witterungseinflüssen zu schützen.
- Lebensmittel und Lebensmittelbehältnisse dürfen nicht direkt auf dem Fuß- und Erdboden gelagert bzw. abgestellt werden.
- Die zum Transport von unverpackten Lebensmitteln verwendeten Behältnisse sind nach jedem Gebrauch zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Folien /-beutel oder andere Einwegumhüllungen sind nicht wieder zu verwenden.

- **Lebensmittel** sind nur mit Trinkwasser und in geeigneten Einrichtungen oder Behältnissen zu reinigen.
- **Speisen/Imbiss** sind nur unter Verwendung von gar-/grillfertigen Lebensmitteln und nur mit unmittelbar frisch aus der Trinkwasserzapfstelle entnommenem Trinkwasser oder stillem Wasser (Wasser in Originalverpackungen) zuzubereiten sowie durchzu-erhitzen.
- **Eigenkontrollen:** Vor Verwendung sind die Lebensmittel auf einwandfreie Beschaffenheit zu prüfen. An- oder aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden.
Die Mindesthaltbarkeitsdaten bzw. Verbrauchsfristenangaben sind bei Anlieferung und vor der Verarbeitung zu überprüfen.
Temperaturkontrollen der Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sind durchzuführen. Die Kühlgeräte sind mit Thermometern auszustatten. Ordnung und Sauberkeit ist ständig zu gewährleisten. Reinigung hat auch zwischendurch und bei Verschmutzung sofort zu erfolgen. Geräte und Behältnisse für Lebensmittel sind immer sauber zu halten. Schädlinge (z.B. Fliegen) sind in geeigneter Weise fernzuhalten.

3. Anforderungen an das Personal

- Das gültige Gesundheitszeugnis (Nachweisheft mit aktuell dokumentierter Nachbelehrung) ist vor Ort aufzubewahren (Kopie).
- Auf das Tragen sauberer Hygienekleidung (bei 60 °C waschbar) ist zu achten.
- Personen, die mit Lebensmitteln und Getränken umgehen, haben ein **hohes Maß an persönlicher Sauberkeit** zu halten.
- Es sind ausschließlich die durch die Stadt Kamenz zugewiesenen Personaltoiletten zu benutzen. Nach dem Toilettengang sind die Hände gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

Das Merkblatt über Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten vom Gesundheitsamt des Landkreis Bautzen ist zu beachten.

Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Weitere Informationen/Merkblätter unter www.lra-bautzen.de (SG Lebensmittelüberwachung).

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen sowie Kontrollen während der Veranstaltung vor.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das:

Landratsamt Bautzen
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
Bahnhofstraße 7, 02625 Bautzen
Tel.-Nr.: Außenstelle Kamenz 03578 / 7871-39201