

## Das neue EU-Hygienepaket (Lebensmittelhygieneverordnung)

Das neue EU-Hygienepaket ist am 01.01.2006 in Kraft getreten. Es gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und

Vertriebsstufen von Lebensmitteln und erfasst somit **alle** Betriebe ( ortsfeste Einrichtungen, z.B. Bäckereien, Gastwirtschaften, Brauereien usw., sowie ortsveränderliche bzw. nichtständige Einrichtungen, z.B. Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge usw.).

Für ein Fest oder eine Veranstaltung aus besonderem Anlass gemäß § 12 Gaststättengesetz ( z.B. Vereinsfest, Schützenfest etc. ) **muss rechtzeitig (mindestens 2 Wochen vorher)** bei der zuständigen Gemeinde eine Gestattung schriftlich beantragt werden. Dies ist nur bei Alkoholabgabe zwingend erforderlich. Nach der VO (EG) 852/2004 besteht eine Meldepflicht **aller** o. g. Lebensmittelunternehmer bei der zuständigen Behörde. Um Ihnen die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu erleichtern, werden wesentliche Begriffe der LMHV und anderer einschlägiger Verordnungen nachfolgend erläutert ( alphabetisch ):

### Abfälle

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

### Backwaren

Backwaren dürfen - wie auch alle anderen für die gewerbliche Abgabe vorgesehenen Lebensmittel - nur in Räumen hergestellt werden, die von der amtlichen Lebensmittelüberwachung hierfür zugelassen wurden.

Ein besonderes hygienisches Risiko stellen Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage (Torten etc.) dar. Sie sind bei ausreichender Kühlung ( 7° C ) zu lagern und für den Verkauf vorzuhalten. Nur Personen mit einer Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz dürfen diese Backwaren herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen.

### 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 Le-

bensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

### Eigenkontrollen

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen, sowie Gefahrenanalyse und Ermittlung von kritischen Kontrollpunkten nach HACCP, zur Erkennung und Vermeidung gesundheitlicher Gefahren.

Eine Dokumentation ist zwingend.

### Gesundheitliche Anforderungen (ab 01.01.2001)

Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nach § 43 Infektionsschutzgesetz für Personen, die folgende Lebensmittel behandeln: Fleisch und Fleischerzeugnisse; Milch und Milcherzeugnisse; Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus Eiprodukte; Säuglings- und Kleinkindernahrung; Speiseeis- und Speiseeishalberzeugnisse; Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage; Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen und Nahrungshiefen. Die Bescheinigung über die ärztliche Belehrung (Original oder beglaubigte Kopie) muss während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden.

### Getränkeschankanlage

Es ist eine Prüfung und Gefährdungsbeurteilung (diese legt auch das Intervall für die wiederkehrende Prüfung fest) nach der Montage oder vor erster Inbetriebnahme, außerdem nach jeder Montage am **neuen** Standort, erforderlich. Die Verantwortung hierfür trägt der Betreiber der Schankanlage. Die Prüfung und Gefährdungsbeurteilung erfolgt durch eine befähigte Person.

### 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 können, sodass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. Um dies zu gewährleisten, müssen auch Grillstände, Buden usw. einen festen, leicht zu reinigenden Boden haben und allseitig umschlossen, d.h. mit Seitenwänden und einem Dach versehen sein. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus glattem und abwaschbarem Material bestehen; andere Oberflächen ebenfalls, wenn dies zu Reinigungszwecken erforderlich ist.

### Kennzeichnung

Alle angebotenen Waren müssen mit unmissverständlicher Verkehrsbezeichnung, Gewicht, Verkaufspreis und Kenntlichmachung der Zusatzstoffe (Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Phosphat) mit einem Schild an der Ware gekennzeichnet sein.

### 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.

### Nachteilige Beeinflussung

Ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigungen 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 sind auszuschließen.

### Personalhygiene

Das Personal muss eine angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. - Gesundheitszeugnis/Belehrung §43 IFSG siehe vorne

### Personalschulung

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

**Verpflichtung zur Durchführung von Personalschulungen ab 08.08.1998.**

## Temperaturen

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

Beachten Sie die gesetzlich vorgeschriebenen Transport- bzw. Lagertemperaturen:

- Frischfleisch: 7° C
- Hackfleisch: 4° C
- Nebenprodukte der Schlachtung: 3° C
- Frisches Geflügelfleisch: 4° C
- Frischer Fisch: 2° C \*)
- Tiefkühlware: -18° C \*\*)

\*) auf oder zwischen schmelzendem Eis

\*\*) kurzfristig -15° C, z.B. bei der Anlieferung

**Heißhalten:** Heiß zu verzehende Speisen dürfen höchstens 2 Stunden bei mindestens 65° vorrätig gehalten werden.

## Toiletten

Für Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen separate Personaltoiletten vorhanden sein.

## Verkaufshygiene

Es ist auf ausreichenden Schutz der feilgebotenen Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung ( siehe dort ) zu achten; gegebenenfalls sind ausreichende Schutzeinrichtungen (z.B. Spuckschutz, Gebäckzange oder dergleichen) anzubringen.

## Waschbecken

### 1.) Handwaschbecken:

Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände sind anzubringen.

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

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

### 2.) Spülbecken:

Einrichtung zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen.

### 3.) Lebensmittelreinigung:

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

Die Zuleitungen (Wasserschläuche) müssen der Trinkwasserverordnung entsprechen.

## Bitte beachten Sie außerdem:

- ☞ Das Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit ( Jugendschutzgesetz ) ist zu beachten.
- ☞ Für die Gäste müssen ausreichende WC-Anlagen ( z.B. Toilettenwagen nach Damen und Herren getrennt ) vorhanden sein. Die Abwässer aus diesen Anlagen sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

## Wer erteilt weitere Auskünfte?

## Landratsamt Eichstätt

### Lebensmittelüberwachung:

☎ 08421 / 70-555

Fax 08421 / 70-540

E-Mail: [lebensmittelueberwachung@lra-ei.bayern.de](mailto:lebensmittelueberwachung@lra-ei.bayern.de)

### Abteilung Veterinärwesen und gesundheitlicher Verbraucherschutz:

☎ 08421 / 70-511

Fax 08421 / 70-540

E-Mail: [veterinaerwesen@lra-ei.bayern.de](mailto:veterinaerwesen@lra-ei.bayern.de)

Internet: [www.landkreis-eichstaett.de](http://www.landkreis-eichstaett.de)

Herausgeber: Landratsamt Eichstätt  
Lebensmittelüberwachung  
Grabmannstr. 2, 85072 Eichstätt

Stand: September 2016

# Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

## Ein Leitfaden für die Veranstalter

- Gesetzliche Bestimmungen
- Begriffe
- Adressen



Der Landkreis Eichstätt  
informiert