

Bei der Durchführung von Festen oder Veranstaltungen „aus besonderem Anlass“ müssen bestimmte Anforderungen eingehalten werden. Insbesondere muss im Umgang mit Lebensmitteln von der Beschaffung über die Lagerung, die Produktion, den Transport und die Abgabe eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet sein.

Dafür haften die Standbetreiber im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht. Dies gilt auch für Speisen (z. B. selbstgebackene Kuchen) und Getränke, die den Veranstaltern von privater Seite zur Verfügung gestellt werden.

Anforderungen

Betriebsstätten, Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instandgehalten werden können. Die Oberflächen müssen aus leicht zu reinigendem Material bestehen. Eine nachteilige Beeinflussung auf das Lebensmittel z. B. durch Witterungseinflüsse wie Sonne und Regen sowie durch Staub und Gerüche wie z. B. Zigarettenrauch ist zu vermeiden.

Imbiss-, Grill-, und Lebensmittelverkaufsstände müssen leicht zu reinigende Böden, Decken und Wände besitzen. Auch bei allseitig offenen Verkaufsständen müssen die Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden. Insbesondere beim Inverkehrbringen leicht verderblicher Lebensmittel bietet ein dreiseitig umschlossener Stand ein hohes Maß an Hygiene.

Offen vorrätig gehaltene Lebensmittel sind zum Verbraucher hin gegen Anhusten oder Berühren mit einem ausreichenden Warenschutz (z. B. Abdeckhaube, Glasscheibe) zu versehen. Das Risiko einer Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge (z. B. Wespen oder Fliegen) muss verhindert werden.

Es müssen geeignete Vorrichtungen (Spülbecken) zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.

Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Wurst) muss für eine hygienische Händereinigung ein separates Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserversorgung, Seifenspender (ggf. Desinfektionsspender) und Einweghandtücher in unmittelbarer Nähe (schnell und leicht zugänglich) vorhanden sein. Handwaschbecken und Waschbecken zur Lebensmittelreinigung müssen voneinander getrennt sein.

Lagerung

Bei der Lagerung oder auch Beförderung von Lebensmitteln ist sicherzustellen, dass auch hier keine nachteilige Beeinflussung (z. B. Unterbrechung der Kühlkette) stattfinden kann. Zur Überwachung der Kühltemperatur muss ein geeignetes Messinstrument (Thermometer) vorhanden sein.

Für kühlpflichtige Lebensmittel sind geeignete Kühleinrichtungen (sauberer Kühlschrank, Kühlanhänger) vorzusehen. Vorräte an leicht bzw. sehr leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fisch, Fleisch und Fleischerzeugnissen dürfen nur bei bestimmten Temperaturen gelagert werden. Wenn vom Hersteller keine anderen Vorgaben gemacht werden (z.B. auf der Verpackung), sind die folgenden Temperaturen als Richtwerte heranzuziehen.

Lebensmittel	Temperatur
Molkereiprodukte	max. + 7 °C
Flüssigei	max. + 4 °C
Frischfleisch	max. + 7 °C
Fleischzubereitungen	max. + 4 °C
Hackfleisch	max. + 4 °C
Geflügelfleisch	max. + 4 °C
Fisch	max. + 2 °C
Heißhaltetemperatur für gegarte Lebensmittel	mind. + 65 °C

Getränkeausschank

Getränke dürfen nur in Gefäßen abgegeben werden, wenn auf ihnen das Volumen (Eichstrich) angegeben ist. Für die Reinigung der Schankgefäße sind ausreichende Spül- und Nachspülbecken mit fließendem Kalt- und Warmwasser bereitzustellen.

Speise- und Getränkekarte

Alle angebotenen Waren müssen mit einer korrekten Verkehrsbezeichnung sowie mit Menge und Preis ausgezeichnet sein. In der Weinkarte müssen zusätzlich Herkunft und Qualitätsstufe angegeben werden.

Die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe (z. B. Farbstoff, Phosphat, Konservierungsstoff, Süßungsmittel) müssen auf der Speisekarte oder in einem Aushang deutlich sichtbar gekennzeichnet werden.

Gewerbetreibende haben zusätzlich alle kennzeichnungspflichtigen Allergene der angebotenen Getränke und Speisen zu dokumentieren. Der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln wie z. B. der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen bei Veranstaltungen, die einen sozialen Zweck erfüllen (Erlös wird gespendet oder kommt dem

Version 3	Erstellt am 09.04.2020 / TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 09.04.2020 <i>Dr. Baldauf</i>	Seite 2 von 4
-----------	------------------------------	--	---------------

Verein zugute), fällt nicht in den Anwendungsbereich der Lebensmittelinformationsverordnung. Die Kennzeichnung der Allergene, ist in diesen Fällen nicht verpflichtend aber dennoch zu empfehlen. 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 keine Allergen Kennzeichnungspflicht.

Abfall

Für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind angemessene, dicht schließende Behälter bereitzustellen. Anschließend ist eine ordnungsgemäße Entsorgung zu gewährleisten. Tierische Speiseabfälle sind aus Gründen der Seuchengefahr getrennt vom Restmüll zu entsorgen (Speiserestetonne).

Toiletten

Für die Gäste müssen ausreichende WC-Anlagen bereitgestellt werden. Für das Personal sind separate „Personaltoiletten“ zur Verfügung zu stellen.

Personal

Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, hat geeignete, saubere Schutzkleidung zu tragen. Personen, die mit der Zubereitung von Speisen direkt oder indirekt (über Geschirr, Besteck) beschäftigt sind, benötigen vor der erstmaligen Aufnahme der Tätigkeit die erforderliche Infektionsschutzbelehrung (Erstbelehrung), zudem muss die Folgebelehrung (seit 01.01.2012 alle 2 Jahre) durchgeführt und entsprechend dokumentiert werden. Für Helfer und Helferinnen, die bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen lediglich ehrenamtlich tätig sind, ist diese infektionshygienische Belehrung seit 2005 nicht mehr nötig. Wir empfehlen den Organisatoren/Vorstände der Vereine und deren ehrenamtliche Helfer, sich vor jedem Fest und jeder Veranstaltung die wichtigsten Regeln im Umgang mit Lebensmitteln und die notwendigen Hygieneregeln anzueignen und ins Gedächtnis zu rufen. Nähere Informationen hierzu finden Sie in dem „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“.

Sonstiges

Für jede Veranstaltung, bei der auch Alkohol angeboten wird, muss eine Gestattung rechtzeitig (mindestens 2 Wochen vorher) bei der zuständigen Gemeinde schriftlich beantragt werden.


Das Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz) ist zu beachten.

Version 3	Erstellt am 09.04.2020 / TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 09.04.2020 <i>Dr. Baldauf</i>	Seite 3 von 4
-----------	------------------------------	--	---------------

Für die Lebensmittelverkaufsstände muss eine ausreichende Zufuhr an Trinkwasser gewährleistet sein. Trinkwasserschläuche und Leitungen müssen den lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechen.

Die Toilettenanlagen müssen ebenfalls über eine ausreichende Trinkwasserversorgung verfügen. Abwasser ist aus diesen Anlagen ordnungsgemäß zu entsorgen.

Hinweis: Dieses Merkblatt ist ein Service der Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Kitzingen. Es handelt sich dabei um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl das Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung des LRA Kitzingen unter 09321-928 3403.

Version 3	Erstellt am 09.04.2020 / TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 09.04.2020 	Seite 4 von 4
-----------	------------------------------	--	---------------