

Lebensmittelrechtliche Anforderungen bei Festveranstaltungen

Bauliche Anforderungen für im Freien stehenden Verkaufsstätten:

- Befestigter Boden (feste Straßenbeläge von denen sich kein Material löst werden akzeptiert)
- Verkaufsstätte muss die Lebensmittel gegen mögliche Kontaminationen schützen (bei Verkaufsstätten die zu drei Seiten geschlossen sind und die Verkaufsoffnung auf der Vorderseite im oberen Teil haben bzw. der Warenschutz durch eine ausreichende räumliche Trennung zwischen Kunden und Ware sichergestellt wird, ist der Schutz gegen mögliche Kontaminationen gegeben)
- **Warenschutz** (Spuckschutz) im Bereich der Verkaufsoffnung oder eine ausreichende räumliche Trennung zwischen Kunden u. Ware
- Festes Dach, dass an der Verkaufsseite als Witterungsschutz übersteht
- Innenflächen und Einrichtung aus glattem und leicht zu reinigendem Material
- Leicht erreichbares **Handwaschbecken** mit ausreichender Trinkwasserzufuhr (warm und/oder kalt), sowie Spendern mit flüssiger Seife und Einmalhandtüchern
- Separate Reinigungsmöglichkeit (Spülbecken) für Geschirr bzw. für Lebensmittel bei Bedarf

Hygienische Anforderungen:

- Personalhygiene: Handhygiene!!
- **Schutzkleidung** z.B. Vorbinder
- Ausreichend **Kühl- und Warmhaltemöglichkeiten** – Achtung: Temperaturanforderungen beachten kühlpflichtige Speisen z.B. Sahnetorten max. + 7°C (beachte Temperaturanforderungen des Herstellers) warme Speisen bei einer Ausgabetemperatur von mind. 65°C

Wasserversorgung:

Der Veranstalter übernimmt von der Übergabestelle (Hydrant) bis zur Entnahmestelle die Verantwortung für die Trinkwasserqualität.

- Verwendung geeigneter Materialien für Leitungen und Bauteile (**Trinkwasserschläuche** (meist „blaue Schläuche“))
- Lichtundurchlässiges Material (UV-beständig oder UV-geschützt)
- Separate Wasserversorgung der Toilettenanlagen
- Vor Inbetriebnahme Leitungen und Bauteile gründlich Reinigen und ausreichend Spülen

Infektionsschutzbelehrung:

- Personen, die gewerbsmäßig leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt (Anmeldungen unter: 09561/514154) oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes. Eine selbstständige Folgebelehrung erfolgt im Weiteren alle zwei Jahre und muss dokumentiert werden.
- Für ehrenamtliches Personal Belehrung nach dem „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln“. Die eigenständige Schulung vor der geplanten Veranstaltung nach diesem Leitfaden (z.B. durch den Vorstand) wird für ehrenamtliches Personal als Belehrung anerkannt. Wichtig: Dokumentationspflicht!

Kennzeichnung:

In der Speise- und Getränkekarte bzw. im Aushang ist folgendes anzugeben:

- **Verkehrsbezeichnung** der angebotenen Speisen und Getränke (z.B. nicht Steak sondern Schweinesteak)
- (Vorsicht bei Qualitätsangaben oder Ersatzprodukten, Fantasiebezeichnungen müssen erläutert werden)
- **Preis und Menge** (deutlich sichtbar)
- Kennzeichnung der **Zusatzstoffe** in geeigneter Form
- („mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“, „mit Antioxidationsmittel“, „mit Geschmacksverstärker“, „geschwefelt“, „geschwärzt“, „gewachst“, „mit Phosphat“, „mit Süßungsmittel“, „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“, „auf der Grundlage von ...“, ergänzt durch den oder die Namen der Tafelsüße, „enthält eine Phenylalaninquelle“, „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“)
- Kennzeichnung der **Allergene** in geeigneter Weise (separate Karte, Aushang, Ordner) („enthält Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse“, „enthält Krebstiere und Krebserzeugnisse“, „enthält Eier und Eierzeugnisse“, „enthält Fische und Fischerzeugnisse“, „enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse“, „enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse“, „enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)“, „enthält Schalenfrüchte (namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien)“, „enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse“, „enthält Senf und Senferzeugnisse“, „enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse“, „enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, ausgedrückt als SO₂ angegeben“, „enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse“, „enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse“)

Ausnahme der Allergenkennzeichnung:

Privatpersonen, die gelegentlich Lebensmittel verkaufen, sind nicht von der Kennzeichnungspflicht betroffen. Die Kennzeichnungspflicht richtet sich an den sog. „Lebensmittelunternehmer“, was eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad der Tätigkeit voraussetzt. Solange eine ehrenamtliche Tätigkeit diese Schwelle nicht überschreitet, besteht auch keine Kennzeichnungspflicht.

Wir empfehlen einen separaten Ordner mit der Allergenkennzeichnung.

Ansprechpartner der Lebensmittelüberwachung:

Telefon allgemein: 09561/ 514 3303

lebensmittelueberwachung@landkreis-coburg.de

Lebensmittelrechtliche Anforderungen bei Festveranstaltungen

Wichtige und hilfreiche Informationen finden Sie auch im Leitfaden der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft „Leitfaden zur Hygienesicherung bei der Herstellung und Ausgabe von Lebensmitteln und Speisen bei öffentlichen Veranstaltungen“ http://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/informationen/p_32487.pdf

Beispiele:

Ordnungsgemäßer Verkaufsstand



Ordnungsgemäße Handwasch- und Spüleinrichtung

