

Merkblatt

über die Abgabe von Speisen und Getränken auf Märkten, Straßenfesten, Vereinsfesten, Kirchweihen, Faschingstreiben und dgl.

⇒ **Bei Abgabe von Alkohol muss eine Erlaubnis nach § 12 Gaststättengesetz (GastG) vorliegen**
(wird von der zuständigen Gemeinde erteilt)

Wenn keine Gewerbeanmeldung als Lebensmittelunternehmer vorhanden ist, ist eine Anzeige beim Landratsamt Nürnberger Land erforderlich ⇒ (http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Taetigkeitsbeginn_Unternehmer.doc)

Dies gilt ebenso, wenn im privaten häuslichen Bereich Lebensmittel gelagert, hergestellt oder behandelt werden, welche für Dritte auf Festen, Märkten usw. in Verkehr gebracht werden sollen.

Auf Grund der Vielfalt lebensmittelrechtlicher Bestimmungen wollen wir hiermit auszugsweise auf einige wichtige Bestimmungen hinweisen:

Lebensmittel müssen so hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt nicht einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Beeinflussung - wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierischen Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren ausgesetzt sind.

I. Anforderungen an ortsveränderliche Lebensmittelstände mit Verkaufs- oder Herstellungsbereichen:

1. Verkaufsstände, Grillplätze und Schankbereiche müssen vor nachteiligen Beeinflussungen wie z. B. Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Wind und Staub) geschützt sein, ebenso vor Dekorationsartikeln (z. B. Tannenzweige, Blumen etc.). Sie müssen überdacht, allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite geschlossen sein.
Beispiel fester Verkaufsstand/Handwascheinrichtung: http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Verkaufsstand_Handwascheinrichtung.pdf
2. Die Wände, Böden und Decken müssen glatt, hell und abwaschbar und u. ggf. desinfizierbar sein.
3. Der Standplatz muss einen befestigten Boden haben (keinen Sand-, Schotter- oder Rasenboden). Im Bedarfsfall ist eine stabile, geeignete Unterlage zu beschaffen.
4. Der Stand muss sauber und instand gehalten werden und es muss eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussungen (z. B. durch Staub, Gerüche, Insekten, Schmutz) gewährleistet sein. Sonnenschirme reichen nicht aus!
5. Arbeits- und Verkaufstische müssen glatt, riss- und spaltenfrei sein (z. B. Resopal, Stahl o. ä.).
6. Unverpackte Lebensmittel, auch Pfannen, Grill, Waffeleisen usw. sind mit einem ausreichend hohen Aufsatz zur Kundenseite hin zu schützen (sog. „Warenschutz“).
7. Eine Handwaschgelegenheit im Stand ist unbedingt erforderlich! Benötigt wird **fließendes Warm- und Kaltwasser**. Die Handwaschgelegenheit mit Pumpseifenspender, ggf. Händedesinfektionsspender und Einmalhandtüchern ausstatten. TIPP: Bei vorübergehend/kurzfristig fehlendem Anschluss an das Wassernetz in einem Glühwein- oder Einkochtopf mit Zapfhahn Wasservorrat bereithalten.
http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Merkblatt_Wasserversorgung_Feste_01.pdf
8. Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgerätschaften und Einrichtungen ist eine weitere geeignete Vorrichtung, d. h. eine ausreichende Spülmöglichkeit (Doppelspüle, Spülmaschine, Spülmobil) mit fließender Warm- und Kaltwasserversorgung, einzurichten. Sofern sich neben dem Verkaufsstand die gewerbliche Betriebsstätte befindet, kann der Spülbereich dort genutzt werden.
9. Der Stand und seine Einrichtung sind vor Inbetriebnahme gründlich zu reinigen. Lebensmittel, Verpackungsmaterialien, Einweggeschirr und deren Behältnisse nicht auf den Boden stellen, für ausreichende Ablagen und Platz sorgen (Empfehlung: Standgröße nicht zu knapp bemessen). Lebensmittel müssen abgedeckt und geschützt aufbewahrt werden. Empfindliche, kühlpflichtige Lebensmittel sind entsprechend kühl zu lagern! Nachteilige Beeinflussungen sind zu vermeiden. Abfälle und genussuntaugliche Waren sind in verschließbaren Behältnissen aufzubewahren.
10. Eine Warentrennung in reine/unreine Bereiche hat im gesamten Betrieb zu erfolgen (z. B. Kühlschrank, Kühlanhänger, Lagerraum etc.). Verschiedene Bereiche können sich gegenseitig negativ beeinflussen (Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen). Deshalb müssen Maßnahmen getroffen werden, die verhindern, dass es zu Keimverschleppungen aus unreinen in reine Bereiche bzw. zur Keimübertragung von unreinen auf reine Lebensmittel kommt.
11. Betriebsabhängig zu erstellen ist die Dokumentation der Eigenkontrollen (wie z. B. Wareneingangskontrollen)
 - Temperaturüberwachung ⇒ (<http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Temperaturueberwachung.doc>)
 - Reinigungsplan ⇒ (<http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/ReinigungsDesinfektionsplan.doc>)
 - Schädlingsmonitoring
 sowie für gewerbliche Betriebe:
 - jährliche Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz und Hygieneschulung
⇒ (http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Teilnahme_Hygienebelehrung_01.pdf)
 - ehrenamtliche Helfer müssen ausreichend geschult sein
⇒ (http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Leitfadenbelehrungen_03.pdf)

Beim Inverkehrbringen von heißen Lebensmitteln sind die **Anforderungen** an die Heißhaltung einzuhalten

⇒ (<http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Anforderungen.pdf>)

und zu dokumentieren ⇒ (http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Ausgabetemperatur_Inverkehrbringer.doc).

Die Unterlagen sind in einem Ordner „Eigenkontrollen“ der Überwachungsbehörde zur Verfügung zu stellen.

12. Separate Toiletten für die im Stand Beschäftigten müssen vorhanden sein. Die Toiletten sind dem Personenkreis, die mit Lebensmitteln umgehen, vorzubehalten. Sie dürfen dem Publikum nicht zugänglich sein. Die Toiletten müssen mit einer **zusätzlichen** Handwaschgelegenheit (wie Punkt 8) ausgestattet sein. Weiterhin müssen entsprechende Toiletten für Gäste mit geeigneten Handwaschgelegenheiten zur Verfügung stehen.

II. Personalhygiene:

1. Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen helle, waschbare Berufskleidung tragen (Kittel/Latzschürzen/Kochkleidung und ggf. Kopfbedeckung). Hand- und Armschmuck sind abzulegen. Händewaschen vor Arbeitsbeginn und nach Toilettenbesuch muss selbstverständlich sein! Im Stand herrscht Rauchverbot! Personen mit offenen Wunden an den Händen dürfen keine Lebensmittel behandeln oder verarbeiten, außer es werden Einmalhandschuhe getragen, die häufig gewechselt werden müssen (Pflaster ist nicht ausreichend). Die Privatkleidung ist an geeigneter Stelle aufzubewahren.
2. Belehrung und Dokumentation nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) ist weiterhin für gewerblich tätige Personen erforderlich! Zudem ist die Dokumentation der jährlichen Hygieneschulung für alle Personen erforderlich, die als Lebensmittelunternehmer tätig sind ⇒ http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Teilnahme_Hygienebelehrung_01.pdf.

III. Empfehlungen für den Umgang mit leichtverderblichen Fleischerzeugnissen:

1. Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse (wie rohe Bratwürste, Fleischspieße o. ä.) sind **unter 7°C zu lagern**. Fleischklopse, Buletten, Frikadellen, Bratwürste, Steaks, Schnitzel, Schaschlik oder ähnliche Spieße sollten nur durchgegart abgegeben werden.
Erzeugnisse aus geschnetztem Fleisch (z. B. Gyros-Pfanne, China-Pfanne o. Ä.) oder aus zerkleinerten Innereien sollten bereits durchgegart auf das Fest verbracht werden.
2. Hackfleisch und gesteakte, geklopfte Fleischzuschnitte (z. B. Schnitzel, geklopft) **sollen nur am Tage ihrer Herstellung**, Bratwürste und Schaschlik maximal am folgenden Tag in den Verkehr gebracht werden. Hierbei ist die Kühlkette und eine hygienische Lagerung einzuhalten.
3. Leichtverderbliche Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann, sind ausreichend zu **kühlen** und entsprechend zu behandeln.

4. Temperaturen

Bei diesen Temperaturen sind folgen Lebensmittel zu **lagern** und zu **transportieren**:

- Milch, Milchprodukte **+ 8°C**
- Wurstwaren/Fleisch, Salate, Backwaren (mit nicht durcherhitzter Füllung), Cremetorten..... **+ 7°C**
- Geflügelfleisch **+ 4°C**
- Frischfisch (maximal oder **in schmelzendem Eis**) **+ 2°C**
- Tiefkühlware..... **- 18°C**
- Warmhaltetemperatur von Lebensmitteln **> 65°C**

5. Getränke und Speisen sind korrekt auf Preistafeln aufzulisten, Qualitätsangaben (z. B. Orangensaft/-nektar) und Füllmengen bei Getränken sind anzugeben. Zusatzstoffe sind kenntlich zu machen (z. B. Phosphat, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker usw.); Etiketten und Angaben des Vorlieferanten sind zu beachten ⇒ http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Merkblatt_Speisekarte_01.pdf
6. Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, sind gleichzeitig auch alkoholfreie Getränke anzubieten, wovon ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein darf, als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.
7. Bei Betrieb von Getränkeschankanlagen ist zu beachten:
 - In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit **zwei Spülbecken** vorhanden sein (alternativ: Spülmaschine). Zum Spülen darf nur **Trinkwasser** verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend zu erneuern. Schankgefäße müssen grundgereinigt und anschließend unter fließendem Trinkwasser gründlich nachgespült werden.
 - Bei Verwendung von Schankanlagen müssen diese vor Inbetriebnahme gereinigt werden.
 - Die **Druckgasbehälter** müssen vor Erwärmung geschützt werden (z. B. Aufstellen im Schatten, genügend Abstand zu Hitzequellen wie Grill etc.). Druckgasbehälter sind vor unbefugtem Zugriff (z. B. durch Gäste und Kinder) zu schützen, sie sind gegen Umfallen, Herabfallen, Anfahren etc. zu sichern. Zur Entleerung an die Schankanlage angeschlossene Druckgasbehälter müssen immer senkrecht aufgestellt werden, **niemals schräg** oder **liegend**!
 - Siehe **Arbeitssicherheitsinformation der BGN**:
⇒ <http://vorschriften.portal.bgn.de/files/9427/24833/1/wcoi4a659ddb7dc93.pdf>
Dokumentation der Hygiene ⇒ http://www.brauer-bund.de/gastronomie/down_gastro/reinigungsnachweis.pdf
Dokumentation mobiler Ausschank ⇒ http://www.brauer-bund.de/gastronomie/down_gastro/mobiler_ausschank.pdf

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass dieses Merkblatt keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt und bewusst allgemein verständlich abgefasst wurde, weshalb auf Gesetzes- und Verordnungstexte verzichtet wurde.
Auf eine aktuelle Gestaltung der Inhalte oder der Urheberschaft der verlinkten/verknüpften Seiten hat das Landratsamt Nürnberger Land keinerlei Einfluss.
Für evtl. auftretende Detailfragen stehen wir gerne zur Verfügung.