

Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

Landeshauptstadt Stuttgart,
Amt für öffentliche Ordnung



Inhalt

Bauliche und sonstige Voraussetzungen	3
Personalhygiene	5
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln	6
Grundsätze	6
Leicht verderbliche und risikoreiche Lebensmittel	7
Speisenabgabe in Selbstbedienung	9
Getränke	9
Ess-, Trink- und Kochgeschirr	10
Anhang	12

An der Erarbeitung dieses Leitfadens wirkten mit:

Lebensmittelchemische Sachverständige

der Chemischen Untersuchungseinrichtungen in Baden-Württemberg

Medizinische Sachverständige

des Landesgesundheitsamtes Baden-Württemberg

Tierärztliche Sachverständige

der Staatlichen Tierärztlichen Untersuchungsämter in Baden-Württemberg und des Tierhygienischen Instituts Freiburg

Vorwort

Vereins- und Straßenfeste sind aus dem öffentlichen Leben nicht mehr wegzudenken. Essen und Trinken spielen dabei eine wichtige Rolle. Dieser Leitfaden gibt Veranstaltern von Vereins- und Straßenfesten Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln und Tipps zur Warenkunde. Darüber hinaus informiert er über lebensmittelrechtliche Vorschriften.

In einem Anhang sind wichtige hygienerrelevante Rechtsgrundlagen, Technische Regeln und Merkblätter zum Umgang mit bestimmten Lebensmitteln oder bestimmten Angebotsformen (zum Beispiel Salattheken) zusammengestellt. Dieser Anhang ist bei den unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden oder bei den Dienststellen des Wirtschaftskontrolldienstes (über die jeweilige Polizeidirektion erreichbar) erhältlich.

Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt.

Für Fragen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Landratsämtern oder den Bürgermeisterämtern der kreisfreien Städte sowie die Dienststellen des Wirtschaftskontrolldienstes (über die jeweilige Polizeidirektion erreichbar) zur Verfügung.

Dieser Leitfaden wurde überreicht durch:

Landeshauptstadt Stuttgart,

Amt für öffentliche Ordnung

Dienststelle Veterinärwesen/Lebensmittelrecht

Telefon 07 11/ 2 16-41 67

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Plätze für Lebensmittelverkaufsstände sollen befestigt sein. Sie müssen sauber gehalten und täglich gründlich gereinigt werden.

Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können, zum Beispiel durch:

- Staubaufwirbelung bei Fahrgeschäften oder beim Ponyreiten
- starke Gerüche, zum Beispiel durch offene Müllcontainer
- Tiere

Lebensmittelverkaufsstände sollten überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein. Offene Lebensmittel müssen vor nachteiliger Beeinflussung (zum Beispiel Husten, Niesen von Kunden und Passanten, Staub, Schmutz) geschützt werden. Dies kann zum Beispiel durch eine ausreichende Abschirmung der Vorderseite des Verkaufsstandes erfolgen. Verkaufsstände für Fleisch- und Wurstwaren oder Fisch müssen ein festes Dach haben, das an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehen muss. Werden an den Seiten- und Rückwänden Lebensmittel aufgehängt, so müssen diese Wände aus festem Material mit glatter und leicht zu reinigender Oberfläche bestehen.

Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen. Abfallbehälter müssen dicht schließen und in ausreichender Zahl vorhanden sein. Sie sind regelmäßig zu entleeren.

Räume zur Herstellung und Behandlung oder zur Lagerung von leicht verderblichen und risikorei-

chen Lebensmittel müssen trocken sein und einen wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden Fußboden haben. Die Wände sollten aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Es muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit Flüssigseife und möglichst mit fließend warmem und kaltem Wasser sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.

Das Spülen von Geschirr und Gerätschaften muss ebenfalls möglich sein.

Lebensmittelzubereitungsstellen müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder räumlich ausreichend entfernt sein.

Die herrschenden Temperaturen müssen von der Lagerung bis zur Abgabe an den Verbraucher (zum Beispiel durch den Verkauf) ein hygienisch einwandfreies Lebensmittel garantieren. Dies gilt auch für das Herstellen, Behandeln und Anbieten von Lebensmitteln.

Offene Lebensmittel dürfen nicht in Räumen abgegeben werden, in denen gleichzeitig Tiere zur Schau gestellt werden.

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Auch das in Ausnahmefällen verwendbare Wasser aus geschlossenen Behältern muss Trinkwasserqualität aufweisen.

Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern gelagert werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Landratsämter in den Landkreisen beziehungsweise der Stadtverwaltungen in den Stadtkreisen. Entsprechende Gemeindecapitulationen sind zu beachten.

Müllsammelbehälter (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Toilettenräume müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein. Sie müssen mit Handwaschgelegenheit, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von Toilettenwagen empfohlen. Die Toiletten sollten an die Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter bereitzustellen. Die im Auffangbehälter gesammelten Fäkalien müssen zur Beseitigung in Kläranlagen gebracht werden. Notlösungen wie zum Beispiel Versickerung, Gruben mit Chlorkalk und Ähnliches dürfen nicht geduldet werden. Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

Personalhygiene

Die persönliche Körperhygiene jeden Einzelnen ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung.

Personen dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können, insbesondere keine Hauterkrankungen, keine Magen-Darm-Erkrankungen sowie keine eiternden oder nässenden Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, zum Beispiel Schnittwunden an Händen und Armen müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden. Salmonellenausscheider dürfen nicht mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden.

Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Geeignete Arbeitskleider sind zum Beispiel helle Kittel, Schürzen und Ähnliches. Personen, die Lebensmittel be- oder verarbeiten, sollen eine geeignete Kopfbedeckung tragen. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

Die **Händereinigung** und somit die Sauberkeit der Hände stellen einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Aus diesem Grund müssen die Hände mehrmals täglich gewaschen werden. Insbesondere müssen die Hände regelmäßig vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel und Eiern gereinigt werden. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen gelagert, hergestellt, behandelt, angeboten und abgegeben werden. Dabei ist insbesondere zu beachten:

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehälter und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Speisen gelagert werden, auch in Kühlgeräten.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zwischenzureinigen.

- Lebensmittel dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.
- Speisen, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durcherhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden.
- Warm zu verzehrende Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten.
- Fertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.
- Speisereste und andere Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung verboten.
- Tiere, auch Haustiere, sind vom Speisenzubereitungs- und -ausgabebereich fernzuhalten.

Leicht verderbliche und risikoreiche Lebensmittel

Beim **Transport** leicht verderblicher Lebensmittel muss auf ausreichende Kühlung geachtet werden.

Bei verpackten leicht verderblichen Lebensmitteln ist der Kühlhinweis zu beachten.

Leicht verderbliche Lebensmittel wie Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Anteilen, Milch, Milcherzeugnisse, Salate und Dressings sowie belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt werden (Kühlschrank!). Sie dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig ohne Kühlung gehalten werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Bei Betriebsschluss noch vorhandene Lebensmittel sollten am nächsten Tag nicht noch einmal angeboten werden.

Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fisch müssen von anderen Lebensmitteln separat in Kühlschränken oder Kühlboxen bei 4-7 °C gelagert werden. Frischfisch ist in Eis oder einem Kühlbehälter zu lagern. In ungekühltem Zustand sind die Erzeugnisse zügig zu verarbeiten.

Erzeugnisse, die unter die **Hackfleisch**-Verordnung fallen, dürfen auf Vereins- und Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt werden. Die im Folgenden aufgelisteten Produkte können jedoch, wenn sie von einem Fachbetrieb (Metzgerei) roh bezogen werden, in durcherhit- ztem Zustand abgegeben werden:

Bratwurst*, Schaschlik*, Frikadellen, Fleischkühle und ähnliche Erzeugnisse, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab, Fleischzuschnitte wie Steaks, Filet und Schnitzel, die mit Mürbeschneidern und Geräten mit ähnlicher Wirkung behandelt worden sind.

Alle Hackfleischprodukte dürfen nur am Herstellungstag abgegeben werden, mit Ausnahme der mit* gekennzeichneten Produkte, die eine zweitägige Verbrauchsfrist haben.

Bei der Rohware ist auf die unbedingte Einhaltung der vorgeschriebenen Aufbewahrungstemperatur bei Transport und Kühlung von maximal 4 °C zu achten.

Hackfleischprodukte dürfen nicht selbst eingefroren werden.

Werden **Geflügel** oder auch Teile davon angeboten, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- getrennte Kühlvorrichtung (maximale Aufbewahrungstemperatur 4 °C);
- getrennte Arbeitsgeräte;
- Spülmaschinen zur Reinigung und Keimfreimachung von Arbeitsgeräten;

- getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers (zur Vermeidung einer Salmonelleninfektion).

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 (zum Beispiel 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 Anniesen, Anhusten oder Berühren weitestgehend verhindert wird (Hustenschutz; siehe auch Merkblatt für Salattheken im Anhang).

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 (zum Beispiel Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) anzugeben, ergänzt durch die Herkunftsangaben:

- bei Tafelwein durch das Herkunftsland (zum Beispiel „Deutscher Tafelwein“);
- bei Landwein durch das Landweingebiet (zum Beispiel „Südbadischer Landwein“);
- bei Qualitätswein durch das bestimmte Anbaugebiet (zum Beispiel „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 und ähnlichem betrieben wird, wird auf die Technische Regel 500 „Betrieb von Getränkeschankanlagen“ und die Technische Regel 501 „Reinigung von Getränkeschankanlagen“ verwiesen (siehe Anhang).

Ess-, Trink- und Kochgeschirr

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten Behältnisse und Geräte müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig bis mindestens 90°C sein und sich in einem einwandfreien, sauberen Zustand befinden. Als Material werden zum Beispiel Glas, Porzellan, Edelstahl und Kunststoff (geeignet zum Mehrfachgebrauch) empfohlen. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.

Um Abfall zu vermeiden und Rohstoffe zu sparen, sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle ausschließlich Mehrweggeschirr und -besteck, das die oben genannten Anforderungen erfüllt, ausgegeben werden.

Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind geeignete Behältnisse oder Verpackungsmittel, die hygienisch einwandfrei sind, bereitzustellen. Mitgebrachte Behältnisse können befüllt werden. Mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommendes Papier muss sauber und farbfest sein und darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier und gebrauchte Behältnisse wie durchfettete Kartons, unsaubere Holzkisten, Bananen- und Eierkartons dürfen nicht verwendet werden.

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte grundsätzlich maschinell erfolgen.

Bei geringerem Geschirranfall, zum Beispiel auf kleineren Festen, kann das Geschirr von Hand gereinigt werden. Voraussetzung für eine sachgerechte manuelle Reinigung sind zwei Spülbecken (-tröge), eines mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel, eines mit klarem, warmem Nachspülwasser. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein. Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

Anhang

Diesem „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“ liegen Rechtsvorschriften, wichtige hygienerrelevante Rechtsgrundlagen und Technische Regeln zugrunde. Mehr darüber erfahren Sie bei den unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden oder bei den Dienststellen des Wirtschaftskontrolldienstes (über die jeweilige Polizeidirektion erreichbar). Dort sind folgende Informationsschriften erhältlich:

- Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung
- Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch
- Bundesseuchengesetz
- Getränkeschankanlagen-Verordnung
- Technische Regel 500
- Technische Regel 501
- Merkblatt Fritierfett
- Merkblatt Salattheken

Herausgeberin: Landeshauptstadt Stuttgart, Amt für öffentliche Ordnung (Dienststelle Veterinärwesen/Lebensmittelrecht);

Gestaltung: Uli Kreh; Illustration: Uli Schellenberger.

Mit freundlicher Unterstützung des Umweltministeriums Baden-Württemberg.

Stand: Oktober 1999