



Leitfaden zur Hygienesicherung bei der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln und Speisen bei öffentlichen Veranstaltungen

**Landkreis Peine
Der Landrat
Fachdienst Veterinärwesen
und Lebensmittelüberwachung
Hopfenstraße 4
31224 Peine
Tel: 05171 401-0**

Inhalt

Vorwort	3
1. Anwendungsbereich des Leitfadens	3
2. Begriffsklärung	3
3. Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene	4
3.1 Kenntnis von Vorschriften	4
3.2 Prüfung der Ware	4
3.3 Gefahrenermittlung und betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen	5
3.4 Lebensmittelüberwachung	5
4. Spezielle Anforderung bei der Abgabe bestimmter Lebensmittel	6
5. Praktische Hygienesicherung bei öffentlichen Veranstaltungen	6
5.1 Der Veranstaltungsplatz.....	6
5.2 Die Betriebsstätte	7
5.2.1 Die im Freien stehende Verkaufs- und Betriebsstätte	7
5.2.2 Die „Küche“	9
6. Grundregeln beim Umgang mit Lebensmitteln – Warenschutz	10
6.1 Unverpackte Lebensmittel	10
6.2 Transport von Lebensmitteln	10
6.3 Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte.....	10
6.4 Behältnisse	11
6.5 Getränkeausschank.....	11
6.6 Preisauszeichnung	11
6.7 Kühlung von Lebensmitteln.....	11
7. Personalhygiene	12
7.1 Belegungsbescheinigung des Gesundheitsamtes.....	12
7.2 Personalschulung	12
7.3 Allgemeine Regeln für die Personalhygiene.....	12
7.4 Sanitäre Einrichtungen	13
8. Reinigung und Desinfektion	13
9. Zusammenfassung	14

Vorwort

Jedes Jahr findet in unserer Region eine Vielzahl von Märkten und Festen statt, von denen die Abgabe von Essen und Trinken an die Besucher gar nicht wegzudenken ist. So z. B. Gemeindefeste, Schulfeste, Hoffeste, Weihnachtsmärkte, Kirchenfeste, Flohmärkte, Vereins- und Straßenfeste und auch Veranstaltungen zu karitativen Zwecken.

Ganz selbstverständlich genießen die Gäste dabei nicht nur Produkte aus Fachbetrieben, sondern auch selbst gebackene Kuchen, hausgemachte Salate, belegte Brötchen oder andere Spezialitäten.

Häufig wird dabei aber - gerade im ehrenamtlichen Bereich - übersehen, dass Hygienefehler im Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden, sogar lebensbedrohlichen Erkrankungen führen können. Nur wenigen ist bewusst: **Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.**

Um Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen, so gering wie möglich zu halten und damit der Verbraucher in Bezug auf die Beschaffenheit des Lebensmittels nicht getäuscht wird, gibt es lebensmittel- und hygienerechtliche Vorschriften.

Dieser Leitfaden soll bei der Umsetzung der EU-Verordnungen und des nationalen Rechts helfen. Er enthält in verständlichen Worten die wichtigsten Informationen zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln.

Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt.

1. Anwendungsbereich des Leitfadens

Immer dann, wenn Speisen und Getränke an einen unbestimmten Personenkreis gegen Entgelt abgegeben werden, sind die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und damit auch dieser Leitfaden anzuwenden, da es sich bei dieser Tätigkeit um sog. **gewerbsmäßige** Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln handelt (Bsp. für derartige Veranstaltungen s. im Vorwort).

Lediglich der private, hauswirtschaftliche Bereich ist von den Vorschriften ausgenommen.

Ein gewerbsmäßiges Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln im Sinne des LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 03.06.2013 (BGBl. S. 698) in geltender Fassung) liegt auch dann vor, wenn z.B. eine Landwirtin für einen nur viermal im Jahr abgehaltenen Bauernmarkt, für ein Dorffest oder Hoffest Schmalzgebäck oder Kartoffelpuffer herstellt, Kuchen oder Brot backt, in der übrigen Zeit des Jahres aber derartige Erzeugnisse für den Verkauf nicht herstellt (Befürchtung einer Wiederholungsabsicht).

2. Begriffsklärung

Um Verwirrungen auszuschließen, werden nachfolgend einige Begriffe geklärt.

Nachteilige Beeinflussung

Dabei handelt sich um jede ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, die durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz-, und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren verursacht wird.



Leicht verderbliche Lebensmittel

sind solche Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderben und deren Verkehrsfähigkeit, d.h. Eignung zum menschlichen Verzehr, nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann, z.B. rohe Fleisch- und Wurstwaren, Fisch und Fischerzeugnisse, Salatsoße aus Joghurt oder Quark, Mayonnaisen sowie Gebäck mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage.

(s. auch 4.)

Betriebsstätten

sind im Sinne dieses Leitfadens ortsveränderliche und/oder nichtständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden. Aber auch ortsfeste Einrichtungen und Räume, die nur ausnahmsweise zur Zubereitung und Behandlung von Lebensmitteln genutzt werden, sind Betriebsstätten i.S. dieses Leitfadens.

Inverkehrbringen

Das Bereithalten von Lebensmitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst.

¹ Verordnung EG Nr 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 1) in geltender Fassung

² Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 55) in geltender Fassung
Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln, Lebensmittelhygiene -Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817) in geltender Fassung

3. Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene

Lebensmittel dürfen – auch im Rahmen von o.a. Veranstaltungen – nur so zubereitet, hergestellt, verarbeitet, verpackt, gelagert, befördert, verteilt, behandelt, verkauft und ausgeliefert werden, dass sie einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Dabei ist zu beachten, dass die Lebensmittel je nach ihrer Beschaffenheit unterschiedlich anfällig für nachteilige Beeinflussung sind. Um eine einwandfreie Qualität der Lebensmittel zu gewährleisten, gibt es Vorschriften zum Umgang mit Lebensmitteln, die im Lebensmittelrecht verankert sind.

Die lebensmittelhygienischen Vorschriften unterscheiden in ihren Anforderungen, ob ein Lebensmittelunternehmer regelmäßig an Veranstaltungen teilnimmt oder nur einmalig bis sporadisch. Dabei gilt für regelmäßiges Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LM) die VO (EG) 852/2004¹ (für tierische LM zusätzlich die VO (EG) 853/2004²) sowie die LMHV³.

Grundsätzlich gelten die folgenden Punkte:

3.1 Kenntnis von Vorschriften

Wer ein Lebensmittel herstellt oder in Verkehr bringt, muss wissen, welche Rechtsvorschriften für seine Ware gelten. Er ist verpflichtet und hat im Rahmen seiner Möglichkeiten dafür zu sorgen, dass die Vorschriften eingehalten werden. Er muss sich außerdem über Änderungen dieser Rechtsvorschriften unterrichten. Erforderlichenfalls muss er sachkundigen Rat einholen, z.B. beim zuständigen Fachdienst für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Landkreises Peine.

3.2 Prüfung der Ware

Wer ein Lebensmittel herstellt oder in Verkehr bringt, muss sich davon überzeugen, dass das von ihm hergestellte und in den Verkehr gebrachte Lebensmittel allen dieses Produkt betreffende Vorschriften entspricht. Dazu muss er die Waren im Rah-

men seiner Möglichkeiten selbst prüfen oder prüfen lassen. In welchem Umfang solche Prüfungen durchzuführen sind, richtet sich nach Art und Menge der Lebensmittel und deren Zusammensetzung. Nähere Informationen erteilt der Fachdienst Veterinärwesen Peine.

3.3 Gefahrenermittlung und betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat durch Kontrollen Gefahren zu ermitteln, die zu einer gesundheitlichen Beeinträchtigung des Verbrauchers führen könnten. Diese Gefahren können biologischer (z.B. Bakterien), chemischer (z.B. Reinigungsmittelreste) oder physikalischer (z.B. Fremdkörper) Natur sein. Es empfiehlt sich, einmal alle Schritte der Verarbeitung gedanklich durchzugehen und festzustellen, an welchen Punkten eine Kontrolle Gefahren im Endprodukt verhindern oder nachteilige Beeinflussung während der Behandlung vermindern kann.

Dazu gehört u. a.:

- ▶ Kontrolle des Wareneingangs (z.B. Temperatur und Aussehen von Ware und Transportmittel)
- ▶ ordnungs- und sachgemäße Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln
- ▶ Einhaltung der Kühlkette (sofortiges Kühlen und Überprüfung der Lagertemperatur)
- ▶ ausreichende Erhitzung bzw. Kühlung der Lebensmittel
- ▶ Anbringung von Warenschutz, um jegliche nachteilige Beeinflussungen zu vermeiden
- ▶ Dokumentation von Rezepturen
- ▶

Wer regelmäßig an Veranstaltungen teilnimmt (vgl. 3.), hat diese Kontrollpunkte und deren Kontrolle zu dokumentieren. Dabei sind die kritischen Punkte im Prozessablauf, an denen Gefahren drohen, festzustellen und es ist zu gewährleisten, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden.

Der Umfang der Eigenkontrollen richtet sich nach Art und Menge der hergestellten

Produkte und sollte in Absprache mit dem Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Landkreises Peine festgelegt werden. Die **amtliche Lebensmittelüberwachung** hat von den Herstellern eingerichtete Kontrollsysteme bei der Überwachung zu berücksichtigen und zu prüfen. Es muss von jedem **Beschicker nachgewiesen** werden, dass alles getan wurde, damit Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität gewährleistet sind.

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen auch zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden, so dass diese **ausreichende Kenntnisse** über die Lebensmittel, mit denen sie umgehen, besitzen. (s. auch 4.)

3.4 Lebensmittelüberwachung

Die mit der Überwachung beauftragten Personen (Lebensmittelkontrolleur/in, Amtstierärztin) sind befugt:

- ▶ Grundstücke und Betriebsräume, auf oder in denen Lebensmittel gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, sowie die dazugehörigen Geschäftsräume während der üblichen Geschäftszeit oder Betriebszeit zu betreten und alle erforderlichen Auskünfte einzuholen,
- ▶ Proben nach ihrer Wahl zum Zweck der Untersuchung zu entnehmen,
- ▶ Abschriften oder Auszüge aus geschäftlichen Aufzeichnungen anzufertigen.

Die **Maßnahmen der Kontrolle sind zu dulden** und die in der Überwachung tätigen Personen bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zu unterstützen.

4. Spezielle Anforderung bei der Abgabe bestimmter Lebensmittel

Besondere Sorgfalt muss bei leicht verderblichen Lebensmitteln aufgebracht werden. Auf und in ihnen können sich bei unsachgemäßem Behandeln Keime so vermehren, dass das Lebensmittel entweder durch Verderb nicht mehr zum menschlichen Verzehr geeignet ist oder nach Verzehr sogar die Gesundheit beeinträchtigt. Auch Krankheiten können durch diese Lebensmittel übertragen werden.

Deshalb dürfen nur Personen, die im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses oder eines Belehrungsnachweises des Gesundheitsamtes (s. 7.1) sind, mit diesen Lebensmitteln umgehen.

Zu den leicht verderblichen Lebensmitteln zählen folgende:

1. **Fleisch**, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. **Milch** und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. **Fische**, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. **Ei**produkte
5. **Speiseeis** und Speiseeishalberzeugnisse
6. **Backwaren** mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
7. **Feinkost-**, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
8. **Sprossen und Keimlinge**

Grundsätzlich sind beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln besondere Hygienevorschriften zu beachten. (Siehe auch 5.2.1 d) und 7.1)

Darüber hinaus werden einzelne Lebensmittel aus diesen Gruppen als besonders gefährdet eingestuft.

Insbesondere bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln ist die Kühlkette zwingend exakt einzuhalten und die Kühltemperaturen müssen sehr niedrig sein (max. +4°C).

Hierzu zählen z.B. Lebensmittel, die unter Verwendung roher Eier hergestellt wurden (Tiramisu, Sahnetorten, selbst hergestellte Puddings, etc.), Feinkostsalate sowie bestimmte Fleischprodukte:

Fleischprodukte mit hohem Risiko

- rohe Bratwürste, Fleischbräte
- Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Erzeugnisse
- Fleischzuschnitte wie Steaks, Filets, Schnitzel, die mit Mürbeschneidern oder Geräten ähnlicher Wirkung behandelt wurden (z. B. geklopft)
- Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie Fleischklöße, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen

Grundsätzlich wird zur eigenen Absicherung und zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vom Angebot und Verkauf sehr leicht verderblicher und ein hohes Risiko in sich bergen-der Lebensmittel im Rahmen von öffentlichen Veranstaltungen abgeraten!

Sofern dennoch derartige Lebensmittel angeboten werden sollen, wird eine vorherige Beratung durch den Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Landkreises Peine empfohlen.

5. Praktische Hygienesicherung bei öffentlichen Veranstaltungen

Für die „Sicherheit“ der Besucherinnen und Besucher bei öffentlichen Veranstaltungen sind im wesentlichen der Standort, die Einrichtungen und der hygienisch einwandfreie Umgang mit den Lebensmitteln von Belang.

5.1 Der Veranstaltungsplatz

Auf dem Veranstaltungsplatz sind die Verkaufsstände oder –wagen so aufzustellen, dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können (nicht unmittelbar an Parkplätzen, viel befahrenen Straßen etc.).

Von Dungstätten, Abortanlagen, Stallungen und anderen Stätten, die Fliegen anziehen oder die Lebensmittel beeinträchtigen können, müssen diese „ausreichend“ entfernt sein.

Abfälle sind in geeigneten, verschließbaren Behältnissen zu sammeln und schnellstmöglich zu entsorgen. Hierbei sind größere Mengen an Speiseabfällen tierischer Herkunft und Frittierfett über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen (nicht in der Biotonne) zu entsorgen. Ansprechpartner sind hier die Abfallwirtschaftsbetriebe des Landkreises Peine (05171/7097-30).

Das Verfüttern von Speiseabfällen an Schweine ist strengstens verboten!

5.2 Die Betriebsstätte

Für das **gewerbsmäßige Herstellen und Behandeln** von Lebensmitteln sind ortsfeste oder ortsveränderliche Betriebsstätten erforderlich, die den lebensmittelhygienerechtlichen Vorschriften entsprechen.

5.2.1 Die im Freien stehende Verkaufs- und Betriebsstätte

Sofern kein Verkaufsfahrzeug gemäß der Din-Norm 10500 zur Verfügung steht, kann eine entsprechende Verkaufsstätte auch improvisiert werden, die den Hygienevorschriften entspricht.

Diese kann mit Hilfe von „Holzbuden“, Zelten oder Zelt pavillons, die entsprechend ausgestattet werden, erfolgen.

Hierbei ist grundsätzlich zu beachten, welcher Art die Lebensmittel sind, die hier abgegeben werden sollen. Je leichter verderblich und „gefährlich“ die Lebensmittel sind, desto höher sind die Anforderungen.

Die „improvisierten“ Verkaufs- und Betriebsstätten müssen auf einem befestigten und staubfreien Boden stehen und ein festes Dach haben, das Schutz vor Witterungseinflüssen (z.B. Niederschlag, direkte Sonneneinstrahlung) oder herabfallende Verunreinigungen (z.B. Vogelkot, Laub) bietet. Die Beschäftigten benötigen eine leicht erreichbare Möglichkeit zum Hän-

dewaschen mit fließendem, warmen Wasser in Trinkwasserqualität, einem Seifenspender (ggf. zusätzlich einem Handdesinfektionsmittelspender) und einmal zu benutzende Handtücher. Der Verkaufsstand muss so gestaltet sein, dass Lebensmittel und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nicht auf dem Boden gelagert werden und er benötigt einen verschließbaren Abfallbehälter.

Welche weiteren Ausstattungsmerkmale notwendig werden sollen die folgenden Beispiele zeigen:

a) Verkauf von vollständig verpackten, nicht kühlpflichtigen Lebensmitteln wie Marmeladengläser, Nudelpackungen, Obst in eigener Schale,...

Hierfür reicht die oben beschriebene „Grundausstattung“ aus. Da die Lebensmittel nicht weiter be- oder verarbeitet werden und durch die Verpackung niemand direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, ist kaltes Wasser zum Waschen der Hände ausreichend. Es kann ein Kanister mit Auslauf benutzt werden, wenn das verbrauchte Wasser aufgefangen und direkt nach Beendigung des Händewaschens dem Kanalnetz zugeführt oder in einem verschlossenen Behälter gesammelt wird.

b) Behandeln und Verkaufen von unverpackten, nicht kühlpflichtigen Lebensmitteln wie durchgebackenen Kuchen, lose Süßwaren, loser Tee...

Zusätzlich zum Schutz des gesamten Standes müssen die Lebensmittel vor Berührung, Anhusten, -niesen oder -hauchen durch Käufer, Passanten oder Tiere geschützt werden. Dies kann durch einzelne Abdeckungen, wie Kuchenglocken, Behältnisse mit Deckeln oder durch Vitrinen erreicht werden, wenn der Tisch, auf dem sich die Ware während des Behandeln zur Abgabe oder zum Verpacken unverpackt befindet, den nötigen Abstand zwischen Lebensmittel und Kundschaft sicherstellt. Ist der Stand hinten und seitlich vor Betreten durch betriebsfremde Personen und Tiere abgesi-

chert, reicht die Aufbewahrung hinter einem sog. Spuckschutz.

Zur Abgabe an den Verbraucher werden *Geräte* benötigt, mit denen die unverpackten Lebensmittel portioniert, abgefüllt, aufgetan o. ä. werden, z.B. ein Messer zum Kuchenschneiden und ein Tortenheber um das Kuchenstück auf einen Teller zu legen, oder Schaukeln für die Süßigkeiten oder den Tee. Diese Geräte müssen immer sauber gehalten werden. Deshalb muss hier, getrennt von der Handwascheinrichtung, noch eine Möglichkeit zur Reinigung der Geräte und ggf. des Geschirrs vorhanden sein. Diese muss auch über fließendes warmes Wasser verfügen. In Ausnahmefällen könnte Spülwasser im Wasserkocher erwärmt und das Abwaschen der Geräte in einer Schüssel vorgenommen werden, wenn das Wasser direkt nach Gebrauch sachgerecht entsorgt wird.

Als *Handwaschgelegenheit* kann auch bspw. ein Glühweinerhitzer mit Thermostat und Kipphahn Verwendung finden, wenn mit dem Abwasser wie unter a) umgegangen wird.

c) Behandeln und Verkaufen von verpackten, kühlpflichtigen Lebensmitteln wie Milchprodukte in verschlossenen Behältern, Salate in verschlossenen Schalen, Käse in der Verpackung,...

Neben der Grundausstattung braucht dieser Verkaufsstand **Geräte zur aktiven Kühlung**, damit die Lebensmittel bei den jeweils vorgeschriebenen Temperaturen (s. Kasten) vorrätig gehalten werden können. Dies können Kühlschränke oder -truhen sein, sowie aktive Kühlboxen, wenn eine entsprechende Stromversorgung möglich ist. Auch das Ausstellen der Produkte muss unter Kühlung erfolgen. Dafür gibt es neben Kühltresen bspw. Kühlvittrinen oder Kühlschränke mit Glastüren. Die Kühlgeräte müssen zur regelmäßigen Überprüfung und Dokumentation (z.B. schriftlicher Eintrag in eine Tabelle) der Temperatur mit einem Thermometer ausgestattet sein. Auch hier ist aufgrund der vollständi-

gen Verpackung kaltes Wasser für die Handwäsche ausreichend zu den Bedingungen unter a).

d) Behandeln und Verkaufen von unverpackten, kühlpflichtigen Lebensmitteln wie Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage (Sahnetorten, Cremeschnitten, ...), Milchprodukte, Wurst- und Käsewaren, Feinkostsalate, ...

Diese Lebensmittel sind leicht verderblich und stellen höhere Ansprüche an den Verkaufsstand. Er muss Rück- und Seitenwände haben und darf nur an der Vorderseite im oberen Teil offen sein. Das Dach muss an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehen.

Werden unverpackte Lebensmittel **behandelt**, müssen die Seiten- und Rückwände der Verkaufsstände einen hellen, abwischbaren Belag haben.

Im Arbeitsbereich müssen die Arbeitsflächen und -geräte aus glatten und leicht zu reinigenden Materialien sein.

Für das Personal muss eine Möglichkeit zum Umziehen und zur getrennten Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung vorhanden sein. Als weiteres muss eine *Handwascheinrichtung* und erforderlichenfalls auch eine davon getrennte *Abwascheinrichtung* mit einem Anschluss an fließendes kaltes und warmes Wasser gewährleistet sein, die Abwässer müssen in geschlossenen Leitungen abgeführt werden.

Verkaufstresen können bspw. aus Tischen, die kundenseitig bis zum Boden mit Kunststoffplanen verhängt werden, improvisiert werden. Hierbei ist zu bedenken, dass unverpackte Lebensmittel durch geeignete Tresenaufsätze vor dem Berühren, Anhaften, Bespuken etc. zu schützen sind.

Sofern Lebensmittel deutlich als *Muster* gekennzeichnet sind und eine Abgabe an den Verbraucher ausgeschlossen ist, dürfen sie auch ohne „Spuckschutz“ auf dem Tresen stehen.

Bevorratete Lebensmittel sollten im rückwärtigen Bereich des Verkaufstandes außerhalb des Einflussbereiches der Kundschaft gelagert werden. Hierbei sind die Kühlvorschriften einzuhalten (vgl. Kapitel 7.8).

Grills sollten innerhalb der Verkaufseinrichtung so aufgestellt werden, dass sich das aufgelegte Grillgut außerhalb des Einflussbereiches der Kundschaft befindet und ein Anfassen, Anhusten etc. ausgeschlossen ist. Ist dieses nicht möglich, ist eine Glasscheibe als „Spuckschutz“ anzubringen.

5.2.2 Die „Küche“

Die Möglichkeit der gelegentlichen Nutzung der „privaten Haushaltsküche“ als Raum zum gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln **im Ausnahmefall** ist jeweils im konkreten Einzelfall durch den Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Landkreises Peine zu prüfen.

Dabei ist sicherzustellen, dass die Küche mit ihrer Ausstattung, Einrichtung und den Geräten der LMHV, bzw. der VO (EG) 852/2004 (s. Kapitel 3) genügt und dass während des gewerbsmäßigen Geschehens keine private Nutzung erfolgt. Beispielsweise darf die Küche nicht zeitgleich zur Zubereitung des Mittagessens für die Familie genutzt werden, wenn in der Küche des Privathaushaltes (z. B. für ein Vereinsfest) Kuchen oder Salat hergestellt wird.

Darüber hinaus ist auch entscheidend, ob mit den herzustellenden Lebensmitteln geringere oder aber höhere hygienisch-gesundheitliche Risiken verbunden sind als für private Zwecke und ob die Lebensmittelmenge eine breite Streuung eines möglichen Gesundheitsrisikos erwarten lässt.

Sie müssen eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleisten.

Vor Beginn der gewerbsmäßigen Benutzung ist aus der Küche bzw. den Räumen

alles zu entfernen, was für die beabsichtigten gewerbsmäßigen Arbeiten nicht benötigt wird und die herzustellenden Lebensmittel nachteilig beeinflussen könnte. Die Räume, Einrichtungen und Gerätschaften sind vor Beginn der gewerbsmäßigen Tätigkeiten ordnungsgemäß zu reinigen.

Zeitgleich zur gewerbsmäßigen darf eine andere („betriebsfremde“) Nutzung nicht stattfinden (kein Aufenthalt von kranken Personen, Tieren etc).

Mit den Lebensmitteln selbst muss hygienisch umgegangen werden. Deshalb müssen auch die mit dem Herstellen und Behandeln der Lebensmittel befassten Personen die nachfolgend beschriebene Personalhygiene (siehe Kapitel 7) einhalten.

Nur ausreichend sachkundige und zuverlässige Personen dürfen tätig sein und diese müssen in Lebensmittelhygienefragen angemessen unterrichtet sein (vgl. 3.3).

Einzelheiten dazu können beim Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Landkreises Peine erfragt werden.

Auch gelegentliche Veranstalterinnen und Veranstalter von Festen müssen im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht alle diese Überlegungen anstellen, nicht nur wegen des Verbraucherschutzes, sondern auch im Eigeninteresse, um nämlich in Schadensfällen den sie treffenden Haftungsansprüchen wirksam entgegenzutreten zu können.

Deshalb sollten für wiederkehrende Lebensmittelherstellungen oder für die Produktion von Lebensmitteln mit höherem gesundheitlichem und hygienischem Risiko, z.B. Backwaren mit Pudding, Cremes, Schlagsahne oder ähnlichem, in jedem Fall nur dafür vorbehaltene eigene Räume, Geräte usw. benutzt werden (Einrichtung einer gewerblichen Küche).

Ggf. sollten gelegentliche Veranstalterinnen und Veranstalter von Festen und Veranstaltungen oder ähnlichem am besten ausweichen auf die Mitbenutzung schon vorhandener geeigneter Küchen.

6. Grundregeln beim Umgang mit Lebensmitteln – Warenschutz

6.1 Unverpackte Lebensmittel

Zum Verkauf bestimmte *unverpackte* Lebensmittel sind so feilzuhalten, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Kunden (z.B. durch Anhauchen, Anhusten, Berühren vor dem Kauf, Zigarettenrauch, Anwesenheit von Tieren) nicht erfolgen kann. Dazu sind geeignete Schutzvorkehrungen (Abschirmungen, Aufsätze oder Abdeckungen, ausreichender Abstand) zu treffen.

Die Zubereitung der Speisen erfolgt auf einer sauberen, glatten und leicht zu reinigenden Arbeitsfläche, die so aufgestellt ist, dass betriebsfremde Personen nicht in ihre Nähe kommen können.

Werden unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung angeboten, müssen geeignete Geräte zur hygienischen Entnahme vorhanden sein. Eine Aufsichtsperson muss jederzeit anwesend sein und dafür sorgen, dass die Entnahme sachgerecht erfolgt, der Selbstbedienungsbereich und die -geräte stets in einwandfreiem Zustand sind und bereits berührte Ware nicht wieder zurückgelegt werden kann.

Werden Senf, Ketchup und dergleichen in Selbstbedienung angeboten, so sind hierfür geeignete Spendevorrichtungen zu verwenden.

6.2 Transport von Lebensmitteln

Auch der Transport von Lebensmitteln hat hygienisch einwandfrei zu erfolgen. Offene Lebensmittel sind so zu transportieren, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Je nach Art der Lebensmittel ist ein Transport in geschlossenen Behältnissen (Fleisch, Wurstwaren, Party-service-Platten, Käse, Fisch, etc.) eine Abdeckung mit Hauben (Torten), Folien (belegte Brötchen, etc.), sauberen Tüchern (Blechkuchen, Brot, etc.) erforderlich. Die Transportbehältnisse müssen aus lebensmitteltauglichem und abwaschbarem Material bestehen.

Auch während des Transportes ist eine Kühlung bei den geforderten Temperaturen einzuhalten (Aktivkühlung im Fahrzeug, Kühlschrank, Tiefkühlschrank, Kühlakkus, etc). Hinsichtlich der einzuhaltenden Temperaturen vergleiche Kapitel 6.8.

Unverpackte Lebensmittel müssen so getragen werden, dass sie mit dem Körper des Tragenden und den Kleidern nicht in Berührung kommen.

Bei der Beförderung von frischem Fleisch, frischem Fisch und anderer unverpackter Lebensmittel tierischer Herkunft, dürfen nur solche Fahrzeuge, Einrichtungen oder Behältnisse verwendet werden, die in dem Teil, der zur Aufnahme der Lebensmittel bestimmt ist, glatte Seitenwände und einen glatten, wasserundurchlässigen, leicht abwaschbaren Boden haben.

6.3 Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte

Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die direkt mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber, leicht zu reinigen und desinfizierbar sein. Von ihnen darf keine nachteilige Beeinflussung auf Lebensmittel ausgehen.

Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen:

- ▶ rost- und korrosionsfrei sein
- ▶ sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden
- ▶ frei von vermeidbaren Resten der verwendeten Reinigungsmittel sein
- ▶ so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe an die Lebensmittel abgeben
- ▶ dürfen nicht aus Zink oder verzinktem Material sein
- ▶ Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten, Belägen oder Folien versehen sein
- ▶ Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss hygienisch einwandfrei, insbesondere sauber, unbenutzt und farbfest (kein Zeitungspapier) sein.

6.4 Behältnisse

Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder feilgehalten werden, müssen die Anforderungen von Kapitel 6.3 erfüllen und dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden. Der Abstand zum Fußboden sollte mindestens 40 cm betragen.

6.5 Getränkeausschank

In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen von Schankgefäßen mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Alternativ kann ein Becken mit einem ein sog. Spülboy eingesetzt werden. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgung verwendet werden (Trinkwasserqualität). Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers fortlaufend zu erneuern.

Die verwendeten Schankgefäße müssen dem Eichgesetz entsprechen. Im Bereich der Getränkeabgabe muss ein fester Boden vorhanden sein oder der Boden muss zumindest mit einem rutschfesten Holzbelag versehen sein.

6.6 Preisauszeichnung

Die Preise der angebotenen Speisen und Getränke sind gut sichtbar in ausreichender Anzahl als Inklusivpreise anzubringen.

Bei der Kennzeichnung ist eine Irreführung auszuschließen.

- ▶ Die Preisauszeichnung besteht aus:
 1. Verkehrsbezeichnung
 2. Füllmenge, z. B. 0,3 Liter/1 Maß, 500g, 1 Stück
 3. Preis in Euro
 4. Grundpreis z.B. 1kg, 100g, 1l, bei gewichts-/volumenbezogenem Preis
- ▶ Zusatzstoffe zu Lebensmitteln sind gesondert auf den Preisverzeichnissen zu kennzeichnen;
z. B.:
 - “mit Phosphat” (bei Brühwürsten)
 - “mit Farbstoff” (bei Lachsersatz)

“konserviert” (bei Essiggurken)
“mit Geschmacksverstärker”
(z. B. Wurst)

- ▶ Bei Steaks, die nicht vom Rind stammen, ist die Angabe der Tierart erforderlich,
z. B. Schweinesteak oder Schweinekammsteak.
- ▶ Schaschlik darf im Gegensatz zu Fleischspießern, die zumindest zu zwei Drittel aus Fleisch und im übrigen aus würzenden Beigaben bestehen müssen, neben mindestens 30% Fleischanteil und würzenden Beigaben auch fettgewebereiches Schweinefleisch oder Speck und Innereien (Leber und Niere) enthalten.
- ▶ Bei alkoholhaltigen Getränken sind neben der Verkehrsbezeichnung auch die Füllmenge und die Vol.-% anzugeben. Der Ausschank muss in geeichten Gläsern erfolgen.

6.7 Kühlung von Lebensmitteln

Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend kühl zu halten. Dabei ist die Verschiedenartigkeit der Lebensmittel zu beachten. Die nachfolgende Tabelle gibt die vorgeschriebenen Lagertemperaturen der verschiedenen Lebensmittelgruppen an.

Bei Zukauf verpackter Lebensmittel sind die Herstellerangaben zu Lagertemperatur und -bedingung zu beachten.

Tabelle: Empfohlene Lagertemperaturen für leicht verderbliche Lebensmittel

Produkt/-gruppe	Max. mögliche Temperatur
Milchprodukte und Milcherzeugnisse	+ 7°C
Backwaren mit nicht durch erhitzter Füllung oder Auflage	+ 7°C
Fleisch- und Wurstwaren	+ 7°C
Hackfleisch	+ 2 °C
Speisen mit Roheianteil, Feinkostsalate	+ 7 °C
Frisches Fleisch	+ 7°C
Hackfleischerzeugnisse, Geflügel	+ 4°C
Frische Fischerei-Erzeugnisse, gekochte Schalen- u. Weichtiere	annähernd Schmelzeistemperatur (+ 2°C oder auf Eis)
Salatsoßen	+ 7°C

Zur Gewährleistung einer größeren Lebensmittelsicherheit wird grundsätzlich eine Reduzierung der Temperatur von + 7°C auf + 4°C empfohlen.

7. Personalhygiene

Es liegt in der Eigenverantwortung des Betriebes, dass die mit dem Herstellen der Lebensmittel befassten Personen kein Hygienierisiko darstellen.

7.1 Belehrungsnachweis des Gesundheitsamtes

Vor Aufnahme ihrer Tätigkeit müssen Personen, die mit nachfolgend genannten Lebensmitteln umgehen (herstellen, behandeln, inverkehrbringen), bei dem für sie zuständigen Gesundheitsamt an einer Erstbelehrung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote teilnehmen (Infektionsschutzgesetz v. 20.07.2000):

- ▶ Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage,
- ▶ Eiprodukte,
- ▶ Erzeugnisse aus Fisch, Krusten-, Schalen- oder Weichtieren,
- ▶ Feinkostsalate, Kartoffelsalat, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Saucen, Nahrungshefe,
- ▶ Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch,
- ▶ Milch und Erzeugnisse aus Milch,
- ▶ Säuglings- und Kleinkindernahrung,
- ▶ Speiseeis- und Speiseeishalberzeugnisse, nicht verpackt (z. B. Eisbecher mit offenem Speiseeis).

Über die Teilnahme stellt das Gesundheitsamt eine Bescheinigung aus, die, zumindest als Kopie, während der Behandlung von Lebensmitteln mitzuführen und auf Verlangen der Lebensmittelüberwachung vorzuzeigen ist.

7.2 Personalschulung

Alle Personen, die regelmäßig oder wiederholt mit Lebensmitteln umgehen, müssen *ausreichend informiert* sein, damit die Einhaltung der hygienischen Bedingungen gewährleistet ist, und regelmäßig geschult werden (Personalschulung).

Die Wiederholungsschulungen zum Infektionsschutz und zur Lebensmittelhygiene sollten jährlich durchgeführt und dokumentiert werden.

7.3 Allgemeine Regeln für die Personalhygiene

Die persönliche Körperhygiene jedes Einzelnen ist beim Umgang mit Lebensmitteln unerlässlich. Neben der allgemeinen täglichen Körperreinigung sind folgende Maßnahmen von großer Bedeutung:

- Während des Aufenthalts im Arbeitsbereich ist saubere **Arbeitskleidung** zu tragen. Geeignete Arbeitskleider sind zum Beispiel helle Kittel, Schürzen und Ähnliches. Personen, die Lebensmittel be- oder verarbeiten, sollen eine geeignete Kopfbedeckung tragen. Persönliche Kleidung darf im Zuberei-

tungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

- Die **Händereinigung** und somit die Sauberkeit der Hände stellen einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Aus diesem Grund müssen die Hände mehrmals täglich gewaschen werden. Insbesondere müssen die Hände regelmäßig vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch sowie beim Wechsel **von unreinen zu reinen Arbeitsgängen** gründlich gewaschen und ggf. desinfiziert werden. Da über Seifenstücke die Möglichkeit einer Keimverbreitung besteht, wird zwingend für alle Arbeitsstätten ausschließlich die Benutzung von Flüssigseifen wie auch von Einmal-Tüchern zum Abtrocknen der Hände gefordert. Auch nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel und Eiern müssen die Hände gewaschen werden.
- **Fingernägel** sind kurz und sauber zu halten, auf Schmuck an den Händen und das Tragen von Armbanduhren ist zu verzichten!
- Essen, Trinken und Rauchen ist in Produktionsräumen verboten.
- Auf offene Lebensmittel zu husten oder zu niesen ist zu verhindern!
- Personen dürfen **keine Krankheiten** haben, die über Lebensmittel übertragen werden können, insbesondere keine Hauterkrankungen, keine Magen-Darm-Erkrankungen, starke Erkältungen sowie keine eiternden oder nässenden Wunden im Bereich der Arme und Hände.
Andere Wunden, zum Beispiel Schnittwunden an Händen und Armen müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden.
Salmonellenausscheider dürfen nicht mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden.

7.4 Sanitäre Einrichtungen

Handwaschgelegenheit

Für die Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen Wasser, Seife und ggf. Handdesinfektionsmittel in Spendern und hygienisch einwandfreien Handtrocknungseinrichtungen, wie Einmaltüchern, zur Verfügung stehen. Frotteehandtücher sind unzulässig. Sie muss sich an einer leicht erreichbaren Stelle befinden und ist so zu installieren, dass Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden. Das Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen.

Personal-Toiletten

Für das Personal müssen getrennte Toiletten vorhanden sein. Sie müssen über Handwaschgelegenheiten mit fließendem **warmen** Wasser, Seife und ggf. Handdesinfektionsmittel in Spendern und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen wie Einmaltücher verfügen. Frotteehandtücher sind unzulässig. WC-Hinweise sind anzubringen.

Die Toiletten sind laufend sauber zu halten. Eine geeignete Person zur ständigen Nachschau wird empfohlen.

Gäste-Toiletten

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen für **Gäste** (Empfehlung: je angefangene 350 m² Schankfläche 1 Herren-WC, 2 Urinalbecken oder 2 m Rinne und 2 Damen-WC's) zur Verfügung stehen.

8. Reinigung und Desinfektion

Durch die Reinigung und Desinfektion von Flächen und Geräten soll nicht nur optische Sauberkeit erreicht werden, sondern es sollen lebensmittelbeeinträchtigende Keime reduziert werden. Dazu sind einerseits die allgemeinen Voraussetzungen der Gestaltung hygienegerechter Räume und Einrichtungen einzuhalten, andererseits sind die Grundregeln einer ordnungsgemäßen Reinigung und Desinfektion zu beachten.

Reinigung

Bei der Reinigung ist der Einsatz geeigneter Reinigungsmittel in der empfohlenen Anwendungskonzentration zum Erreichen einer hohen Wirksamkeit vorzunehmen. Da eine manuelle Reinigung grundsätzlich aufgrund möglicher Reinfektionen durch Putztücher, Schwämme und Bürsten Hygienrisiken mit sich bringt, sind folgende Grundregeln zu beachten:

- ▶ Das Wasser zum Reinigen hat Trinkwasserqualität.
- ▶ ein Nachspülen mit heißem Wasser (60-65 °C) nach der Reinigung erfolgt,
- ▶ alle benutzten Geräte und Räume werden unverzüglich gereinigt,
- ▶ dem Reinigungsmittel wird kein Desinfektionsmittel beigemischt,
- ▶ manuelles Nachpolieren (abtrocknen) wird möglichst unterlassen.

Damit durch Wischtücher keine Verbreitung von Keimen erfolgt, sind diese nach jedem Einsatz in heißer Reinigungslösung auszuwaschen und nach Beendigung des Arbeitsprozesses zu wechseln, d. h. zu waschen (Waschprogramm mit 60 °C bzw. Einmaltücher verwenden).

Zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Sie müssen über eine angemessene Kalt- und Warmwasserversorgung und eine hygienisch einwandfreie Abwasserentsorgung verfügen. Zur Reinigung von ausgegebenem Geschirr, Gläsern und Besteck für eine wiederholte Verwendung wird zumindest eine Spüleinrichtung mit zwei Spülbecken sowie eine Kalt- und Warmwasserversorgung, Spülmittel und hygienisch einwandfreie Trocknungsmöglichkeit bzw. eine geeignete Spülmaschine benötigt.

Desinfektion

Effektiv ist die Desinfektion nur nach einer gründlichen Reinigung, weil Desinfektionsmittel mit Schmutzresten reagieren und sich dadurch verbrauchen.

Zum Erreichen einer hohen Wirksamkeit ist die Desinfektion mit chemischen Mitteln

bei niedrigen Temperaturen (handwarmes Wasser von < 30°C), das Nachspülen nach Abwarten der geforderten Einwirkzeit zum Entfernen der Desinfektionsmittelreste und zum schnelleren Trocknen der Flächen mit heißem Wasser durchzuführen.

Der Einsatz von Desinfektionsmitteln der DVG-Liste wird dabei empfohlen. Anwendungskonzentration und Einwirkzeit sind dabei einzuhalten.

9. Zusammenfassung

Vorliegender Leitfaden dient der Orientierung in Bezug auf einzuhaltende Hygienevorschriften bei öffentlichen Veranstaltungen mit Abgabe von Lebensmitteln.

Bei sachgemäßer Anwendung der aufgeführten Hygieneregeln kann davon ausgegangen werden, dass auf diese Weise die Hygiene der Produkte gesichert werden kann.

Die erforderlichen Maßnahmen sind jedoch immer an die jeweiligen aktuellen Verhältnisse anzupassen, um den erwarteten Hygienestatus zu **gewährleisten**.

Dieser Leitfaden erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsvorschriften bleiben hiervon unberührt.