

Lebensmittelhygiene bei Veranstaltungen mit gewerbsmäßigem Charakter

Ein **Merkblatt** für die Abgabe von Lebensmitteln aus Imbisswagen
Marktständen oder ähnlichen Einrichtungen.

Stand November 2018

In diesem Merkblatt werden kurz wichtige Regeln beschrieben, die beim Verkauf von Lebensmitteln gelten.

Betriebliche Anforderungen:
Als mobile Verkaufsstätte gelten Zelte, feste Stände oder Verkaufsfahrzeuge Die Betriebsstätte sollte einen festen und leicht zu reinigenden Fußboden haben. Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z. B. durch ein dreiseitig umschlossenes Zelt. Sonnenschirme reichen als Witterungsschutz nicht aus. Unverpackte Lebensmittel sind durch Thekenaufsätze oder Plexiglaswände so zu schützen, dass Kunden und vorbeigehende Menschen diese nicht berühren oder durch Anhusten verunreinigen können. Behälter mit Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Fußboden abgestellt werden. Innenwände, Oberflächen, Geräte; Armaturen und Behältnisse müssen sauber sein und regelmäßig gereinigt werden.
Handwaschbecken/Geschirrspüle: Am Stand muss ein Handwaschbecken mit fließendem Wasser vorhanden sein. Zum Reinigen der Hände müssen Flüssigseife und Papierhandtücher vorhanden sein. Ein Handwaschbecken mit Warmwasser ist erforderlich beim Umgang mit allen leicht verderblichen Lebensmitteln. Bei anderen Lebensmittel reicht Kaltwasser aus. Die Wasserversorgung kann über einen Anschluss an die städtische Wasserversorgung oder mit Trinkwasserkanistern erfolgen. Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten, Geschirr und den Einrichtungen muss ein Spülbecken mit Heißwasser oder eine Spülmaschine vorhanden sein. Ohne ausreichende Spülmöglichkeit muss Einweggeschirr benutzt werden.
Getränkeverkaufsstände Wird zum Gläserspülen keine Spülmaschine benutzt, müssen 2 Spülbecken an der Theke vorhanden sein (jeweils eins zum Reinigen, eins zum Nachspülen). Sollte der Stand nur über ein Becken verfügen, kann auch ein sogenannter „Gläserspülboy“ verwendet werden.
Toiletten Für das Personal müssen in gut erreichbarer Nähe saubere Toiletten vorhanden sein. Hier müssen Handwaschbecken, Seifenspender/Händedesinfektionsmittel und Einweghandtücher vorhanden sein.
Abfälle Für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind saubere Behälter (mit Deckel) notwendig. Tierische Schädlinge dürfen nicht an die Abfälle gelangen können
Umgang mit Lebensmitteln, Eigenkontrollen
Leichtverderbliche Lebensmittel Für kühlbedürftige Lebensmittel müssen genügend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein. Die Temperaturen sind bis zur Abgabe an den Kunden einzuhalten.

Beispiele: Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage (Torten etc.), Fleischwaren, Fisch, Feinkostsalate

Temperaturen

Kühlung:

Beachten Sie die gesetzlich vorgeschriebenen Transport- bzw. Lagertemperaturen, die nicht überschritten werden dürfen:

Frischfleisch +7° C	Hackfleisch +4° C
Frisches Geflügelfleisch +4° C	Frischer Fisch +2° C auf oder zwischen schmelzendem Eis
Tiefkühlware - 18° C	

Grundsätzlich sind die Angaben auf den Herstellerpackungen bei der Lagerung zu beachten.

Heißhalten: Heiß zuhaltende Speisen sind bei Temperaturen über 65° C zu lagern.

Die Einhaltung der Temperaturen ist mit einem Thermometer zu kontrollieren.

Kennzeichnung:

In Verbindung mit den Preisschildern muss für alle angebotenen Lebensmittel eine Bezeichnung angegeben werden, aus der erkennbar ist, was angeboten wird.

. Zusätzlich sind die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und die allergenen Stoffe anzugeben.

Alternativ kann mit einem Schild darauf hingewiesen werden, dass die Allergene und Zusatzstoffe in einem Ordner (Kladde) eingesehen werden können.

Eigenkontrollen:

Als Nachweis der Einhaltung des hygienischen Umgangs mit dem Lebensmittel sind die aufgeführten Eigenkontrollen durchzuführen und schriftlichen Unterlagen vorzulegen.

- Aufzeichnungen der Einhaltung der Kühltemperatur
- Reinigungspläne
- Hygieneschulung (siehe unten)

Personal

Personalhygiene:

Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen sich sauber halten und Arbeitskleidung tragen.

Personen, die an ansteckenden Krankheiten oder infizierten Wunden oder Hautkrankheiten leiden, dürfen nicht mit leicht verderblichen Lebensmitteln direkt (z. B. über die Hände) oder indirekt (z. B. über Besteck, Geschirr, Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Arzt.

Hygieneschulung

Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen vor Aufnahmen der Tätigkeit unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung geschult sein und diese Schulungen müssen regelmäßig erneuert werden.

Personen die regelmäßig oder gewerbsmäßig leicht verderbliche Lebensmittel behandeln, müssen an einer Belehrung im Gesundheitsamt teilnehmen und hierüber eine Bescheinigung mitführen. (Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz - IfSG). Die Belehrung muss alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber bzw. Standbetreiber wiederholt werden.

Fragen zum Thema beantworten die Mitarbeiter/innen des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes.

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen kurz zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.