



## Leitfaden für das Einhalten von lebensmittelrechtlichen Vorschriften bei öffentlichen Festen

### 1. Vorwort

1. Dieser Leitfaden gilt für Feste, bei denen die Bevölkerung eingeladen wird (öffentliche Feste), z.B. Garten-, Grill- oder Jubiläumsfeste.
2. Die Einhaltung der einschlägigen Verordnungen wird durch Beamte der Lebensmittelüberwachung überprüft.
3. Bei Nichtbeachtung können empfindliche Bußgelder (50.000,00 €) verhängt werden.
4. Neben diesem Leitfaden können Gemeinden oder Stadtverwaltungen noch weitere Auflagen erteilen, z.B. zum Brand- oder Lärmschutz.
5. Für weitere Informationen stehen die Lebensmittelüberwachungsbeamten im Landratsamt Dachau zur Verfügung.
- 6. Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt.**

### 2. Überwachung, Kontrolle

1. Die mit der Überwachung beauftragten Personen sind befugt:
  - Grundstücke und Betriebsräume, in oder auf denen Lebensmittel usw. 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.
2. Die Maßnahmen der Kontrolle sind zu dulden und die in der Überwachung tätigen Personen bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zu unterstützen.

### 3. Anmeldung

1. Öffentliche Veranstaltungen sind bei der Gemeinde oder Stadtverwaltung rechtzeitig vorher anzumelden.
2. Bei Nichtanmeldung kann eine Geldbuße auferlegt werden.

#### **4. Beförderung**

1. Frisches Fleisch, frischer Fisch und andere unverpackte Lebensmittel tierischer Herkunft dürfen nur in solchen Fahrzeugen, Einrichtungen oder Behältnissen befördert werden, die in dem Teil, der zur Aufnahme der Lebensmittel bestimmt ist, glatte Seitenwände und einen glatten, wasserundurchlässigen, leicht abwaschbaren Boden haben.
2. Andere unverpackte Lebensmittel dürfen außerhalb des Betriebes in offenen, nicht allseitig geschlossenen Fahrzeugen, Körben, Mulden, Wannen o.ä. nur befördert werden, wenn sie mit sauberen Tüchern, Papier oder auf andere Weise völlig umhüllt sind.
3. Lebensmittel sind auf dem Transport vor Verunreinigungen und Witterungseinflüssen zu schützen. Sie dürfen unverpackt nicht im gleichen Transportraum mit Menschen oder Tieren befördert werden.
4. Transporträume für unverpackte Lebensmittel sind mit Rosten zu versehen.
5. Die Transporträume müssen stets sauber sein.
6. Unverpackte Lebensmittel müssen so getragen werden, dass sie mit dem Körper des Tragenden und den Kleidern möglichst wenig in Berührung kommen.

#### **5. Platz**

1. Die Verkaufsräume müssen so aufgestellt sein, dass die Lebensmittel möglichst wenig durch Staub oder Geruch beeinträchtigt werden können.
2. Von Dungstätten, Abortanlagen, Stallungen und anderen Stätten, die Fliegen anziehen oder die Lebensmittel beeinträchtigende Gerüche oder Staub verbreiten, müssen die Verkaufsstände mindestens 5 m entfernt sein.
3. Verkaufsstände für Lebensmittel müssen von anderen Ständen, in denen stark riechende oder stauberzeugende Waren feilgehalten werden, mindestens 2,5 m entfernt sein. Das gilt nicht für solche Lebensmittel, die üblicherweise zusammen mit derartigen Waren abgegeben werden (z.B. Gebäck und Mehl).
4. Bedürfnisanstalten mit Waschvorrichtungen und gesundheitlich einwandfreien Handtrocknungsmöglichkeiten (keine Gemeinschaftshandtücher) müssen in der Nähe vorhanden sein.
5. Aus Automaten dürfen Lebensmittel nur abgepackt verkauft werden.
6. Klären Sie die Platzwahl mit der Gemeinde oder der Stadtverwaltung sowie den Nachbarn rechtzeitig ab.
7. Beachten Sie dabei auch die Zu- und Abfahrtswege für Transportfahrzeuge und Rettungswagen.
8. Stellen Sie sicher, dass ausreichend Parkplätze für die Besucher vorhanden sind.

## 6. Kühlung

1. Vergessen Sie nicht, an die Kühlung der Lebensmittel zu denken.
2. Leichtverderbliche Waren und Lebensmittel sind ausreichend kühl zu halten (Milch, Milcherzeugnisse, Käse bei max. 10 °C; Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Cremetorten, Mayonnaise, Feinkostsalate, Salate usw. bei max. 7 °C, Geflügel und Hackfleischerzeugnisse max. 4 °C, Fisch, Schalen- und Weichtiere max. 2 °C oder in Eis, tiefgefrorene Lebensmittel bei max. -18 °C).
3. Die Verschiedenartigkeit der Lebensmittel ist zu berücksichtigen.
4. Besonderes Augenmerk ist zu richten auf:
  - 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.
  - Erzeugnisse dieser Art dürfen nur in Räumen und Einrichtungen gelagert werden, deren Innentemperatur +4 °C nicht überschreitet. Hiervon abweichend darf eine zur alsbaldigen Abgabe an die Verbraucher bereitgestellte Menge dieser Erzeugnisse in Verkaufseinrichtungen, deren Innentemperatur +7 °C nicht überschreitet, aufbewahrt werden.

## 7. Verkaufsstände

1. Legen Sie großen Wert auf die Ausstattung der Verkaufsstände, sie sind ein Aushängeschild des Festes.
2. Verkaufsstände für Lebensmittel dürfen an der Vorderseite im oberen Teil offen sein.
3. Verkaufsstände für Fleisch- und Wurstwaren oder Fische müssen ein festes Dach haben, das an der offenen Seite zum Schutz gegen das Wetter überstehen muss.
4. An den Seiten- und Rückwänden der Verkaufsstände dürfen Lebensmittel nur aufgehängt und gelagert werden, wenn die Wände mit einem hellen abwaschbaren Ölanstrich versehen oder mit weißen Leinen oder abwaschbaren Werkstoff bespannt oder bedeckt sind.
5. Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder feilgehalten werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Der Abstand der Lebensmittel vom Boden muss mindestens 40 cm betragen.

6. In Behältnissen dürfen nur Lebensmittel und solche Waren aufbewahrt und feilgehalten werden, die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen können (z.B. Spielwaren und verpackte Schokolade).
7. Für die Aufnahme genussuntauglicher Lebensmittel muss ein hinreichend großer, verschließbarer Raum oder Behälter vorhanden sein.
8. Die Lebensmittel sind so aufzubewahren und feilzuhalten, dass sie von Kunden nicht berührt, angehaucht, angehustet oder sonst beeinträchtigt werden können.
9. Die Zubereitungsstelle muss vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder räumlich ausreichend (mindestens 1,5 m) entfernt sein.
10. Verkaufsstände, die zur Herstellung und Behandlung oder zur Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln dienen, müssen einen leicht zu reinigenden Fußboden haben.

## **8. Kennzeichnung**

1. Durch falsche Kennzeichnung kann der Verbraucher irreführt werden.
2. Wenn Sie Waren anbieten, muss der Preis (Inklusivpreis) angegeben werden.
3. Zusätze zu Waren sind gesondert zu kennzeichnen, z.B.
  - „mit Phosphat“ (z.B. Brühwürste)
  - „mit Farbstoff“ (z.B. Lachsersatz)
  - „mit Konservierungsstoff“ (z.B. Essiggurken)
4. Festbier muss mind. 13 % Stammwürze haben. Fragen Sie den Lieferanten.

## **9. Gegenstände**

1. Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmittel 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.
2. Die Gegenstände dürfen nicht aus Zink sein.

3. Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.
4. Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss hygienisch einwandfrei, insbesondere sauber, unbenutzt und farbfest sein. Es darf auf der Seite, die mit Lebensmittel in Berührung kommt, weder beschrieben noch bedruckt sein (z.B. kein Zeitungspapier).
5. Versorgungsleitungen, Schläuche und Bauteile für Trinkwasser müssen aus trinkwassergeeignetem, undurchsichtigen Material bestehen und dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Geeignet sind Materialien mit DVGW- (= Deutscher Verein des Gas- und Wasserverbandes e.V.) Prüfung. Schläuche sollten darüber hinaus KTW / DVGW geprüft sein. Entsprechende Zertifikate oder Bestätigungen sind beim Hersteller/Händler erhältlich. Die Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu dimensionieren, damit das Trinkwasser nicht unnötig lange in der Leitung stagniert. Zweckentfremdete Schlauchleitungen (Gartenschläuche) dürfen nicht zur Beförderung von Trinkwasser, das für die Herstellung bzw. Zubereitung von Lebensmitteln oder zur Reinigung von Bedarfsgegenständen verwendet wird, eingesetzt werden.

## **10. Allgemeine hygienische Bestimmungen**

1. Wer Lebensmittel behandelt, muss saubere Schutzkleidung mit Kopfbedeckung tragen.
2. Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie unter Beachtung der erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlichen nachteiligen oder ekelerregenden Einwirkung, insbesondere durch Staub, Schmutz oder Gerüche, Krankheitserregern, menschlichen oder tierische Ausscheidungen, Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.
3. Werden Lebensmittel mit Wasser behandelt, darf hierfür nur Trinkwasser verwendet werden.
4. Werden Lebensmittel unbedeckt oder unverpackt ausgestellt, so ist ein Vorsatz so anzubringen, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, an Husten oder sonst beeinträchtigen kann.
5. Leicht erreichbare, hygienisch einwandfreie Aborte und Waschgelegenheiten mit Seife und sauberen Handtüchern, möglichst Einmalhandtücher oder Trockenvorrichtungen müssen vorhanden sein.
6. Frittierfett ist rechtzeitig auszuwechseln.
7. Beim Behandeln von Lebensmitteln darf in den Räumen nicht geraucht, geschnupft, Tabak gekaut und auch nicht „kalt geraucht“ werden.

## 11. Besondere Bestimmungen

1. Prüfen Sie, ob in Ihrem Bereich spezielle Bestimmungen gelten.
2. Speiseeis darf nur zum Verkauf vorgehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn es nach dem Gefrieren eine Temperatur von  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$  nicht überschritten hat. Diese Temperaturen sind ständig mit Thermometern zu überwachen.
3. Trinkgefäße müssen geeicht sein.
4. Getränkeschankanlagen dürfen nur in Betrieb genommen werden, wenn die Absicht der Inbetriebnahme dem Landratsamt Dachau spätestens 3 Tage vorher schriftlich angezeigt wurde.
5. Die Getränkeleitungen, der Schanktisch, die Spülvorrichtungen, die Kühleinrichtungen für Getränkeleitungen und die Räume, in denen die Getränkeleitungen angeschlossen sind oder Getränkebehälter lagern, sind hygienisch einwandfrei zu halten.
6. Im Bereich der Getränkeabgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (Lattenrost) versehen sein.
7. Es ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer anzubieten als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.
8. In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung zum Spülen von Schankgefäßen mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgung verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers fortlaufend zu erneuern.
9. Die Abgabe von zubereiteten Lebensmitteln, bei deren Herstellung „rohe Eier“ verwendet werden (z.B. Käsesahnetorte, Tiramisu) stellt ein zusätzliches Risiko dar. Verzichten Sie nach Möglichkeit auf die Abgabe derart hergestellter Lebensmittel bei Kuchenbuffets, denn durch Salmonellen in rohen Eiern können Lebensmittelvergiftungen hervorgerufen werden. Sollten Sie dennoch zubereitete Lebensmittel mit rohen Eiern an Ihre Gäste abgeben, beachten Sie bitte, dass diese nur am „Tag der Herstellung“ abgegeben werden dürfen.

## 12. Personen

Aus § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) ergibt sich, dass alle Personen, die *gewerbsmäßig* mit der Herstellung, Behandlung oder dem Inverkehrbringen folgender Lebensmittel befasst sind

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eierprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

und mit diesen direkt (z.B. Köche oder Küchenpersonal unmittelbar bei der Herstellung) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Spülpersonal) in Berührung kommen, eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes vor der erstmaligen Ausübung dieser Tätigkeiten benötigen. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung nicht älter als drei Monate sein.

Die Belehrungspflicht gilt auch für Personen, die in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung im Umgang mit Lebensmitteln beschäftigt sind.

Arbeitgeber dürfen die beschriebenen Tätigkeiten ebenfalls nur ausüben, wenn sie eine Bescheinigung erhalten haben oder im Besitz des Gesundheitszeugnisses des (außer Kraft) getretenen Bundesseuchengesetzes sind.

Wer Personal im Umgang mit Lebensmittel beschäftigt, hat dieses jeweils nach Aufnahme der Tätigkeit sowie weiterhin jährlich über die Tätigkeitsverbote sowie die ihnen obliegenden Verpflichtungen zu belehren.

Für die Durchführung dieser Wiederholungsbelehrungen hat der Arbeitgeber zu sorgen, bzw. der Veranstalter eines gastronomischen Ereignisses (z.B. nach Gaststättenrecht genehmigte Vereins- oder Straßenfeste, soweit diese gewerbsmäßig durchgeführt werden).

Wiederholungsbelehrungen werden bei Bedarf auch vom Gesundheitsamt vorgenommen.

Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen unterliegen hingegen nicht der gesetzlichen infektionshygienischen Belehrungspflicht. Dem Infektionsschutz der Bevölkerung wird bei solchen Veranstaltungen dadurch Rechnung getragen, dass der Personenkreis durch ein Merkblatt über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet wird. Das Merkblatt wird den Veranstaltern bei der Anzeige nach Art. 19 LStVG bzw. der Gestattung nach § 12 GastG durch die Gemeinden ausgehändigt.

Personen mit

- Infektiöser Gastroenteritis (ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber)
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können,

dürfen nach dem IfSG außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht mit Lebensmitteln umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden Verdacht nahelegen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn die betroffene Person keine Krankheitssymptome zeigt (sog. Ausscheider).