



Der Oberbürgermeister

Stadtverwaltung Offenbach · Amt 59 · 63061 Offenbach am Main

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

**An die
Verantwortlichen von Festen und Märkten
in Offenbach am Main**

Abteilung Lebensmittelüberwachung

Rathaus 10. OG
Telefon +49 (0) 69 8065 4910
Telefax +49 (0) 69 8065 4909
veterinaeramt@offenbach.de

Informationsblatt über die hygienischen Anforderungen bei Festen und Märkten

Grundsätze der Lebensmittelhygiene

Die Verordnung (EG) 852/2004, das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), sowie die Lebensmittel-Hygiene-Verordnung gelten für alle Betriebe die Lebensmittel herstellen, lagern, abpacken und in den Verkehr bringen, sowie für ortsveränderliche, nichtständige, mobile Einrichtungen zur Lagerung und Bearbeitung sowie zum Verkauf von Lebensmitteln (z.B. Festzeltküchen, Verkaufswagen, Grillbuden, Verkaufsstände, Marktstände). Diese Hygieneverordnungen besagen, dass die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten so gelegen, konzipiert, gebaut, sauber und instand gehalten werden müssen, dass das Risiko der Kontamination vermieden wird. Als Risiko der Kontamination gelten insbesondere: Ungeeignete Temperaturen bei der Lebensmittellagerung/Behandlung, Verunreinigungen, Kontaminationen durch Menschen oder Tiere, Schadstoffe, Schädlinge, Abfälle, Gerüche, Witterungseinflüsse sowie sonstige Beeinträchtigungen durch ungeeignete, unsaubere Räumlichkeiten, Gerätschaften, Lagerung, Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Beim Behandeln von Lebensmitteln darf auch nicht geraucht, geschnupft etc. werden.

Duldungs- und Mitwirkungspflicht

Die Verantwortlichen oder deren Vertreter sind verpflichtet, die Kontrollmaßnahmen der für die Überwachung zuständigen Personen zu dulden und zu unterstützen (Räumlichkeiten zeigen, Behältnisse öffnen, Entnahme von Proben dulden etc.). Es gilt:

1. Verkaufsstände

- **Verkaufsstände müssen so angelegt sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel, insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen, Anhusten, Berührung durch Kunden und Insekten, vermieden wird. Dies kann durch Anbringen eines Spuckschutzes oder durch Abdecken der Speisen mit für Lebensmittel geeigneten Materialien oder Ähnlichem gewährleistet werden. Bei offenen Grillstellen kann zum Schutz ein Sonnenschirm verwendet werden.**
- **Die Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden. Insbesondere gilt folgendes:**
 - a) Sie müssen einen befestigten, staubfreien Boden und ein festes Dach haben, damit die Lebensmittel (und die darin tätigen Personen) vor nachteiligen Witterungseinflüssen geschützt sind.
 - b) Verkaufs- und Arbeitstische sowie die Wände im Bereich der Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.
 - c) An Ständen, an denen auf gewerblicher Basis Lebensmittel gebraten, gebacken, frittiert oder in ähnlicher Weise hergestellt werden, müssen Handwaschbecken und Spüle mit fließend kaltem und warmem Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtücher vorhanden sein.
 - d) Für Vereine mit einem kleinen Speisenangebot reicht es aus, wenn heißes Wasser mit einem Wasserkocher hergestellt oder in einem Einkochautomat mit Ablaufhahn vorrätig gehalten wird. Salate und Ähnliches sollten bei fehlender Spüle vorgeschnitten und gewaschen mitgebracht werden (ggf. Vereinsräume und Gemeindehäuser etc. nutzen).

Achtung: Vereine, die am Stand jedoch mit rohem Fisch und Fleisch (Hackfleisch, Gulasch, Döner-Spieße) umgehen oder mehrere dieser Speisen anbieten, müssen die Bedingungen unter c) erfüllen.

- e) Sofern an kleinen Ständen von Vereinen oder kirchlichen Organisationen nur trockene Kuchen und/oder Getränke ausgegeben werden, reicht es aus, warmes Wasser zum Händewaschen und Abspülen von Messern sowie Kuchengabeln in leicht erreichbarer Nähe vorrätig zu halten. Dabei ist zu beachten, dass beim Spülen von Geschirr und Gläsern heißes Wasser verwendet werden muss (Spülmobil oder Spüle am Stand).
Nebeneinander aufgebaute Vereinsstände können sich Spüle und ein Handwaschbecken teilen, wenn diese von beiden Vereinen unmittelbar erreichbar sind.
- f) Die Stände, an denen offene, rohe, tierische Lebensmittel bearbeitet und abgegeben werden, müssen über einen Schlauchanschluss an das Trinkwassersystem verfügen. Die Trinkwasserschläuche müssen mit dem Prüfzeichen „DVGW W 270“ und „KTW Kat. A“ gekennzeichnet sein.
- g) Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer nachteiligen Beeinflussung vermieden wird. Kühlpflichtige Lebensmittel wie beispielsweise Fleisch, Fisch, Wurst, Käse sind auch bei der nötigen Kühltemperatur aufzubewahren (s. Tabelle unten)
- h) Gegenstände, Armaturen und Arbeitsgeräte, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen stets sauber, leicht zu reinigen und im Fall von leicht verderblichen Lebensmitteln auch desinfizierbar sein.

2. Lebensmittelhygiene

- **Beim Einkauf der Lebensmittel** ist auf die Beschaffenheit der Waren, Temperatur und Geruch zu achten. Bei starken Verschmutzungen, beschädigten Verpackungen, Schädlingsbefall, Bombagen, Gefrierbrand usw. sind die Waren auszusortieren. Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten haben, sind nicht zu verwenden.
- **Bei Transporten von Lebensmitteln ist die Kühlkette einzuhalten.** Zum Transport von leicht verderblichen Speisen oder kühlpflichtigen Lebensmitteln sind Kühlakkus oder Kühltaschen zu verwenden. Hierbei ist die Produktangabe bezüglich der Temperatur zu beachten. Zur Beförderung von Lebensmitteln müssen saubere Behälter verwendet werden.



Temperaturanforderungen für Lebensmittel

Butter	max. +10°C
Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse	max. +10°C
Konsummilch, pasteurisiert	max. + 8°C
Milcherzeugnisse, z.B. Zaziki, Frischkäsezubereitung	max. +7°C
Konditoreiwaren mit nicht durcherhitzten Auflagen + Füllungen	max. + 7°C
Feinkost-, Obst-, Gemüsesalate	max. + 7°C
Fleisch, frisch und Fleischerzeugnisse	max. + 7°C
Geflügel, frisch	max. + 4°C
Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse	max. + 4°C
Hackfleischzubereitungen	max. + 4°C
Fischereierzeugnisse, frisch	in schmelzendem Eis oder bis max. + 2°C
Krebs und Weichtiererzeugnisse gekocht	max + 7°C
Speiseeis bei loser Abgabe (zum Ausformen)	min. -10°C
warme Speisen bei der Abgabe	nicht unter +65 °C im Kern

- **Leicht verderbliche Lebensmittel sind immer gekühlt aufzubewahren, zügig zu verarbeiten und auch während des Verkaufs zu kühlen.** Dazu müssen Kühl- und Tiefkühlschränke mit Thermometer ausgestattet sein. Hierbei ist die erforderliche Temperatur zu beachten (s. Tabelle oben). Bei verpackter Ware ist der Kühlhinweis des Herstellers zu berücksichtigen. Niedrige Temperaturen verlangsamen die Vermehrung von Mikroorganismen.
- **Speisen sind immer abzudecken und vor Witterungseinflüssen sowie Insekten und Schädlingen zu schützen.** Folien, Hauben und Deckel verhindern, dass die Speisen angehaucht, berührt oder angehustet werden. Darüber hinaus dienen sie als Schutz vor Mikroorganismen, Fliegen, Zigarettenrauch, Sonneneinstrahlung, Regen etc.



- **Tiere dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe von Lebensmittelverarbeitung und –verkauf aufhalten.** Auch Tiere können Krankheitserreger übertragen, weshalb keine Hunde, Katzen oder sonstigen Tiere in unmittelbarer Nähe der Lebensmittelverarbeitung geduldet werden.
- **Folgendes muss besonders beachtet werden:**
 - a) Rohes Fleisch, Frikadellen, Bratwürste, Geflügel sowie Frischfisch vor der Abgabe vollständig durchgaren.
 - b) Fleischerzeugnisse getrennt von rohen Lebensmitteln (z.B. Salaten) lagern und verarbeiten. Fleisch erst kurz vor der Verarbeitung aus der Kühlung holen und unbedingt durchgaren.
 - c) Möglichst nur vorgebrühte Würstchen verwenden. Auf diese Weise ist ein Großteil der Keime bereits abgetötet.
 - d) Arbeitsgeräte, die Kontakt mit kritischen Lebensmitteln wie Hackfleisch, Geflügel und Fisch hatten, gründlich reinigen.
 - e) Arbeitsgeräte häufig zwischenreinigen, insbesondere vor und nach Arbeitspausen sowie bei der Verarbeitung unterschiedlicher Lebensmittel (rohe und gegarte Ware).
 - f) Trennen von Kasse und Lebensmittelausgabe, um nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zu verhindern.
- **Behältnisse dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden.**

3. Reinigung und Desinfektion



- **Hände nach dem Toilettengang und zwischen den Arbeitsschritten gründlich mit Flüssigseife und heißem Wasser waschen.**
- Geschirr mit heißem Wasser gründlich spülen.
- Zum Reinigen nur Wasser in Trinkwasserqualität verwenden.
- Arbeitsflächen, Maschinen, Arbeitsgeräte und Räumlichkeiten gründlich mit heißem Wasser reinigen
 - a) vor Beginn und am Ende der Veranstaltung
 - b) bei mehrtägigen Festen jeden Abend bzw. bei Schichtwechsel
 - c) umgehend bei starker Verschmutzung

- Bei laufendem Betrieb ständig zwischenreinigen.
- Zum Abtrocknen saubere Tücher verwenden.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel nur in Originalflaschen aufbewahren.

4. Personal

- In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen hygienisch einwandfreie **Toilettenanlagen für das Personal** vorhanden sein. Sie müssen über Handwaschgelegenheiten mit fließend warmem Wasser, Flüssigseife und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen (z.B. Einmalhandtücher) verfügen. Hinweisschilder, die auf die Toiletten hinweisen, sind anzubringen.
- **Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen saubere Kleidung bzw. Schürzen tragen.** Schmutzige Kleidung ist ein guter Nährboden für Mikroorganismen. Eine saubere Schürze verhindert eine Bakterienübertragung von der Straßenkleidung auf Speisen. Verschmutzte Schürze gegen saubere wechseln. Vor dem Toilettengang Schürze ausziehen.
- **Lange Haare zusammenbinden, evt. Schildmütze tragen.** Schuppen und Haare in Lebensmitteln sind ekelhaft. Eine Kopfbedeckung verhindert, dass Schuppen und Haare in Speisen gelangen; zudem saugt sie Schweiß auf.
- **Handschmuck ausziehen, Fingernägel kurz und sauber halten. Keinen Nagellack auftragen.** Ringe und schmutzige Fingernägel bieten Brutstätten für Mikroorganismen. Fingernagellack kann abblättern

5. Getränkeausschank

- Vom Besitzer der Schankanlage beigefügte Betriebsbücher und Reinigungsnachweise sind am Veranstaltungsort aufzubewahren und auf Verlangen vorzuzeigen.
- Die letzte Grundreinigung der Schankanlage muss unmittelbar vor der Inbetriebnahme stattgefunden haben.
- In unmittelbarer Nähe der Ausschankstelle muss eine Vorrichtung zum Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen darf nur Trinkwasser verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen oder durch ständigen Frischwasserzulauf fortlaufend zu erneuern.
- Die Stände müssen über einen Schlauchanschluss an das Trinkwassersystem verfügen. Die Trinkwasserschläuche müssen mit dem Prüfzeichen „DVGW W 270“ und „KTW Kat. A“ gekennzeichnet sein.

6. Preisangaben und Kennzeichnung

Die Preise für die angebotenen Speisen und Getränke sind gut sichtbar und in ausreichender Anzahl anzubringen; bei Getränken ist die Menge mit anzugeben; es dürfen nur geeichte Getränkebehälter verwendet werden. Es ist außerdem sicherzustellen, dass mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen ist als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Bei Speisen ist der Preis bezogen auf Portion, Paar, Stück oder 100g anzugeben. Zusatzstoffe müssen in geeigneter Weise kenntlich gemacht werden (Fußnote mit Zahl oder Stern oder beim Schild an der Ware).

Gekennzeichnet werden müssen zum Beispiel:

<u>Bei Getränken</u>	<u>Bei</u>
<u>Speisen</u>	<u>Bei Speisen</u>
„konserviert“	„konserviert“
„mit Farbstoff“	„mit Farbstoff“
„mit Antioxidationsmittel“	„mit Antioxidationsmittel“
„chininhaltig“	„mit Phosphat“
„koffeinhaltig“	„mit Geschmacksverstärker“
	„geschwefelt“
	„geschwärzt“

Das Informationsblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!