

Kontakt:
Moltkestraße 42 – 51643 Gummersbach
Tel.: 02261 88-3903
Fax: 02261 88-3939



OBERBERGISCHER KREIS
DER LANDRAT

VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
ÜBERWACHUNGSAMT

Lebensmittelhygiene bei Veranstaltungen mit gewerbsmäßigem Charakter

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

Stand Juni 2008

Um Ihnen die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu erleichtern, werden wesentliche Begriffe der Hygieneverordnung und anderer einschlägiger Verordnungen nachfolgend erläutert (alphabetisch):

Abfälle

Für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind angemessen beschaffene Behälter (mit Deckel) bereitzustellen.

Backwaren

Ein besonderes hygienisches Risiko stellen Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage (Torten etc.) dar. Sie sind bei ausreichender Kühlung (< 7 Grad C) zu lagern und für den Verkauf vorzuhalten.

Betriebsstätten

Ortsfeste Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht

werden. ortsveränderliche Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

Eigenkontrollen

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen zur Erkennung und Vermeidung gesundheitlicher Gefahren.

Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Betrifft Beschäftigte, die regelmäßig oder aber gewerbsmäßig mit den angesprochenen Produkten umgehen.

Das Gesetz schreibt anstelle einer Untersuchung eine Belehrung durch das Gesundheitsamt oder durch einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt vor. Den Nachweis über die Belehrung benötigt jeder, der in einer Küche arbeitet oder der "gewerbsmäßig" mit bestimmten, besonders empfindlichen

Lebensmitteln direkt (mit den Händen) oder indirekt (über Bedarfsgegenstände) in Berührung kommt. Zu diesen Lebensmitteln gehören: Fleisch und Fleischerzeugnisse, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage; Erzeugnisse aus Krusten-, Schalen- oder Weichtieren; Feinkostsalate; Kartoffelsalat; Marinaden; Mayonnaise; andere emulgierte Soßen und Nahrungshefe; Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse; Milch und Milcherzeugnisse.

Die Belehrung muss jährlich wiederholt werden.

Hygiene der Betriebsstätten, Einrichtungen, Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte

Betriebsstätte, Einrichtung, Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden, so dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. Um dies zu gewährleisten, müssen auch Grillstände, Buden usw. einen festen, leicht zu reinigenden Boden haben und bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen, d.h. mit Seitenwänden und einem Dach versehen sein. Sonnenschirme reichen als Witterungsschutz nicht aus.

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus glattem und abwaschbarem Material bestehen; andere Oberflächen ebenfalls, wenn dies zu Reinigungszwecken erforderlich ist. Für die hygienische Lagerung müssen u.a. genügend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein.

Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit glatten abwaschbaren Oberflächen ausgestattet sein, die leicht zu reinigen ist.

Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder feilgehalten werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden.

Kennzeichnung

Lebensmittel in loser Form, die unter der Verwendung von Konservierungs- oder Farbstoffen und anderen kenntlichmachungspflichtigen Stoffen, wie z.B. Milcheiweiß, Phosphat, Geschmacksverstärkern u.a. hergestellt wurden, sind entsprechend kenntlich zu machen. Die Kenntlichmachung muss in einem erkennbaren Zusammenhang (Schild neben der Ware) mit dem Lebensmittel stehen. Die kenntlichmachungspflichtigen Stoffe sind den Zutatenlisten der Originalverpackungen bzw. den Lieferscheinen zu entnehmen.

Lagerung

Bei gleichzeitiger Lagerung oder Beförderung verschiedener Lebensmittel oder von Lebensmitteln zusammen mit anderen Waren in einem Raum, Transportfahrzeug oder Behälter muss sichergestellt sein, dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommt. Die einzelnen Lebensmittel sind strikt voneinander zu trennen (Verpackung, Behälter mit Deckel).

Leichtverderbliche Lebensmittel

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

Nachteilige Beeinflussung

Lebensmittel dürfen nicht der Gefahr einer ekelerregenden oder sonstigen 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 Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren ausgesetzt werden.

Personalhygiene

Das Personal muss eine angemessene, saubere Schutzkleidung tragen.

Personalschulung

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden. Die Schulungen müssen jährlich wiederholt werden.

Temperaturen

Kühlung: Für kühlpflichtige Lebensmittel sind geeignete Kühlvorrichtungen vorzusehen; Thermometer zur laufenden Temperaturkontrolle müssen vorhanden sein.

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

Frischfleisch 7 Grad C

Hackfleisch 4 Grad C

Frisches Geflügelfleisch 4 Grad C

Frischer Fisch 2 Grad C*)

Tiefkühlware - 18 Grad C

Grundsätzlich sind die Kühlvorschriften der Hersteller auch bei der Lagerung zu beachten.

*) auf oder zwischen schmelzendem Eis

Heißhalten: Heiß zu verzehrende Speisen dürfen höchstens 2-3 Stunden bei mindestens 65 °C vorrätig gehalten werden.

Toiletten

Toiletten für Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen vorhanden sein. Hier müssen Handwaschgelegenheiten sowie Seifenspender/Händedesinfektionsmittel und Einweghandtücher vorhanden sein.

Verkaufshygiene

Es ist auf ausreichenden Schutz der angebotenen und gelagerten Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (siehe dort) zu achten; ggf. sind ausreichende Schutzeinrichtungen, z.B. Glaswände oder gleichwertige Vorrichtungen, anzubringen. Gegenüber den Kunden sind ausreichende Abstände einzuhalten oder ein Spuck- und Hustenschutz anzubringen.

Waschbecken

Handwaschbecken:

Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände sind anzubringen.

Kalt- oder Warmwasserversorgung: beim Umgang mit nicht leichtverderblichen Lebensmitteln (z.B. Süßwaren)

Kalt- und Warmwasserversorgung: beim Umgang mit leichtverderblichen, unverpackten Lebensmitteln (z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Käse, etc.)

Spülbecken:

Einrichtung zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen. Ohne ausreichende Spülmöglichkeit (fließend kalt/warm Wasser) muss auf Einweggeschirr zurückgegriffen werden.

Lebensmittelreinigung:

Zum Reinigen von Lebensmitteln (Obst, Salat u.a.) müssen bei Bedarf geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

Für alle Zwecke ist Wasser in Trinkwasserqualität vorgeschrieben. Zur Wasserversorgung sind entweder sachgerechte Leitungsinstallationen zu nutzen oder zumindest ein geeignetes Campingsystem anzuwenden. Es muss fließend Wasser vorhanden sein, ein Eimer mit Wasser reicht in keinem Fall aus. Das Schmutzwasser muss ordnungsgemäß entsorgt werden.

Besondere Regelungen:

Insbesondere leicht verderbliche Lebensmittel, z.B. Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse, Milchprodukte, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung etc. dürfen nur in Betrieben hergestellt werden, die von der amtlichen Lebensmittelüberwachung hierfür zugelassen wurden und überwacht werden.

Fragen zum Thema beantworten die Mitarbeiter/innen des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes. Tel: (02261) 883903 Fax.: (02261) 883939 e-mail: amt39@obk.de