

Anlage 4

Merkblatt Hygiene „Tag der Sachsen“ 2015 vom 04.09. – 06.09.2015 in Wurzen

zum Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln im ambulanten Handel (z.B. in mobilen Verkaufseinrichtungen, Marktständen - auf Volks- und Straßenfesten, Märkten oder ähnlichen Veranstaltungen)

Erstellt in Zusammenarbeit mit:

dem Landratsamt Landkreis Leipzig

Grundlage: geltende Gesetze, Verordnungen, technische Bestimmungen

Geltungsbereich: Veranstaltungsbereiche, Bühnen, Schaustellergeschäfte und fliegende Bauten (Zelte, Verkaufsstände)

Präambel

Mit dem Zuschlag zur Ausrichtung des „Tag der Sachsen“ 2015 ist die Stadt Wurzen Veranstalter des größten Volksfestes im Freistaat Sachsen. Vom 4.-6. September 2015 wird mit dem 24. „Tag der Sachsen“ 2015 das größte Heimatfest der Sachsen stattfinden.

1. Anforderungen

1.1. Allgemeine Anforderungen

- Lebensmittel, insbesondere unverpackte Lebensmittel, müssen so hergestellt, gelagert und angeboten werden, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch z.B. Mikroorganismen, Witterungseinflüsse, Temperaturen, Staub, Autoabgase, Rauch, Schädlinge, Abfälle usw., vermieden wird.
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.
- Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Arbeitsflächen, Gerätschaften und Behältnisse müssen intakt und leicht zu reinigen sein und sind sauber zu halten.
- Für das Lebensmittelpersonal sind geeignete, hygienische einwandfreie Toiletten mit Wasserspülung sowie Handwascheinrichtung (mit Kalt- und Warmwasseranschluss sowie hygienischen Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände, wie z.B. Flüssigseifenspender und Einweghandtüchern) bereitzustellen.

1.2. Anforderungen an den Standort

- Der Standort muss so beschaffen bzw. gelegen sein, dass nachteilige Beeinflussungen der Lebensmittel vermieden werden (z.B. in einer verkehrsberuhigten Zone), insbesondere muss der Untergrund befestigt sein (z.B. asphaltiert, betoniert, gepflastert). Rasenflächen sollten mit geeigneten Mitteln vorübergehend so befestigt werden, dass keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel z.B. durch Staub, Schmutz, Nässe oder andere Verunreinigungen (z.B. Tierkot, Rückstände nach Hochwasserereignissen o. ä.) auftreten können (z.B. auslegen von Kunstrasen-belägen, Fußbodenplatten usw.).
- Trinkwasserzapfstelle - bei Verwendung von Schläuchen und Schlauchleitungen müssen diese trinkwassergeeignet und mit dem KTW-DVGW-Prüfzeichen gekennzeichnet sein (keine Gartenschläuche, keine Feuerwehrschräuche); dies gilt ab Anschluss Zapfstelle / Hydrant. Anfallendes Abwasser ist in geeigneten Behältern (z.B. Kanistern; keine Eimer) aufzufangen und ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Stromanschluss
- Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung. Müllsammelbehälter müssen dicht schließen und regelmäßig geleert und gereinigt werden. Müllsammelplätze sollen einen angemessenen Abstand zu den Lebensmittelverkaufsständen haben.

1.3. Anforderungen an die Betriebsstätten / Verkaufseinrichtungen

1.3.1. Allgemeine Mindestanforderungen beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln

- überdachter Verkaufsstand, ggf. mit Rück- und Seitenwänden
- Schutz der Lebensmittel vor nachteiligen Beeinflussungen (z.B. Kundenschutz)
- dicht schließender Abfallbehälter mit Deckel

1.3.2. Allgemeine Mindestanforderungen für das Inverkehrbringen leicht verderblicher Lebensmittel

Beim Inverkehrbringen unverpackter, leicht verderblicher Lebensmittel (z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Backwaren, Fisch- und Fischwaren, Imbiss, Speiseeis), bietet eine allseitig fest umschlossene Einrichtung mit offenem Bereich für die Verkaufstätigkeit die notwendigen hygienischen Voraussetzungen.

- Verkaufsfahrzeuge/ -container oder Stände, die allseits von festen Wänden umschlossen sind. Die Verkaufsseite ist zum Schutz vor Witterungseinflüssen zu überdachen.
- Oberflächen, Geräte und Arbeitsflächen sollen glatt, hygienisch sauber und damit leicht zu reinigen und zu desinfizieren sowie abrieb- und korrosionsfest sein. Gleiches gilt im Bedarfsfall für Wände.
- Der Fußboden der Einrichtung muss angemessen leicht zu reinigen sein.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung in Bereichen mit offenen Verkaufs- und Abstellflächen, vor Koch- und Grillstrecken im Frontbereich sowie Kühltheken (z.B. Spuck-/ Niesschutz in ausreichender Höhe; Schutz vor Anfassen)
- Handwascheinrichtung mit fließend Warm-/Kaltwasser, Seifenspender und einer hygienischen Möglichkeit zum Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher), getrennt von der Spülvorrichtung für Arbeitsgeräte. Anschluss an das Trink- & Abwassersystem oder Kanister-Pump-System; Trinkwasserzuleitungen müssen für Lebensmittel geeignet sein.
- Geeignete Koch-, Brat-, Gar- und Warmhaltegeräte – je nach Sortiment.
- Portioniererspüle mit kontinuierlichem Wasserzu- und ablauf bei Abgabe von unverpacktem Speiseeis (auch Kanister-Pump-System)
- Spülmöglichkeit für Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte (mindestens das Vorhandensein von 2 Spülbecken zum getrennten Vor- und Nachspülen) mit fließend Warm- und Kaltwasser. Anschluss an das Trink- & Abwassersystem oder Kanister-Pump-System; Trinkwasserzuleitungen müssen für Lebensmittel geeignet sein.
- Ausreichende Lagerkapazität für Lebensmittelvorräte bzw. Nachlieferungen. Die Lagerung der Lebensmittel hat schmutz- und staubgeschützt in geschlossenen Behältern und fußbodenfrei zu erfolgen.

- Ausreichende und geeignete Kühl- und/ oder Tiefkühlgeräte je nach Sortiment, ausgestattet mit Thermometer, Temperaturkontrolle mit Dokumentation

Leicht verderbliche, kühlpflichtige Lebensmittel

Bei Anwendung der entsprechenden Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis bezüglich der Kühlung von Lebensmitteln im Einzelhandel sind folgende Höchsttemperaturen zu beachten:

Frischfleisch, Fleischzubereitungen und leicht verderbliche Fleischzubereitungen	max. 7 °C
Hackfleisch in der Kühleinrichtung zur Bevorratung, frisches Geflügelfleisch, Geflügelfleischzubereitungen und Innereien	max. 4 °C
Hackfleisch zur alsbaldigen Abgabe	7 °C
andere leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Fischbrötchen, creme- und sahnehaltige Backwaren, Milchprodukte, Salate, vorgegarte Speisen)	max. 7°C
Tiefgekühlte Lebensmittel	mind. -18°C

1.3.3. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen an einen Grillstand / Gulaschkanone

- Der Untergrund (mind. Feuerstelle und Ausgabebereich) muss befestigt und feuerfest sein (z.B. bei Rasenflächen). Untergrund und Umfeld müssen sauber gehalten werden.
- Der Grillstand / Gulaschkanone muss aus glatten, abriebfesten, korrosionsfreien, abwasch- und desinfizierbaren Materialien bestehen.
- Ausreichende Überdachung des Grills bzw. des Kesselbereiches und erforderlichenfalls eine seitliche Abschirmung zum Schutz vor Witterungseinflüssen unter Beachtung des Brandschutzes (weitere Anforderungen – siehe 1.3.1 und 1.3.2.).

1.3.4. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen an die Abgabe von Getränken

- Errichtung und Inbetriebnahme von Getränkeschankanlagen nur nach den geltenden Anforderungen des Getränkeschankanlagenrechtes (Verordnung (EG) Nr. 852/2004; BetrSichV; ArbStättV; DIN 6650 u.w.) und dem Stand der Technik.
- Dokumentation der Reinigung vor und nach Einsatz der Schankanlage bzw. bei kontinuierlichen Betrieb regelmäßig alle 7 Tage
- Bei Verwendung von Mehrwegtrinkgefäßen: Vorhandensein von 2 Spülbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr bzw. einer geeigneten Spülhilfe (Spülboy) zum getrennten Vor- und Nachspülen mit Kaltwasseranschluss oder Gläserspülmaschine. Eine zentrale Spülung wird durch die Firma cup&more angeboten.
- Ohne die genannten Spülmöglichkeiten nur Verwendung von Einwegtrinkgefäßen oder Nutzung der zentralen Spülung.

1.3.5. Anforderungen an die Beschäftigten/ Personalhygiene

- Hohes Maß an persönlicher Körperhygiene speziell an die Toilettenhygiene und Händereinigung.
- Nachweis einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz (früher: Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz) für Personen, die mit der Zubereitung und Abgabe von Speisen betraut sind sowie Nachweis der Nachbelehrung durch den Arbeitgeber (bei Arbeitsaufnahme und im Weiteren mind. 1 x jährlich).
- Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Schutzkleidung (auch im Winter über der persönlichen Kleidung); ggf. eine Haarbedeckung. Möglichst getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung.
- Einhaltung des Rauchverbotes während des Umgangs mit Lebensmitteln.
- Personen mit Hauterkrankungen (u.a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen-Darm-Erkrankungen (u.a. akuter Durchfall, Hepatitis, Salmonellenausscheider), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen keine Tätigkeiten ausführen, bei denen sie unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist. Die Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG sind zu beachten.

1.4. Die Pflichten zur Kennzeichnung sowie Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten

- Lebensmittel sind korrekt und ausreichend zu kennzeichnen bzw. zu bezeichnen.
- Bei der Abgabe von Lebensmitteln, die kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe) enthalten, sind diese auf Speise-/Getränkemarken, auf Angebots-/ Preistafeln oder Schildern an der Ware kenntlich zu machen.

2. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Betriebssicherheits-Verordnung (BetrSichV)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)
- Leitlinie über die Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst abgepackt abgegeben werden
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten
- DIN 5560 Teil 1-7 : Getränkeschankanlagen

Projektbüro „Tag der Sachsen“ 2015
Straße des Friedens 11
04808 Wurzen
Tel.: 03425/85 31 805
Fax: 03425/85 31 804
E-Mail: tagdersachsen@wurzen.de



Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>
Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

3. Hinweis

Dieses Merkblatt hat die lebensmittelrechtlichen Schwerpunkte zum Inhalt und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor. Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Verfügung.