

Landkreis Wittenberg

Veterinär- u. Lebensmittelüberwachungsamt

Besuchsadresse: Erich-Weinert-Straße 4b

06886 Lutherstadt Wittenberg

Hygienische Mindestanforderungen für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln auf Volks- und Straßenfesten, Jahrmärkten und ähnlichen Veranstaltungen

Grundsatz

Alle Lebensmittel sind grundsätzlich so herzustellen, zu behandeln und anzubieten, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt zu keinem Zeitpunkt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden.

Darunter ist eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren zu verstehen.

Allgemeine Hygieneanforderungen an die Betriebsstätten

1. Die Standorte der Einrichtungen sind auf befestigtem, staubarmem Gelände (z.B. betonierte, asphaltierte, feste Grasnarbe oder gepflastert) zu wählen.
2. Zur Gewährleistung einer guten Lebensmittelhygienepraxis sollten die Verkaufsstände besonders für den Handel mit leicht verderblichen Lebensmitteln¹ allseitig bis auf den oberen offenen Teil der Verkaufsseite von festen abwaschbaren (und gegebenenfalls desinfizierbaren) Wänden, einer Decke und möglichst einem leicht reinigbaren Fußboden umgeben sein.
3. Witterungsschutz kann hier durch ein an der Verkaufsseite überstehendes Dach, bei sonstigen Ständen durch ein Zeltdach oder Sonnenschirm gewährleistet werden.
4. Zum Schutz von unverpackten Lebensmitteln vor nachteiliger Beeinflussung bei Berühren, Anhusten o.ä. ist ein Kundenschutz z.B. durch Glasschürzen, Abdeckhauben oder räumliche Barrieren erforderlich.
5. In den Lebensmittelständen muss für die Handwäsche fließendes Wasser (bei leicht verderblichen Lebensmitteln¹ warmes und kaltes), Flüssigseife und Einweghandtücher zur Verfügung stehen sowie eine ordnungsgemäße Abwasserentsorgung gewährleistet sein.
Optimal wäre der Anschluss an das öffentliche Trinkwasser- und Abwassernetz. Ist dies nicht möglich, müssen in ausreichender Menge Trinkwasser mitgeführt und geschlossene Auffangbehälter für Abwasser bereitgestellt werden.
6. Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte können am Ort nur gereinigt werden, wenn separate, geeignete Spüleinrichtungen mit Wasserzu- und -abfluss vorhanden sind. Außer für Gläser muss warmes Wasser zur Verfügung stehen. Gegebenenfalls ist Einweggeschirr zu verwenden.
7. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatt, abwaschbar sowie leicht reinig- und desinfizierbar zu gestalten.
8. Je nach Sortiment sind ausreichend Kühleinrichtungen (in Einzelfällen ist auch die Nutzung einer Kühltasche mit Akku möglich) und Voraussetzungen zur Lagerung von Lebensmitteln ohne direkten Fußbodenkontakt erforderlich. Abgedeckte Abfallbehälter werden benötigt.
Für die Gewerbetreibenden müssen in unmittelbarer Umgebung der Verkaufsstände während der gesamten Marktzeit leicht erreichbare einwandfreie Sanitäreinrichtungen zur Verfügung stehen, die mit fließend warmem und kaltem Wasser und Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (z.B. Flüssigseife und Einweghandtücher) ausgestattet sind.

Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln / Personalhygiene

1. Personen, die Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Eiprodukte, Erzeugnisse aus Fischen, Krusten-, Schalen- oder Weichtieren, Feinkostsalate, Rohkostsalate, Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaise, andere emulgierte Saucen, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Säuglings- und Kleinkindernahrung sowie Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse herstellen oder die o.g. Lebensmittel unverpackt behandeln und/oder in den Verkehr bringen, müssen im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses oder einer Bescheinigung nach Infektionsschutzgesetz sein, die bei Kontrollen zur Einsichtnahme vorzulegen sind.

2. Personen mit infizierten Wunden oder ansteckenden Magen- Darmerkrankungen dürfen nicht mit unverpackten Lebensmitteln arbeiten. Während des Umganges mit unverpackten Lebensmitteln (außer Obst und Gemüse) ist Schutzkleidung zu tragen.
Rauchen, Essen und Trinken während diesen Tätigkeiten ist nicht zulässig.
Auf regelmäßige Händereinigung ist zu achten. Unverpackte Lebensmittel sollen weitestgehend nicht mit bloßen Händen berührt, sondern Hilfsmittel wie Zangen, Gabeln u.a. genutzt werden.
3. Die Lebensmittel sind entsprechen den auf den Verpackungen vorgeschriebenen Temperaturen zu lagern. Die Kühlkette ist lückenlos einzuhalten. Folgende ausgewählte Temperaturen sind zu beachten:
10°C für Milcherzeugnisse, Butter und Käse;
7°C für Fleisch- und Fleischerzeugnisse, Backwaren mit leicht verderblicher Füllung, Feinkostsalate;
4°C für Geflügel, Kaninchen, Wild und deren Erzeugnisse sowie Eiprodukten;
3°C für Innereien;
2°C für Fisch und Fischerzeugnisse oder in schmelzendem Eis.
4. Alle Speisen und Getränke sind ordnungsgemäß, für Kunden sichtbar zu kennzeichnen. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate u.a. sind auf Speisen- und Getränkekarten, Angebotstafeln oder einem Schild an der Ware zu kennzeichnen.
Jedes gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln, Transportieren oder Lagern von Lebensmitteln im privaten Bereich ist nicht zulässig.
Ausnahme: Kuchenbasare dürfen ausnahmsweise nur mit durchgebackenen Backwaren aus zuverlässigen Haushalten erfolgen; Creme, Pudding, Gelatine, Sahne und rohehaltige Glasuren sind nicht zulässig. Für die Herstellung von Crêpes und Waffeln sollten pasteurisierte Fertigprodukte verwendet werden.
5. Die Abgabe von rohen oder teilweise rohen Hackfleischerzeugnissen ist grundsätzlich verboten (z.B. Hackepeterbrötchen).
6. Am Betriebsort einer Getränkeschankanlage haben das Betriebsbuch bzw. entsprechende Formblätter mit allen erforderlichen Angaben zur Anlage vorzuliegen.

Rechtsgrundlagen für alle o.g. Produkte finden Sie in der jeweils geltenden Fassung der nachfolgenden Bestimmungen.

LMBG

Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen (Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz) in der Fassung der Bekanntmachung vom 09. September 1997 (Bundesgesetzblatt – BGBl IS. 2296) i.d.n.F.

LMHV

Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter Verordnung vom 05. August 1997 (BGBl I, Nr. 56, S. 2008)

Hackfleisch-VO

Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch (Hackfleisch-VO) vom 10.05.1976 (BGBl I S. 1186)

Verordnung über Getränkeschankanlagen

(Getränkeschankanlagen-Verordnung-SchankV) vom 27.11.1989 (BGBl I S.2044), zuletzt geändert durch Gesundheitseinrichtungen-Neuordnungs-Gesetz vom 24.08.1994 (BGBl I S. 1416)

Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln

(Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung-LMKV) vom 06.09.1984 (BGBl I S.1221), zuletzt geändert am 29.01.1998 (BGBl I, S.310)

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken vom 29.01.1998 (BGBl I, S.230)

Infektionsschutzgesetz

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen vom 20. Juli 2000 (BGBl I, S.1045)

Temperaturanforderungen und –empfehlungen für Lebensmittel des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin vom Januar 1999

Für Rückfragen stehen Ihnen die Mitarbeiter des oben genannte Amtes zur Verfügung

Tel: 03491/61560

¹ Leichtverderbliche Lebensmittel:

Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderbliche sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstigen Bedingungen erhalten werden kann.