STADT
ASCHAFFENBURG

LEITFADEN

für den Umgang mit Lebensmitteln auf Festen

INHALTVERZEICHNIS

Vorwort 4

Betriebshygiene 6
Lebensmittelverkaufsstände 6
Ver- und Entsorgung 7
Gebrauchsgegenstände 8
Reinigung und Desinfektion 8
Personaltoiletten 9

Produktsicherheit 9
Transport und Lagerung 9
Hygiene im Arbeitsbereich 10
Leicht verderbliche Lebensmittel 11
Abgabe offener Speisen 12
Getränke und Getränkeschankanlagen 13
Kennzeichnungspflichten 13

Personalhygiene 15
Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote 15
Bescheinigung nach Infektionsschutzgesetz 15
Arbeitskleidung 16
Händereinigung 17
Verhaltensregeln 17

Kleine Checkliste 18
Überblick über die wichtigsten Anforderungen

Anhang 20
Hinweis 20
Rechtsvorschriften 20
Ansprechpartner 21
Empfohlene Internetseiten 22
Impressum 23

VORWORT

Große Veranstaltungen wie das Stadtfest oder das Volksfest, aber auch die vielen kleinen Vereins- und Straßenfeste sind in der Stadt Aschaffenburg fester Bestandteil des öffentlichen Lebens. Essen und Trinken spielen dabei eine zentrale Rolle. Um den Festbesuchern hygienisch einwandfreie Speisen und Getränke anbieten zu können, sind die geltenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen zu erfüllen. Mit diesem Leitfaden möchten wir Ihnen einen Wegweiser durch die geltenden Vorschriften und Bestimmungen an die Hand geben.

Der Leitfaden dient dazu, die praktische Umsetzung der gesetzlichen Regelungen zu erleichtern. Er fasst die wesentlichen Grundzüge des Lebensmittelrechts im Hinblick auf den Festbetrieb zusammen. Dabei liegt der Schwerpunkt auf allgemeingültigen Grundsätzen für einen sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln. Bei den einzelnen Festen sind stets auch die jeweiligen Verhältnisse am Veranstaltungsort und die individuellen Besonderheiten des eigenen Betriebs zu berücksichtigen.

Die angefügte Checkliste soll einen schnellen Überblick über die wichtigsten Kriterien der Lebensmittelsicherheit ermöglichen. Um die Verständlichkeit der Ausführungen zu erhöhen, haben wir soweit wie möglich auf die Wiedergabe von Gesetzestexten verzichtet. Weitere Informationen erhalten Sie jederzeit im Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz der Stadt Aschaffenburg. Ihre Ansprechpartner finden Sie am Ende des Leitfadens.

Auf den ersten Blick erscheinen die einzuhaltenden Regeln zahlreich und die gestellten Anforderungen hoch. In der Praxis hat sich gezeigt, dass ihre Umsetzung bei vorausschauender Planung mit verhältnismäßigem Aufwand möglich ist. Letztendlich gewährleisten Sie dadurch nicht nur sichere Lebensmittel für den Verbraucher, sondern schützen sich auch vor Ansprüchen der Kunden wegen erlittener gesundheitlicher Beeinträchtigungen.

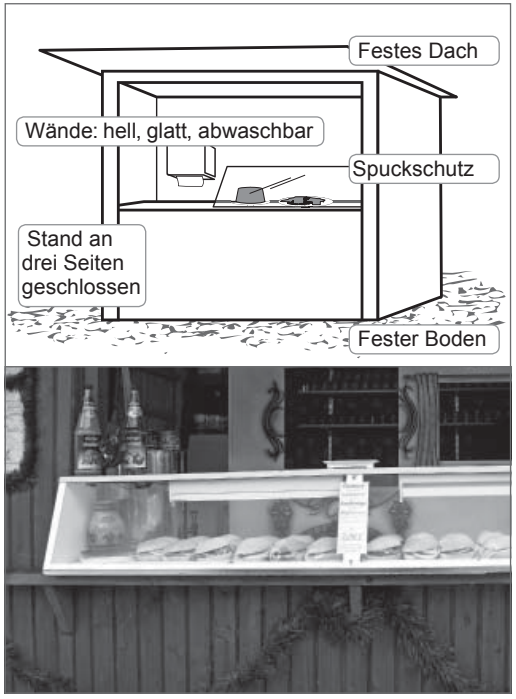
Wir hoffen, dass der Leitfaden zu einem Gelingen Ihrer Feste beiträgt, denn sie führen Menschen zusammen und bereichern unser Stadtleben.

Ihr
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz

BETRIEBSHYGIENE

Grundsatz:
Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein. EG-Verordnung 852/2004, Anhang II

Für **Lebensmittelverkaufsstände**, die im Freien stehen, sind geeignete Standorte zu wählen. Dabei ist auf einen festen und staubfreien **Untergrund** zu achten. Zweckdienlich sind u. a. Asphalt-, Beton- oder Holzboden, evtl. mit PVC-Belag. Die Plätze müssen sauber sein und täglich gereinigt werden. Die Lebensmittel dürfen durch die am Veranstaltungsort herrschenden Umwelteinwirkungen (z. B. Staub, Rauch, starke Gerüche, Insekten) nicht nachteilig beeinflusst werden.



Lebensmittelverkaufsstände benötigen eine **Überdachung** und sollten seitlich und rückwärtig umschlossen sein. Bei den Wandflächen im Arbeitsbereich sind leicht zu reinigende Oberflächen aus glatten und abwaschbaren Materialien zu verwenden.

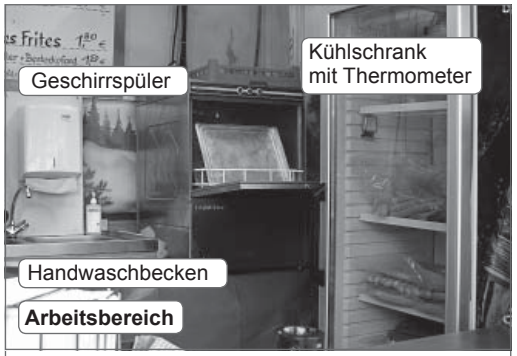
Stände für Fleisch- und Wurstwaren sollten ein festes Dach haben, das an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse übersteht.
Für leicht verderbliche Lebensmittel sind **Kühlmöglichkeiten mit Temperaturanzeige** vorzuhalten.

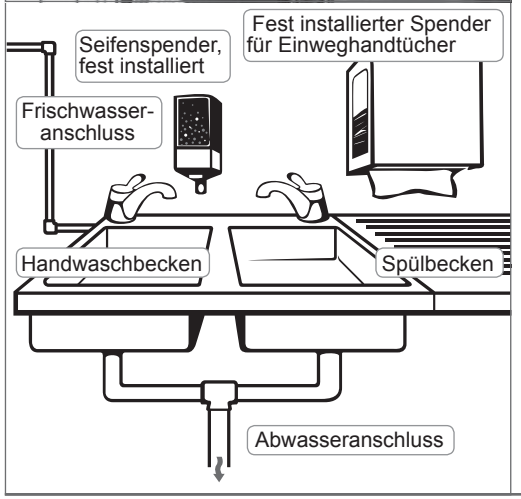
Jeder Verkaufsstand muss über eine angemessene natürliche oder künstliche **Beleuchtung** verfügen. Lampen bedürfen eines Splitterschutzes. Außerdem muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche **Belüftung** gewährleistet sein.

Offen angebotene Lebensmittel müssen besonders vor nachteiliger Beeinflussung (z. B. durch Husten, Niesen, Staub, Schmutz) geschützt werden. Dazu bedarf es einer Abschirmung der Vorderseite des Verkaufsstands durch Installation eines **Spuckschutzes.**

Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden, müssen trocken und staubfrei sein. Für **Oberflächen**, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatte, riss- und spaltenfreie, korrosionsfeste und nicht toxische Materialien zu verwenden. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

Es müssen **Einrichtungen zum Spülen** von Geschirr und Gerätschaften vorhanden sein, vorzugsweise maschinell. Falls eine manuelle Reinigung erfolgt, sind zwei Spülbecken erforderlich: eines mit heißem Wasser und Spülmittel, sowie eines mit sauberem, warmem Nachspülwasser. Sauberes Geschirr ist separat von Schmutzgeschirr zu lagern.





Getrennt von der Geschirrspülmöglichkeit ist eine **Handwaschgelegenheit** mit fließend warmem und kaltem Wasser einzurichten. Dazu gehören ein fest installierter Spender mit Flüssigseife und ein ausreichender Vorrat an Einmalhandtüchern.

Das **Wasser** zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln, für die Händereinigung und für die Reinigung von Geschirr und Geräten muss **Trinkwasserqualität** haben. Nach Möglichkeit sollte es aus der zentralen Trinkwasserversorgungsanlage bezogen werden.

Die verwendeten **Schläuche** müssen das DVGW-Zertifikat besitzen oder der KTW-Leitlinie des Umweltbundesamts und dem DVGW-Arbeitsblatt W 270 entsprechen. Handelsübliche Gartenschläuche erfüllen diese Anforderungen in der Regel nicht. Auch die Armaturen und Kupplungen müssen trinkwasserkonform sein. Die Leitungen sind täglich vor Betriebsbeginn durchzuspülen und ggf. zu desinfizieren.

Abwässer sind in das Abwassernetz einzuleiten (Regelfall) oder bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern zu lagern. Die Abwasserleitungen sind räumlich getrennt von den Trinkwasserleitungen zu verlegen. Stauwasser ist zu vermeiden.

Müllsammelbehälter zur ordnungsgemäßen **Entsorgung der Abfälle** sind in ausreichender Zahl bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und sind regelmäßig zu leeren. Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln muss ausgeschlossen sein. Speiseabfälle sind fachgerecht zu entsorgen.

GEBRAUCHSGEGENSTÄNDE

An Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind besondere Anforderungen zu stellen. Sie müssen so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe an die Lebensmittel abgeben. Ob ihr Material überhaupt für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, ist an der Aufschrift **»Für Lebensmittel«** oder an nebenstehendem Piktogramm zu erkennen. →

Die verwendeten **Gerätschaften und Behältnisse** müssen außerdem temperaturbeständig sowie korrosionsfrei sein (z.B. Edelstahl) und sich in einem unbeschädigten und sauberen Zustand befinden. Sie dürfen keine Reste der eingesetzten Reinigungsmittel aufweisen. Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind geeignete, hygienisch einwandfreie **Verpackungsmaterialien** bereitzuhalten. Sie müssen insbesondere sauber, unbenutzt und farbfest sein. Als Verpackung ungeeignet sind z. B. Zeitungspapier und Müllbeutel.

REINIGUNG

Durch die **Reinigung** und **Desinfektion** von Flächen und Geräten soll nicht nur optische Sauberkeit erreicht werden; Ziel ist es auch, lebensmittelbeeinträchtigende **Keime zu reduzieren.** Dazu bedarf es geeigneter Reinigungsmittel, die entsprechend der Herstellerempfehlung angewendet werden sollten. Augenmerk ist auch auf die Verwendung **hygienisch einwandfreier Wischtücher** zu legen. Der Einsatz von Desinfektionsmitteln ist erst nach einer gründlichen Reinigung effektiv. Auch hier sind die Herstellerangaben genau zu beachten. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind von den Lebensmitteln **getrennt zu lagern**.

PERSONALTOILETTEN

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes sind für das Personal der Verkaufsstände hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen in ausreichender Zahl bereitzuhalten. Die **Personaltoiletten** sind von den Besuchertoiletten räumlich zu trennen. Als Einrichtung müssen Handwaschgelegenheiten mit fließendem, warmem Wasser sowie Flüssigseife in Spendern und Einmalhandtücher vorhanden sein. Die Toiletten sind stets sauber und in Stand zu halten.

PRODUKTSICHERHEIT

Grundsatz:
Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. § 3 Satz 1 LMHV

TRANSPORT UND LAGERUNG

Ein sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln beginnt beim **Wareneingang**. Hierbei sind z.B. die Temperatur bei Anlieferung, die Haltbarkeit und die Kennzeichnung der Produkte zu kontrollieren. Um das Prinzip der **Rückverfolgbarkeit** von Lebensmitteln zu gewährleisten, müssen die Herkunft und die Weitergabe nachvollzogen werden können. Dazu bedarf es einer ausreichenden **Dokumentation**, z.B. durch Lieferscheine.

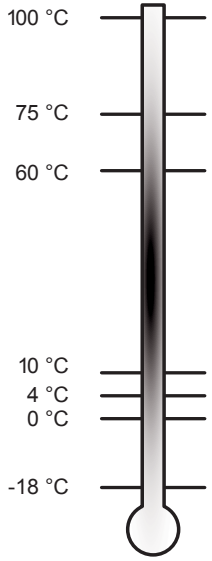
Nicht verpackte Lebensmittel oder Speisen dürfen nur in **verschlossenen** bzw. **abgedeckten Behältnissen** transportiert werden. Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ist auch während des Transports die Kühlkette strikt einzuhalten. Es ist nicht erlaubt, die Behälter direkt auf betretbaren Flächen abzustellen. Rohware ist getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln aufzubewahren, auch in Kühlgeräten. Bereits geöffnete Lebensmittelverpackungen sind stets unverzüglich zu verschließen bzw. abzudecken.

Bei den zu verarbeitenden Lebensmitteln sind das **Mindesthaltbarkeitsdatum** bzw. **Verbrauchsdatum** zu beachten. Grundsätzlich gilt das first-in-first-out-Prinzip, d.h. länger bevorratete Lebensmittel sind zuerst zu verwenden. Werden kühlpflichtige Lebensmittel aus der Kühlung entnommen, so hat dies möglichst kurzzeitig und nur in bedarfsgerechter Menge zu erfolgen.

Zum Zerkleinern und Verarbeiten von Lebensmitteln dürfen nur **saubere Gerätschaften** eingesetzt werden. Die Arbeitsflächen sind sauber, trocken und ordentlich zu halten. Gerätschaften und Arbeitsflächen sind regelmäßig zwischenzureinigen. Vorratsgefäße bedürfen vor dem Wiederbefüllen ebenfalls der Reinigung. Dazu sind geeignete Utensilien und Reinigungsmittel zu verwenden.

Tiere wie z.B. Vögel oder Insekten sind von den Bereichen, in denen Speisen zubereitet oder ausgegeben werden, fernzuhalten. Entstehende **Abfälle** (z.B. Speisereste) sind so rasch wie möglich von den Lebensmitteln zu trennen, damit eine Kontamination ausgeschlossen ist. Sie sind unverzüglich zu entsorgen.

WIRKUNG AUF DIE MIKROORGANISMEN IN VERSCHIEDENEN TEMPERATURBEREICHEN



KOCHTEMPERATUR: Abtöten von Bakterien und Schimmelpilzen; um so schneller, je höher die Temperatur

HEISSHALTEN: Verhindert Wachstum, manche Bakterien überleben

GEFAHR!

Schnelles Wachstum von Bakterien einschließlich Toxinbildung. Krankheitskeime vermehren sich am schnellsten bei Körpertemperatur. Leicht verderbliche Lebensmittel nie lange ohne Kühlung oder Heißhaltung lassen.

KÜHLSCHRANKTEMPERATUR: Langsames Wachstum von Mikroorganismen

TIEFGEFRIEREN: Manche Bakterien überleben, können sich aber nicht vermehren;
Zur Sicherheit Temperatur auf -18 °C bis -20 °C einstellen

Das Berühren zubereiteter Speisen mit bloßen Händen ist auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Es empfiehlt sich die Verwendung von **Besteck oder Einweghandschuhen.**

Im Umgang mit **leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln** sind besondere Anforderungen zu beachten, weil sie aufgrund mikrobiologischer Prozesse in kurzer Zeit verderben und ihre Verzehrfähigkeit nur unter bestimmten Bedingungen erhalten bleibt. Dazu zählen u.a. Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Feinkostsalate, Milch(produkte), Eier(speisen), Soßen, Gebäck mit nicht durcherhitzter Füllung und Speiseeis.

Allgemein gilt, dass der Hauptvermehrungsbereich von Bakterien zwischen 10 ° und 60 °C möglichst schnell durchschritten werden muss. Gerade bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist daher auf eine **ausreichende Kühlung** zu achten. Es sind die von den Herstellern auf der Verpackung der Lebensmittel angegebenen Temperaturanforderungen einzuhalten. Ansonsten gelten folgende **produktspezifische Temperaturanforderungen** u. a.:

Frischfleisch, Fleischerzeugnisse	max. 7 °C
Frischgeflügel, Hackfleisch	max. 4 °C
Frischfisch, Schalentiere	unter 2 °C (bzw. in schmelzendem Eis)
Pasteurisierte Milch	max. 8 °C
Milcherzeugnisse	max. 10 °C
Cremetorten, Feinkostsalate	max. 7 °C
Tiefgefrorene Lebensmittel	max. -18 °C
Speiseeis zum Ausportionieren	max. -10 °C

Die **lückenlose Einhaltung der Kühlkette** ist von besonderer Wichtigkeit. Die Temperaturen, denen die Lebensmittel ausgesetzt sind, müssen von der Anlieferung über die Lagerung und den Transport bis zur Abgabe an den Verbraucher ein hygienisch einwandfreies Lebensmittel garantieren.

Hackfleischerzeugnisse dürfen auf Festen in der Regel nicht hergestellt werden, da die gesetzlichen Anforderungen der Tier-LMHV an die Räumlichkeiten meist nicht eingehalten werden können. Daher ist es sinnvoll, Hackfleischprodukte von einem Fachbetrieb (Metzgerei) zu beziehen. Hackfleischprodukte sollten grundsätzlich nur am Herstellungstag abgegeben werden. Ausnahmen sind z.B. Bratwürste und Schaschlik, für die eine zweitätige Verbrauchsfrist gilt. Bei der Ausgabe ist auf einen vollständig durchgegarten Zustand zu achten.

Werden **Geflügel(teile)** verarbeitet, ist wegen der hohen Infektionsgefahr durch Salmonellen ein getrennter Arbeitsbereich mit folgenden Einrichtungen erforderlich:

- getrennte Abtauvorrichtung und separate Ableitung des Abtauwassers
- getrennte Kühlvorrichtungen
- Lagerung in abgeschlossenen Behältnissen
- getrennte Arbeitsgeräte und Schneidebretter
- Spülmaschinen zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte.

Alle zu garenden Speisen sind **bis in den Kern durchzuerhitzen** (ggf. Einstichthermometer benutzen). Dabei ist die punktuelle Erwärmung beim Kochen in der Mikrowelle besonders zu berücksichtigen. Wenn Speisen warmgehalten werden, dann sollte dies durchgängig bis zur Abgabe bei **mindestens 65 °C** erfolgen und **nicht länger als drei Stunden** andauern. Bei Speisen, die nicht durcherhitzt werden, sollte wegen der Salmonellengefahr, besonders bei Veranstaltungen in der warmen Jahreszeit, auf die Zugabe roher Eianteile verzichtet werden. Als Alternative bietet sich die Verwendung von pasteurisiertem Vollei an.

Von einer Abgabe offener Speisen in **Selbstbedienung** wird aus hygienischen Gründen abgeraten. Werden unverpackte Lebensmittel dennoch in Selbstbedienung angeboten, so muss zur Sicherstellung einer sachgerechten Entnahme ständig eine Aufsichtsperson anwesend sein, die vor allem darüber

wacht, dass bereits berührte Ware nicht wieder zurückgelegt wird. Der Vorrat ist vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen, z.B. durch eine Theke, Abschirmung oder Abdeckung. Werden Senf, Ketchup und dergleichen in Selbstbedienung angeboten, sind hierfür geeignete Spendervorrichtungen zu verwenden.

Bei **Getränken** gelten die bereits dargestellten Hygieneanforderungen entsprechend. Beispielsweise ist auf eine ausreichende Kühlung und auf einen baldigen Verbrauch geöffneter Packungen und Flaschen zu achten. Für offen angebotene Getränke sind **geeichte Gläser** zu verwenden.
Falls ungeschälte Zitrusfrüchte beigegeben werden, sollte auf unbehandelte Ware zurückgegriffen werden; ansonsten muss dies auf der Getränkekarte gekennzeichnet werden.

Für Getränke aus **Getränkeschankanlagen** wird außerdem auf die besonderen Anforderungen bezüglich Betrieb und Reinigung nach der DIN 6650 und den technischen Regeln für Getränkeschankanlagen in TRSK 500, 501 und 502 verwiesen. Vor Inbetriebnahme einer Schankanlage ist von einem Sachkundigen eine Überprüfung bzw. Abnahme vorzunehmen. Vorzugsweise sollten verwendungsfertige und transportable Anlagen benutzt werden.

Werden Lebensmittel zum Verkauf angeboten, sind die Kennzeichnungsvorschriften einzuhalten. Die **Kennzeichnung** erfolgt auf einem gut sicht- und lesbaren Preisaushang oder auf der Speisekarte. Mindestens anzugeben sind:

- die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels
- ggf. die Abgabemenge, insbesondere bei Getränken
- der Preis (inklusive Mehrwertsteuer)

Darüber hinaus sind auf den Preisverzeichnissen und Speisekarten die in den jeweiligen Lebensmitteln enthaltenen **Zusatzstoffe** wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker usw. anzugeben. Eine Angabe in Fußnoten ist zulässig, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf die Fußnote verwiesen wird. Details zu den Kennzeichnungspflichten können dem Merkblatt »Kennzeichnungsregeln für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung« entnommen werden (vgl. Seite 22).

Werden **gentechnisch veränderte Lebensmittel** oder Lebensmittel, die aus gentechnisch veränderten Organismen entstanden sind, verwendet, müssen diese entsprechend gekennzeichnet werden, z.B. »hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja«.

Bei Abgabe originalverpackter Ware sind außerdem die **allergenen Stoffe** anzugeben, beispielweise glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Sulfite etc. Wir empfehlen auch bei offen abgegebenen Lebensmitteln die allergieauslösenden Bestandteile auszuweisen.

Bei der Abgabe von **Wein** gelten zusätzliche Kennzeichnungspflichten.

SOMMERFESTKARTE

GUTE STUBE
Inhaber
HANS AMKOCHEN

MENU

1.	**Gulaschsuppe** mit Brot [2]		**3,60 €**
2.	**Würste**		
	Bockwurst mit Kartoffelsalat [1,2,4,5,7,15]		**2,30 €**
	1 Paar Wiener mit Brot [2,4,7,15,]		**2,80 €**
3.	**Pizzen**		
	Pizza Salami [1,2,3,4,15]		**4,50 €**
	Pizza Schinken [2,4,15]		**4,70 €**
4.	**Leberkäse mit Spiegelei** mit Bratkartoffeln und Salat [2,7]		**5,90 €**

GETRÄNKE

Alkoholfrei			Flasche 0,7 L
Fanta [1,3]	0,3 L	**1,50 €**	**4,75 €**
Cola [1,3,9]	0,2 L	**1,30 €**	**4,75 €**
Cola light [1,3,9,12]	0,2 L	**1,30 €**	**4,75 €**
Bitter Lemon [10]	0,2 L	**1,50 €**	
Mit Alkohol			
Pils	0,3 L	**2,30 €**	
Hefeweizen	0,5 L	**2,50 €**	
Apfelwein	0,3 L	**2,70 €**	
Federweißer	0,3 L	**3,50 €**	
Rotwein, Cabernet trocken Qualitätswein, Frankreich	0,2 L	**3,50 €**	**15,00 €**
Heiße Getränke			
Kaffee [9] / Tee		**2,20 €**	
Capuccino [8,9]		**2,80 €**	
Glas Tee mit Rum		**2,80 €**	

ZUSATZSTOFFE:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 coffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalininquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin, 15 mit Nitritpökelsalz, 16 Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Raps.

Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

Farbe, Herkunft, Sorte, Qualitätsstufe angeben

Zusatzstoffe mit Kennzeichnungspflicht

Grundsatz:
Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit einhalten.
EG-Verordnung 852/2004, Anhang II

Das Infektionsschutzgesetz regelt in § 42 Abs. 1 und 2 **Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote** für bestimmte Personen. Dies gilt u. a.:

- bei Vorliegen akuter Krankheiten wie Typhus, infektiöser Gastroenteritis (entzündliche Erkrankung des Magen-Darm-Trakts) oder Virushepatitis A oder E
- bei Vorliegen infizierter Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit einer Übertragung auf Lebensmittel besteht
- bei Ausscheiden spezieller Krankheitserreger wie z. B. Salmonellen

Diese Personen dürfen außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht mit Lebensmitteln umgehen, die Bestandteile enthalten wie Fleisch, Fisch, Milch, Eiprodukten, Speiseeis, Fein- und Rohkostsalaten etc. Sie dürfen ferner nicht in Küchen von Gaststätten tätig sein oder beschäftigt werden. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder lediglich Krankheitserscheinungen (Symptome) vorliegen, die einen dementsprechenden Verdacht nahe legen.

Außerdem benötigen Personen, die gewerbsmäßig mit kritischen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Milch, Eiprodukten usw. umgehen, eine **Bescheinigung** gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz. Voraussetzungen für die Erteilung der Bescheinigung sind eine **Belehrung** über die Tätigkeitsverbote sowie die anschließende Erklärung der Person, dass ihr keine Tatsachen für eine entsprechende Erkrankung bekannt sind. Nach der Erstbelehrung ist jährlich eine **Folgebelehrung** durch den Arbeitgeber durchzuführen und zu dokumentieren (§ 43 Abs. 4 IfSG). Die Nachweise müssen für die am Verkaufsstand tätigen Personen jederzeit vor Ort verfügbar sein und der Behörde auf Verlangen vorgelegt werden können. Weitere Auskünfte zu diesem Themenfeld erteilt das **Gesundheitsamt** Aschaffenburg, Merlostraße 1-3, 63741 Aschaffenburg, Tel. 06021-394 100.

Die **Arbeitskleidung** von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein und ist nach der Nutzung zu reinigen. Zur Arbeitskleidung gehören auch eine geeignete Kopfbedeckung und Schuhe. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsraum nicht offen aufbewahrt werden. Arbeitskleidung und Straßenkleidung sind getrennt zu lagern.

Durch direkten Kontakt werden über die Hände Keime auf die Lebensmittel übertragen. Daher ist die **Handhygiene** von besonderer Wichtigkeit.
Die Hände sind regelmäßig und gründlich unter fließendem Wasser mit Seife zu reinigen. Zum Abtrocknen der Hände sind Einmalhandtücher zu verwenden.

Insbesondere sind die Hände zu waschen:

- vor der Arbeitsaufnahme
- vor jedem neuen Arbeitsgang
- vor dem Verkauf oder der Ausgabe von Lebensmitteln
- nach dem Essen, Husten, Niesen oder Rauchen
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach dem Bearbeiten von rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern
- nach Reinigungsarbeiten oder Abfallentsorgung

Hygienisch einwandfreie Produkte können nur gewährleistet werden, wenn im Umgang mit den Lebensmitteln bestimmte **Verhaltensregeln** eingehalten werden:

- legen Sie vor Arbeitsbeginn Armbanduhr, Fingerringe und anderen Handschmuck ab
- Vermeiden Sie mittels Einmalhandschuhen direkten Kontakt mit den Lebensmitteln
- Die Handschuhe sind regelmäßig zu wechseln, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab
- Rauchen ist in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, nicht erlaubt

Lebensmittelverkaufsstände S. 6

- ☐ Fester Untergrund
- ☐ Sauberer Boden
- ☐ Überdachung
- ☐ Leicht zu reinigende Oberflächen
- ☐ Abschirmung der Lebensmittel
- ☐ Kühlmöglichkeiten mit Temperaturanzeige
- ☐ Geschirrspülmöglichkeit
- ☐ Handwaschgelegenheit

Wasserversorgung S. 7

- ☐ Trinkwasserqualität
- ☐ Trinkwasserkonforme Schlauchleitungen
- ☐ Ordnungsgemäße Abwasserentsorgung

Abfallentsorgung S. 8

- ☐ Ausreichende Zahl an Müllsammelbehältern
- ☐ Regelmäßige Leerung
- ☐ Keine Kontamination der Lebensmittel

Gebrauchsgegenstände S. 8

- ☐ Eignung durch Aufschrift »Für Lebensmittel«
- ☐ Geräte und Behältnisse aus korrosionsfreien und temperaturbeständigen Materialien
- ☐ Sauber und frei von Reinigungsmittelresten
- ☐ Verpackungsmaterial sauber, unbenutzt und farbfest

Personaltoiletten S. 9

- ☐ Leicht erreichbar und in ausreichender Zahl
- ☐ Handwaschgelegenheiten mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern

Wareneingang S. 9

- ☐ Kontrolle, z.B. Temperatur und Haltbarkeit
- ☐ Ausreichende Dokumentation

Transport und Lagerung der Lebensmittel S. 9

- ☐ Verschlossene Transportbehältnisse
- ☐ Einhaltung der Kühlkette
- ☐ Getrennte Lagerung

Sauberkeit und Hygiene S. 10

- ☐ Verwendung sauberer Gerätschaften
- ☐ Regelmäßige Reinigung von Gerätschaften und Arbeitsflächen
- ☐ Verwendung von Einmalhandschuhen und Besteck
- ☐ Fernhalten von Tieren
- ☐ Lebensmittelabfälle sofort entsorgen

Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln S. 11

- ☐ Produktspezifische Temperaturanforderungen
- ☐ Einhaltung der Kühlkette
- ☐ Besonderheiten bei Hackfleischerzeugnissen
- ☐ Besonderheiten bei Geflügelverarbeitung

Abgabe von Lebensmitteln S. 12

- ☐ Zu garende Speisen bis in den Kern durcherhitzt
- ☐ Warmhalten bei min. 65°C und max. 3 Stunden
- ☐ Besondere Anforderungen bei Selbstbedienung

Getränke S. 13

- ☐ Verwendung geeichter Gläser
- ☐ Beigabe unbehandelter Zitrusfrüchte
- ☐ Besondere Anforderungen an Getränkeschankanlagen

Kennzeichnungspflichten S. 13

- ☐ Kennzeichnung auf Speisekarte oder Preisaushang
- ☐ Angabe von Verkehrsbezeichnung, Menge und Preis
- ☐ Angabe der enthaltenen Zusatzstoffe
- ☐ Empfehlung: Angabe allergieauslösender Bestandteile

Personalhygiene S. 15

- ☐ Tätigkeitsverbot bei ansteckenden Krankheiten
- ☐ Bescheinigung nach Infektionsschutzgesetz
- ☐ Vollständige und saubere Arbeitskleidung
- ☐ Regelmäßige und gründliche Händereinigung
- ☐ Rauchverbot im Bereich des Lebensmittelumgangs

Hinweis
Dieser Leitfaden beinhaltet nur eine Auswahl wichtiger Kriterien für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln auf Festen. Er erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und kann andere Informationsquellen nicht ersetzen. Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt.

Rechtsvorschriften (nicht abschließend)
Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Verordnung (EG) 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
Infektionsschutzgesetz (IfSG)
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001)
Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (LMKV)
Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)
Preisangabenverordnung (PAngV)

Für Fragen oder ergänzende Informationen stehen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz der Stadt Aschaffenburg jederzeit gerne zu Verfügung.

Sie finden uns in der Pfaffengasse 11

Postanschrift:
Stadt Aschaffenburg
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz
Dalbergstraße 15
63739 Aschaffenburg

Telefon: 06021 **330 15 92**
Telefax: 06021 330 679
E-Mail: amt-fuer-umwelt-und-verbraucherschutz@aschaffenburg.de

Sachgebietsleitung Umweltrecht und Verbraucherschutz
Frau **Schmitt** Telefon: 06021 **330 13 09**

Lebensmittelrecht
Frau **Bathon** Telefon: 06021 **330 13 08**
Frau **Staab** Telefon: 06021 **330 16 72**

Lebensmittelüberwachung
Herr **Blattner** Telefon: 06021 330 **1435**
Herr **Brehm** Telefon: 06021 **330 13 17**
Herr **Helmstetter** Telefon: 06021 **330 13 13**

EMPFOHLENE INTERNETSEITEN

Ausführlicher **Leitfaden für die Lebensmittelsicherheit auf Festen, einschließlich zahlreicher Checklisten zur systematischen Eigenkontrolle** (Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft):
http://www.lfl.bayern.de/publikationen/daten/informationen/p_32487.pdf

Checklisten für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten (TÜV SÜD):
Für Organisatoren: http://www.tuev-sued.de/uploads/images/120334059241970613033 9/TMS_LMSI_Vorstand0208.pdf
Für ehrenamtliche Helfer: http://www.tuev-sued.de/uploads/images/120334063278744657039 7/TMS_LMSI_Helfer0208.pdf

Tipps zur **Vermeidung von Lebensmittelinfektion** vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit:
http://www.bestellen.bayern.de/shoplink/stmugv_lm_00017.htm

Sieben **Hauptregeln zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln** vom Bayerischen Staatsministerium der Justiz und für Verbraucherschutz:
http://www.vis.bayern.de/ernaehrung/lebensmittelsicherheit/hygiene/7regeln.htm

Hinweise zum **Grillen von Lebensmitteln** vom Bayerischen Staatsministerium der Justiz und für Verbraucherschutz:
http://www.vis.bayern.de/ernaehrung/lebensmittel/gruppen/grillen.htm

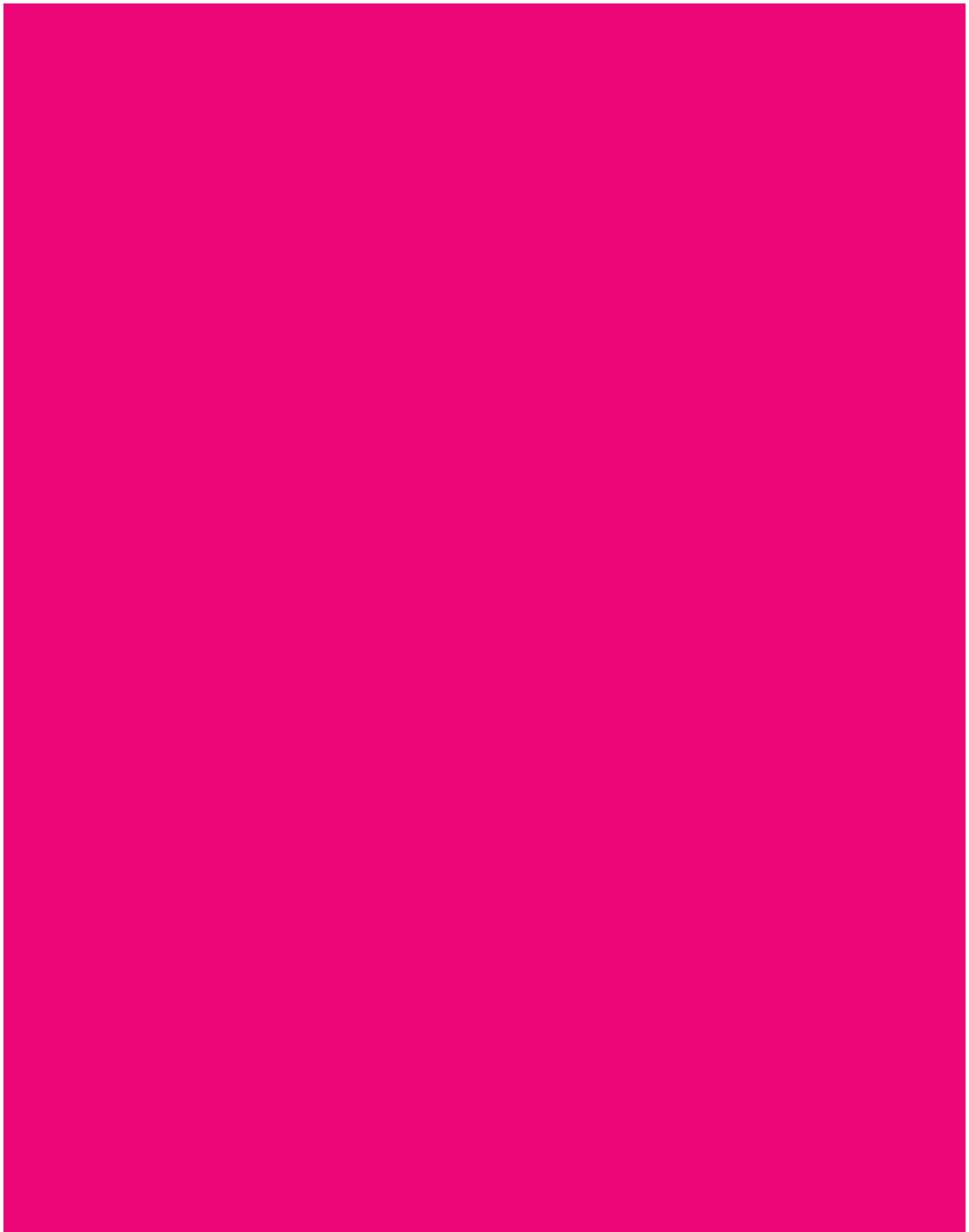
Kennzeichnungsregelungen für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung vom Bayerischen Staatsministerium der Justiz und für Verbraucherschutz:
http://www.vis.bayern.de/ernaehrung/lebensmittelsicherheit/kennzeichnung/kennzeichnung_gaststaetten.htm

IMPRESSUM

Herausgeber:
Stadt Aschaffenburg
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz
Dalbergstraße 15
63739 Aschaffenburg
www.aschaffenburg.de

Redaktion:
André Schmidt

Gestaltung:
Elvira Roupp

Bilder:
S. 5 | Stadtfest | Fotograf unbekannt
S. 1U, 6, 7, 10, 11, 12, 14, 16 | Elvira Roupp

Stand:
Juli 2010