

Hygienebelehrung

Alle Personen, die anlässlich von Volksfesten oder ähnlichen Veranstaltungen Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, werden auf die nachstehend aufgeführten wichtigsten Regelungen hingewiesen:

A) Voraussetzungen, die von Personen eines Volksfestes oder einer ähnlichen Veranstaltung zu erfüllen sind: Alle Personen, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, benötigen grundsätzlich eine gültige Gesundheitsbescheinigung („Rote Karte“), die vom zuständigen Gesundheitsamt ausgestellt wird. Gewerbsmäßiges Inverkehrbringen ist auch Anbieten und Verkauf von Lebensmitteln durch karitative Einrichtungen (wie z. B. Deutsches Rotes Kreuz, kirchliche Organisationen, Wohlfahrtsverbände, usw.).

B) Allgemeine Hygienevorschriften

I. Hygienevorschriften, die bezüglich der angebotenen Waren einzuhalten sind:

1. Für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln, auch außerhalb von Räumen, gelten ebenfalls die Vorschriften der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Danach dürfen Lebensmittel nur so hergestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung, insbesondere durch Krankheitserreger, Staub, Schmutz, Gerüche, Feuchtigkeit, Temperatur oder Witterung, verhindert wird. Ein leicht verderbliches Lebensmittel im Sinne der LMHV ist ein Lebensmittel – ausgenommen nicht zubereitetes Obst, Kartoffeln und Gemüse – das aufgrund seiner Beschaffenheit oder Art der Herstellung einer beschleunigten Zersetzung unterliegt und daher nur kurze Zeit haltbar ist.

2. Über dem Lebensmittelstand ist ein geeigneter Schutz gegen Witterungseinflüsse anzubringen (z. B. Zeltdach, Sonnenschirm, o. ä.). Die Verkaufsfläche ist mit einem abwaschbaren Belag (z. B. Kunststoffdecke o. ä.) versehen.

3. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fleischerzeugnisse, Käse, Salate u. ä. sind grundsätzlich unter Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen kühl zu lagern (z. B. in Kühltaschen mit Kühlelementen).

4. Herstellungsgeräte für Lebensmittel (z. B. Zuckerwattemaschinen, Popcorn- und Mandelbrenner) sind im Verkaufsstand so aufzustellen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch betriebsfremde Personen ausgeschlossen ist. Dies gilt auch für Grillgeräte. Insbesondere sind unverpackte Lebensmittel durch besondere Vorrichtungen, dem sogenannten Hustenschutz (Glas- oder Kunststoffscheiben oder -hauben) vor dem Beatmen, Behusten oder Anfassen zu schützen. Die unverpackten Lebensmittel sind mit Zangen, Tortenhebern o. ä. an den Kunden abzugeben.

5. Speiseeis darf außerhalb von Verkaufsständen nur in abgabefertigen Packungen feilgehalten oder verkauft werden. Loses Eis darf auch außerhalb von Verkaufsständen aus Speiseautomaten mit eingebauter Abgabevorrichtung (Zapfhahn o. ä.) abgegeben werden. Diese Speiseautomaten müssen außerhalb der Betriebszeit in einem hygienisch einwandfreien Raum untergebracht, gewartet und gereinigt werden.

6. Die Abgabe von rohen oder teilweise rohen Hackfleischerzeugnissen ist auf Straßen und öffentlichen Plätzen grundsätzlich verboten (z. B. Hackepeter-Brötchen).

II. Hygienevorschriften, die bezüglich des Verkaufsstandes bzw. seines Standortes und der Umgebung einzuhalten sind:

1. Getränke sollten weder aus Einwegflaschen und -behältnissen noch aus Getränkedosen ausgedient werden. Es sollte kein essbares Geschirr oder Plastikgeschirr verwendet werden. Bei der Abgabe von Speisen sollte nur wiederverwendbares Geschirr und Besteck sowie bei der Abgabe von Getränken nur Gläser oder sonstige Mehrwegtrinkgefäße verwendet werden.

2. Schankanlagen müssen über Spülbecken für Gläser verfügen, die an fließendes Wasser von Trinkwasserqualität angeschlossen sind.

3. Das Rauchen ist während des Herstellens, Inverkehrbringens oder Behandelns unverpackter Lebensmittel verboten.

4. Das Verkaufspersonal hat saubere Arbeitskleidung zu tragen.

5. Lebensmittel sind so zu lagern, dass betriebsfremde Personen oder auch Tiere mit ihnen nicht in Berührung kommen können.

6. Für eine ordnungsgemäße Beseitigung der auf dem Festgelände anfallenden festen und flüssigen Abfälle ist durch geeignete Maßnahmen Sorge zu tragen. Die Abfälle sind bis zur endgültigen Beseitigung vor Ungeziefer sicher in Behältnissen mit Abdeckung aufzubewahren.

7. Fleischabfälle und Knochen sind entsprechend Tierkörperbeseitigungsgesetz zu lagern und zu beseitigen.

III. Hygienevorschriften, die beim Befördern der Lebensmittel einzuhalten sind:

Der Transport von Lebensmitteln in Fahrzeugen hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist, d. h., die Lebensmittel sind grundsätzlich umhüllt oder verpackt ggf. gekühlt (Behältnisse, Kühltaschen o. ä.) zu befördern. Der Fahrzeuginnenraum (auch Kofferraum) ist in einen sauberen, staub- und geruchsfreien Zustand zu versetzen (z. B. betriebsfremde Gegenstände wie Benzin-Reserve-Kanister sind zu entfernen). Die Lebensmittel dürfen nur in besonderen Behältnissen transportiert werden, die allseitig geschlossen oder mit sauberen, waschbaren Tüchern, die ausschließlich für diesen Zweck bestimmt sind, oder auf andere hygienisch einwandfreie Art und Weise vollständig bedeckt sind. Kühlhaltepflichtige Lebensmittel sind unter Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen zu befördern. Zuwiderhandlungen gegen lebensmittelechte Bestimmungen können als Straftat oder Ordnungswidrigkeit geahndet werden.