

# LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

## MERKBLATT

**Für Gewerbetreibende und Veranstalter  
auf Straßen-, Vereins- und Schulfesten und ähnlichen  
öffentlichen Veranstaltungen im Kreisgebiet**



# MERKBLATT

Dieses Merkblatt soll Veranstaltern von Vereinsfesten, Straßenfesten, Märkten usw. Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln geben und auf die entsprechenden lebensmittelhygienischen und –rechtlichen Voraussetzungen hinweisen.

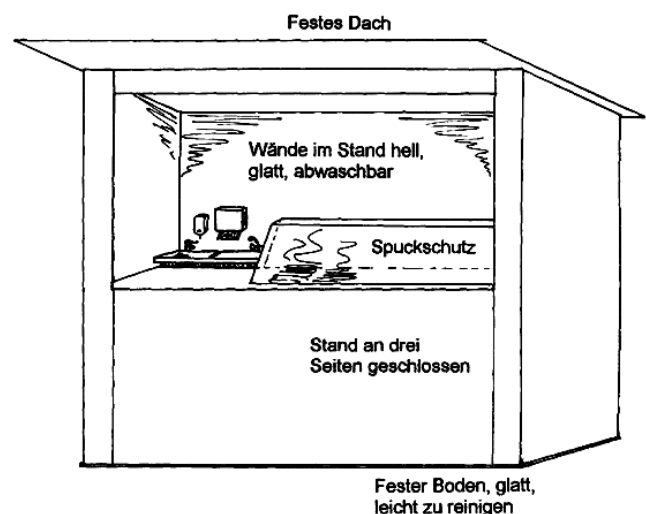
**Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.**

## Anforderungen an Verkaufsstände oder Verkaufseinrichtungen

**Der Untergrund** für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt sein und sauber gehalten werden.

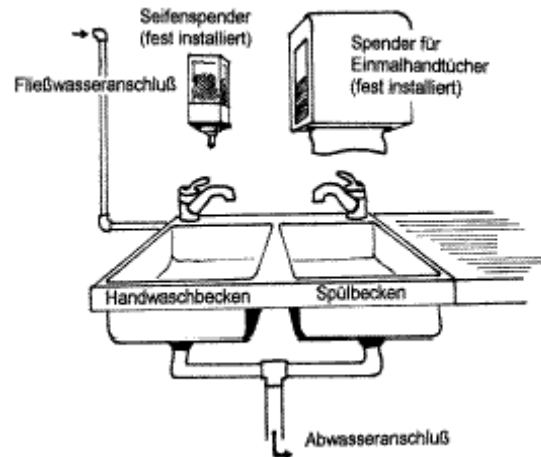
**Lebensmittelverkaufsstände** müssen so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch z.B. Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird. Sie müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein.

Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.



**Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln** müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abriebfeste, korrosionsfeste, nicht toxische und abwaschbare Materialien zu verwenden.

Es muss neben einer Geschirrspülmöglichkeit eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.



Für leicht verderbliche Lebensmittel sind **ausreichende Kühlmöglichkeiten** vorzusehen. Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt bzw. zubereitet werden, müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend (> 1,5 m) entfernt sein.

### Anforderungen an Geschirr und Gerätschaften

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten **Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen** müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig (bis mindestens 90°C) sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden.

Sie müssen nach Bedarf zwischengereinigt werden. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.

Es dürfen nur Bedarfsgegenstände verwendet werden, die für Lebensmittel geeignet sind. Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist i.d.R. an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



### Anforderungen an das Personal

Personen, die regelmäßig mit dem Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln beschäftigt sind, benötigen nach den Bestimmungen des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes über die mündliche und schriftliche Belehrung bezüglich der in § 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeitsverbote und der Verpflichtung nach § 43 Abs. 2, 4 und 5 IfSG.

Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln. Personen, die mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden, dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden.

**Arbeitskleidung** von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Eine geeignete Kopfbedeckung sollte getragen werden. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

Die **Händereinigung** stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern regelmäßig gereinigt werden. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden.

Auf das Anlegen von Schmuck, insbesondere von Fingerringen, ist aus hygienischen Gründen zu verzichten.

Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.

**Rauchen** ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und –behandlung verboten.

Alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, sollten vom Verantwortlichen in Fragen der Lebensmittelhygiene sowie der persönlichen Hygiene geschult werden.

### **Spezielles für Backwaren und Süßwaren**

Backwaren und Süßwaren dürfen nur in hygienisch einwandfreien Behältnissen zum Verkauf bereitgehalten, aufbewahrt und angeboten werden. Die Behältnisse dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Offene Behältnisse sind gegen eine nachteilige Beeinflussung zu schützen. Backwaren und Süßwaren sind so anzubieten, dass sie von dritten Personen oder Tieren nicht berührt werden können. Die Backwaren sind mit einer Gebäckzange oder einem anderen Gerät, alternativ mit sauberen Einmalhandschuhen anzufassen.

Beim Transport und Verkauf von Sahnetorten, Cremetorten und Kuchen mit nicht durcherhitzter Füllung ist für eine ausreichende Kühlung zu sorgen. Bei hochsommerlichen Temperaturen sollte grundsätzlich auf das Anbieten von Sahnetorten verzichtet werden.

Bei der Herstellung von frischen Waffeln sollte auf die Verarbeitung von Rohei verzichtet werden. Alternativen gibt es in Form von pasteurisiertem Vollei, Eiklar oder Eigelb im Tetrapack, oder auch in Pulverform.

Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit muss eine Kuchenliste erstellt werden, aus der hervorgeht von wem der Kuchen hergestellt wurde.

## Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten:



Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.



Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen.



Kühlgeräte sind so einzustellen, dass die Temperatur den produktspezifischen Temperaturanforderungen entspricht. Diese können vom Etikett der Produkte abgelesen oder vom Lebensmittelhersteller bzw. -lieferanten erfragt werden und sind einzuhalten.



Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr).



Zu garende Speisen sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.



Warm angebotene Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (Produkttemperatur über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten.



Verzehrfertige (dazu zählen auch Speisen, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) Speisen sollen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden (Empfehlung: Einweghandschuhe oder entsprechendes Besteck).



Tiere sind von der Speisezubereitung und -abgabe fernzuhalten.



Vorratsgefäße müssen vor dem Wiederbefüllen gereinigt werden.



Länger vorrätig gehaltene Lebensmittel sollten grundsätzlich vor der frisch nachgelegten Ware verwendet bzw. abgegeben werden (First-In-First-Out-Prinzip).



Bei der Zubereitung von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel der Kühlung bedarfsgerecht und nicht in zu großem Vorrat entnommen werden (z.B. kein Stapeln von Bratwurst auf dem Grill).



Aufgrund der damit verbundenen Risiken wird von einer Abgabe offener Speisen in Selbstbedienung grundsätzlich abgeraten. Andernfalls muss durch entsprechende Einrichtungen (Spuckschutz) und eine Aufsichtsperson ständig dafür gesorgt werden, dass diese Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.

## Leicht verderbliche Lebensmittel

Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende **Kühlung geachtet** werden.

**Temperaturanforderungen** (Ausschnitt):

<b>Erzeugnisse</b>	<b>max.</b>
Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse	7°C
Milchprodukte, Cremetorten, Salate	10°C
Tiefkühlprodukte	-18°C
Frischfisch	2°C

**Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen** (Sahne, Buttercreme), Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt werden.

Sie dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig aus der Kühlung genommen werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein.

**Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fischerzeugnisse** müssen in Kühlschränken oder Kühlboxen, jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln, bei der erforderlichen Temperatur (s.o.) gelagert werden.

Erzeugnisse aus **Hackfleisch** sollten auf Vereins- und Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt, sondern nur von einem Fachbetrieb (Metzgerei) bezogen werden und in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Dazu zählen: rohe Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind.

Teig für **Waffeln/ Crêpes** muss gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung ist erforderlich.

## Speisenabgabe in Selbstbedienung

Werden unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung abgegeben, so muss eine Aufsichtsperson dafür sorgen, dass bereits berührte Ware nicht wieder zurückgelegt werden kann. Der Vorrat muss vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sein (z. B. Theke, Abschirmung, Abdeckung). Werden Salate und andere Speisen in Selbstbedienung angeboten, so muss das Entnahmebesteck so lang sein, dass es nicht in die Schüsseln fallen kann. Die angebotenen Speisen sind so aufzustellen, dass Annesen, Anhusten oder Berühren weitestgehend verhindert wird (Hustenschutz). Für die saubere Wartung des Selbstbedienungsbereichs und die sachgerechte Entnahme der Speisen muss ständig eine Aufsichtsperson anwesend sein.

## Getränke

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem **Wein** ist die Qualitätsstufe (z. B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) anzugeben, ergänzt durch die Herkunftsangaben:

- bei **Tafelwein** durch das Herkunftsland (z. B. "Deutscher Tafelwein")
- bei **Landwein** durch das Landweingebiet (z. B. "Südbadischer Landwein")
- bei **Qualitätswein** durch das bestimmte Anbaugebiet (z. B. "Baden" oder "Württemberg")
- Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage, Prädikat usw. sind möglich
- Bei ausländischem "Neuen Wein" ist das Herkunftsland anzugeben

Für **Getränke aus Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die einwandfreie Errichtung, Beschaffenheit und Reinigung solcher Anlagen ist der Hersteller und Verleiher verantwortlich. Für den Fall, dass eine solche Anlage ganz im Verantwortungsbereich eines Vereins oder Veranstalters von Straßenfesten u. ä. betrieben wird, wird auf die technischen Regeln (TRSK) und die DIN-Normen zum Betrieb und zur Reinigung von Getränkeschankanlagen verwiesen. In Bezug auf die hygienerechtlichen Anforderungen wird auf das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und auf die nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) bzw. auf die VO (EG) Nr. 852/2004 verwiesen.

## Kennzeichnung

Falls den Lebensmitteln Phosphate, Farbstoffe, Konservierungsstoffe oder **andere kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe** zugesetzt wurden, sind diese Angaben neben der Verkehrsbezeichnung auf der Speisekarte oder auf dem Angebotschild für jedermann gut sichtbar und lesbar zu kennzeichnen.

Werden Zutaten verwendet, die von der Verkehrsauffassung abweichen, müssen diese ausreichend gekennzeichnet werden (z.B. Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur anstatt Schokolade). Eine nicht ausreichende Kennzeichnung stellt eine nicht unerhebliche Wertminderung dar.

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die „LMIV EU 1169/2011“ in ganz Europa. Ziel der Verordnung ist, Verbraucher verstärkt über **Allergene**, Energie und Nährwerte, Lebensmittelimitate und die Herkunft von Lebensmitteln zu informieren.

### **Es gibt 14 Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können**

**Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

**Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: alle Fischarten, Kaviar.

**Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi.

**Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: die Milch aller Säugetiere.

**Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**Schwefeldioxid und Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>. Dazu gehören: mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier.

**Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**Glutenhaltiges Getreide** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern.

**Glutenhaltiges Getreide muss namentlich genannt werden**

**Lupine** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse.

**Schalenfrüchte müssen namentlich genannt werden**

**Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Dazu gehören: Schnecken, Austern, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln.

Enthält das Etikett eines Herstellers neben der Kennzeichnung der Allergene den Zusatz „kann Spuren von ... enthalten“, muss darüber nicht informiert werden, weil Spuren nicht als „Zutat“ im Sinne der Informationsverordnung gelten.

Für Spuren gibt es laut EU-Verordnung keine Kennzeichnungspflicht.

Nur diejenigen, die **unternehmerisch im Lebensmittelbereich** tätig sind, sind fortan dazu verpflichtet, Lebensmittel entsprechend den neuen Vorgaben zu kennzeichnen. Die Kommission hat hierzu klargestellt, dass ehrenamtliche Kuchenbäcker etwa für einen Kuchenbasar keine Auflagen durch die neuen EU-Regeln fürchten müssen. In Zweifelsfällen liegt es im Ermessen der zuständigen Kontrollbehörden der Bundesländer im Einzelfall zu entscheiden, ob eine Kennzeichnungspflicht vorliegt oder nicht.

### **Sonstige wichtige Bestimmungen**



Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind unverzüglich aus dem Arbeitsbereich zu entfernen. Bis zu ihrer ordnungsgemäßen Entsorgung sind sie in geeigneten dichtschießenden Behältnissen aufzubewahren. Speiseabfälle sind wegen der möglichen Gefahr der Übertragung von Tierseuchenerregern (z. B. Schweinepest, Maul- und Klauenseuche) getrennt zu entsorgen und dürfen keinesfalls an empfängliche Tiere verfüttert werden.



Im Verkaufsstand sind genügend Abfallbehältnisse mit Abdeckung (am besten mit beweglichen Deckel) erforderlich.



Wird in dem Verkaufsstand zusätzlich eine Getränkeschankanlage betrieben oder werden in sonstiger Art Getränke verabreicht, ist dafür Sorge zu tragen, dass hierdurch die anderen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (räumliche Trennung zwischen Getränken und unverpackten Lebensmitteln oder Getränkeleitung, deren Zufuhr außerhalb des Standes erfolgt).

### **Im Übrigen gelten die nachfolgenden Rechtsgrundlagen in der jeweils gültigen Fassung**

LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
VO (EG) Nr. 852/2004	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
VO (EG) Nr. 853/2004	Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
VO (EG) Nr. 854/2004	Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen



	Ursprungs
VO (EG) Nr. 882/2004	Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz
VO (EG) Nr. 2073/2005	Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
VO (EG) Nr. 178/2002	Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
LMHV	Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
Tier-LMHV	Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung)
VO (EG) 1069/2009	Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)
TierNebG	Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz vom 25.01.2004 (BGBl. I. S. 82), zuletzt geändert durch Artikel 16b des Gesetzes vom 13. April 2006
TrinkwV 2001	Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Verbrauch (Trinkwasserverordnung – TrinkwV 2001) vom 21. Mai 2001 (BGBl. I S. 959)
IFSG	Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz) vom 20. Juli 2000
VO (EU) 1169/2011	Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Für weitere lebensmittelrechtliche Fragen stehen unsere Lebensmittelkontrolleure zur Verfügung.

Erreichbar von Montag bis Freitag in der Zeit von 8:00 Uhr bis 10:00 Uhr.

Tel.: 02681 / 812822, 02681 / 812821 und 02681 / 812823

Fax: 02681 / 812899

**Email: [veterinaeramt@kreis-ak.de](mailto:veterinaeramt@kreis-ak.de)**