unterallgäu
landratsamt

Landratsamt Unterallgäu
Bad Wörishofer Str. 33
87719 Mindelheim

Information

März 2023

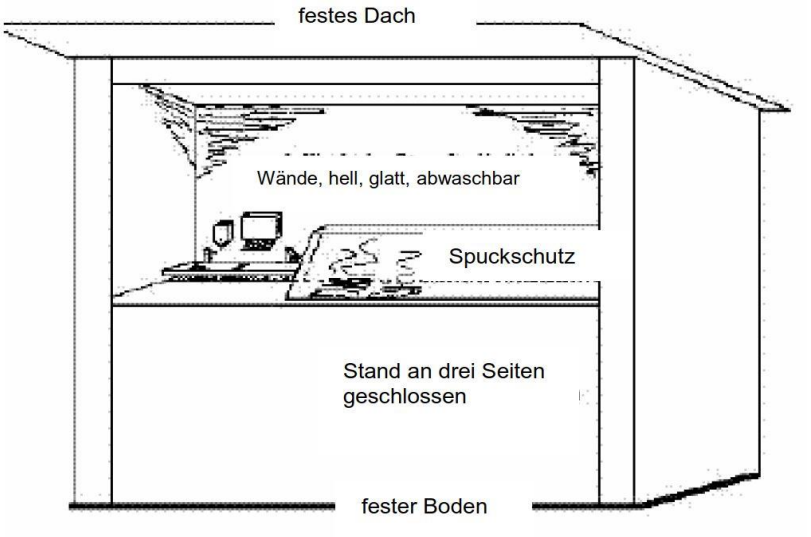
Feste feiern ohne Sorgen

Damit Sie wissen, an was Sie denken sollten, wenn Sie bei Ihrer Veranstaltung Essen und Getränke anbieten, haben wir die wichtigsten Grundregeln hier zusammengefasst. Diese Information erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es geht hier ausschließlich um den Verbraucherschutz, andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Der Verkaufsstand

Großer Wert sollte auf die Ausstattung der Verkaufsstände gelegt werden; sie sind ein Aushängeschild der Veranstaltung:

- Lebensmittelverkaufsstände im Freien müssen bis auf die für den Verkauf offene Seite von festen Wänden/Decken umschlossen sein.



- An den Seiten- und Rückwänden der Verkaufsstände dürfen Lebensmittel nur aufbewahrt oder gelagert werden, wenn die Wände mit einem hellen, abwaschbaren Werkstoff bespannt oder bedeckt werden.
- In den Verkaufs- und Zubereitungsräumen, sowie auf den Wegen zu Kühl- und Lagerräumen muss ein fester Untergrund (Asphalt-, Beton- oder Holzboden oder ein PVC-Belag) vorhanden sein.
- Der Zutritt von unbefugten Personen zum Produktionsbereich muss in geeigneter Weise verhindert werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Verbraucherschutz im Landratsamt
Tel.: (0 82 61) 9 95 - 484
Fax: (0 82 61) 9 95 - 10 484
E-Mail: verbraucherschutz@lra.unterallgaeu.de

Internet: www.unterallgaeu.de

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 8:00 - 12:00 Uhr
zus. Do. 14:00 - 17:00 Uhr
und nach Vereinbarung

- Wasser für die Herstellung, Behandlung und Reinigung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften muss Trinkwasserqualität haben. Für die Bereitstellung des Trinkwassers dürfen nur Leitungen und Schläuche verwendet werden, die den gültigen Rechtsnormen (KTW-Empfehlung, DVGW-Zertifikat, etc.) entsprechen.
- Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Beschlägen versehen sein (kein offenporiges Holz).
- Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss hygienisch einwandfrei, insbesondere sauber, unbenutzt und farbfest (kein Zeitungspapier) sein.
- Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder zum Verkauf angeboten werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Abstellen von Lebensmitteln und -behältern vorhanden sein.
- Lebensmittel sind so aufzubewahren, dass sie von Kunden nicht berührt, angehaucht oder angehustet werden können. Sie müssen vor einer nachteiligen Beeinflussung durch Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Gerüche usw. geschützt werden.
- Werden Lebensmittel unbedeckt oder unverpackt ausgestellt, so muss ein/e Aufsatz/Abtrennung angebracht werden, damit der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder in anderer Weise beeinträchtigen kann (Warenschutz).
- Für Lebensmittel müssen ausreichend und angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen vorhanden sein.
- Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein. Anfallende (Lebensmittel-) Abfälle müssen so rasch wie möglich entsorgt werden.
- Teller, Gläser und sonstiges Verpackungsmaterial sollten so aufgestellt werden, dass die Innenseite vor Anhusten, Anniesen oder anderen nachteiligen Beeinflussungen geschützt sind.
- Verschmutztes Geschirr muss entweder mit warmem Wasser und Spülmittel oder mit einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Für die Beschäftigten müssen in unmittelbarer Nähe zum Arbeitsplatz ausreichend Handwaschgelegenheiten mit fließend kaltem und warmen Wasser sowie Einmalhandtücher und Flüssigseife vorhanden sein.
- Im Produktionsbereich befinden sich keine betriebsfremden Gegenstände oder Haustiere.

Warenbehandlung

- Leichtverderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Wurstwaren, Sahnekuchen usw. müssen ausreichend kühl und bei den produktspezifischen Temperaturanforderungen gelagert werden.

  Temperaturanforderungen (Auszug):

Erzeugnisse	**Temperatur max.**
Fisch und Fischerzeugnisse	2 °C
Geflügel und Hackfleischerzeugnisse	4 °C
Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Milchprodukte, Cremetorten, Salate	7° C
Tiefkühlprodukte	-18° C

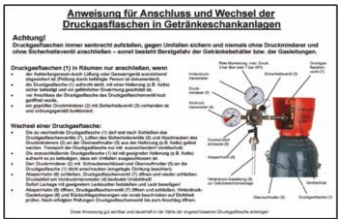
- Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß (>65°C) und dürfen nicht länger als drei Stunden vorrätig gehalten werden.

- Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen lebensmittelecht (siehe Piktogramm), rost- und korrosionsfrei sein, sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden, frei von vermeidbaren Resten der verwendeten Reinigungsmittel und so beschaffen sein, das sie keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe an die Lebensmittel abgeben.

- Bei der Lagerung und Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr!).

Getränkeausschank

- Getränkeschankanlagen dürfen im Freien nicht ohne ausreichende Schutzvorrichtung (festes Dach, trittfester Fußboden (z. B. Asphalt-, Beton- oder Holzboden oder ein PVC-Belag) sowie Abschirmung des Ausschank- und Spülbereiches) betrieben werden.
- Jede witterungsbedingte, durch Menschen oder Tiere mögliche nachteilige Beeinflussung muss durch geeignete Schutzmaßnahmen ausgeschlossen werden.
- Für Getränke aus Getränkeschankanlagen sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die Betriebssicherheit (Prüfung durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch der Entleiher (Nutzer, Betreiber) verantwortlich.
- Bevor die Getränkeschankanlage in Betrieb genommen wird, muss eine Gefährdungsbeurteilung nach der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) durchgeführt werden. Diese muss an der Betriebsstätte ausliegen.
- Die Getränkeschankanlage muss von einer befähigten Person abgenommen werden.
- In der Nähe der Druckgasflaschen ist eine „Anweisung für Anschluss und Wechsel der Druckgasflaschen in Getränkeschankanlagen“ anzubringen (siehe beispielhafte Anweisung).


Anweisung für Anschluss und Wechsel der Druckgasflaschen in Getränkeschankanlagen

Achtung!
Druckgasflaschen immer senkrecht aufstellen, gegen Umfallen sichern und niemals ohne Druckminderer und ohne Sicherheitsventil anschließen – sonst besteht Berstgefahr der Getränkebehälter bzw. der Gasleitungen.

Druckgasflaschen (1) in Räumen nur anschließen, wenn
- der Aufstellungsraum durch Lüftung oder Gasmangelmelder ausreichend abgesichert ist (Prüfung durch befähigte Person ist beizuziehen!),
- die Druckgasflasche (1) aufrecht steht, mit einer Halterung (z.B. Kette) sicher befestigt und vor jeglicher Erwärmung geschützt ist,
- der Anschluss der Druckgasflasche des Druckgasflaschenwechsel kurz gehalten wurde,
- am gepolten Druckminderer (2) mit Sicherheitsventil (3) vorhanden ist und einwandgerätt funktioniert.

Wechsel einer Druckgasflasche:
- Die zu wechselnde Druckgasflasche (1) darf erst nach Schließen des Absperrventils (4) und Entleeren des Druckminderers (2) und des Ausschnitten des Druckminderers (2) an der Überwachtfeder (3) aus der Halterung (z.B. Kette) gelöst werden. Transport der Druckgasflasche nur mit ausreichendem Verletzschutz.
- Die neue Druckgasflasche (1) ist sicher und ausreichend gegen Umfallen (z.B. Kette) aufrecht zu so befestigen, dass ein Umfallen ausgeschlossen ist.
- Den Druckminderer (2) mit Schwadenschlüssel und Überwachtfeder (3) an die Druckgasflasche (1) nicht anschrauben (angelegte Dichtung beachten).
- Absperrhahn (4) schließen, Druckgasflaschenventil (7) öffnen und wieder schließen, Hinterdruck-Dankerungen (8) und Prüfventil (Druckgasflaschenventil) bis zum Anschlag öffnen. Dabei Leckage mit geeignetem Lecksucher feststellen und Leck beseitigen!
- Absperrhahn (4) öffnen, Druckgasflaschenventil (7) öffnen und schließen, Hinterdruck-Dankerungen (8) und Prüfventil (Druckgasflaschenventil) bis zum Anschlag öffnen, prüfen. Nach erfolgten Prüfungen Druckgasflaschenventil bis zum Anschlag öffnen.

Diese Anweisung gut sichtbar und dauerhaft in der Nähe der angeschlossenen Druckgasflasche anbringen

- Bei manueller Reinigung der Krüge und Gläser müssen mindestens zwei Spülbecken vorhanden sein. Das Wasser muss in geeigneten Abständen regelmäßig gewechselt werden.
- Ein Spülbecken muss für die Warmwasserreinigung eingerichtet sein. Es genügt ein Spülbecken, wenn eine Gläserspülmaschine mit Vor- und Nachspülung vorhanden ist.
- Für eine Bar oder Pilsbar gelten die gleichen Spülvoraussetzungen wie beim Bierausschank: zwei Spülbecken, fließend Warm- und Kaltwasser oder eine Spülmaschine.

Personalhygiene

- Wer Lebensmittel behandelt muss sauber gekleidet sein.
- Die Händereinigung stellt einen zentralen Punkt der Personalhygiene dar. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch und nach Arbeiten mit rohem Fleisch, Geflügel, Fisch oder Eiern.
- Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen, zu wechseln.

- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.
- Für Beschäftigte müssen separate Toiletten bereitgestellt werden die leicht erreichbar und in ausreichender Zahl vorhanden sind. Sie müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein.

Kennzeichnung

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung. Die Kennzeichnung erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei offen abgegebenen Lebensmitteln mindestens anzugeben:

- Die Bezeichnung des Lebensmittels
- Die Preise der am Stand angebotenen Produkte an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit erforderlich (z.B. bei Getränken) unter der Bezeichnung die Abgabemenge.
- Der Alkoholgehalt in Vol.-% bei hochprozentigen Getränken (z.B. Spirituosen) neben der Verkehrsbezeichnung und der Abgabemenge.
- Die enthaltenen Zusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmackverstärker, Phosphate oder andere Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/et_kennzeichnung_gemeinschaftsverpflegung.htm)
- Bei regelmäßiger gewerbsmäßiger Abgabe von Lebensmitteln (gewerbliche Betriebe) die Allergene, sofern die Bezeichnung nicht bereits auf das Vorhandensein schließen lässt (z. B. Mandelkuchen). Für Vereinsfeste gilt die Allergenkennzeichnung als Empfehlung.

  Allergieauslösende Bestandteile von Lebensmitteln, die berücksichtigt werden müssen sind:

Glutenhaltiges Getreide namentlich (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Schalenfrüchte namentlich (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
Fisch sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse
Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse	Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnüsse und daraus gewonnen Erzeugnisse
Milch und daraus gewonnen Erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulfite
Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse	Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse

- Alternativ kann mit einem gut sichtbaren Hinweis auf die **Allergenkennzeichnung** (Zusatzstoffe müssen immer direkt am Lebensmittel gekennzeichnet werden) hingewiesen werden. Die Allergene können dann beim Personal mündlich erfragt werden. Zusätzlich muss hierbei eine schriftliche Aufzeichnung im Betrieb vorhanden sein, in der alle Speisen und Getränke aufgeführt und die jeweiligen Allergene entsprechend gekennzeichnet sind.
- Ein allgemeiner Hinweis, dass alle Allergene enthalten sein können, ist nicht zulässig.
- Enthält das Etikett des Herstellers neben der Kennzeichnung der Allergene den Zusatz „kann Spuren von … enthalten“ muss darüber nicht informiert werden.

Allgemeine Hinweise

- Für alle Mitarbeiter, die mit leichtverderblichen Lebensmitteln arbeiten, muss eine „Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz“ vorliegen. Falls erforderlich mit der dazugehörigen Folgebelehrung (Informationen darüber gibt Ihnen ihr zuständiges Gesundheitsamt).
- Am Verkaufstand muss deutlich und gut lesbar auf den Betreiber, mit Name und Anschrift, hingewiesen werden.
- Die Reisegewerbekarte ist mitzuführen und auf Verlangen vorzuzeigen.