

Merkblatt
Verbraucherschutz bei öffentlichen
Veranstaltungen im Stadtgebiet
Volks-, Sommer-, Stadt- und Straßenfeste sowie
Wochenmärkte u. ä.



In Garbsen gibt es eine große Zahl von Festen, Märkten und anderen Veranstaltungen, die für die Lebensqualität in unserer Stadt unverzichtbar sind. Diese Veranstaltungen werden häufig von vielen hundert Menschen besucht, die dabei auch essen und trinken wollen. Zum Schutz dieser Besucherinnen und Besucher müssen die gesetzlichen Vorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln beachtet werden.

Dieses Merkblatt richtet sich in erster Linie an die Veranstalter sowie diejenigen, die Lebensmittel in den Verkehr bringen. Die Gewerbetreibenden, also die „Profis“, sollten die nachfolgenden Informationen bereits kennen. Das Merkblatt richtet sich vor allem an „Amateure“, die nur gelegentlich Lebensmittel im Zusammenhang mit öffentlichen Veranstaltungen anbieten. Auch sie sollen und müssen wissen, was dabei zu beachten ist.

HYGIENE

Natürlich ist Hygiene die Grundvoraussetzung für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln. Generell dürfen Lebensmittel nicht der Gefahr einer **nachteiligen Beeinflussung** ausgesetzt werden (z. B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen, Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, ungeeignete und unhygienische Behandlungs- und Zubereitungsverfahren).

Eine Liste der einschlägigen Hygienevorschriften finden Sie am Ende dieses Merkblattes.

VERKAUFSANHÄNGER, VERKAUFSWAGEN, VERKAUFSSTÄNDE

Verkaufsanhänger und -wagen dürfen nur zur Verkaufsseite oberhalb des Tresens offen sein, nicht jedoch an den Seiten. Sie müssen auf einem befestigten und staubfreien Boden stehen. Notwendig ist darüber hinaus ein Dach, das die offene Verkaufsseite zum **Schutz gegen Witterungseinflüsse** überragen muss. Die Innenflächen der Seiten- und Rückenwände müssen glatt und abwaschbar sein. Bei Verkaufsständen können Rücken- und Seitenwände fehlen, sofern Kunden von diesen Seiten ebenfalls bedient werden sollen. An den verkaufsoffenen Seiten müssen Lebensmittel und Gegenstände, die der Zubereitung von Speisen dienen, vor einer nachteiligen Beeinflussung durch Kunden geschützt sein (z. B. durch Anhauchen, Anhusten, Berühren vor dem Kauf, Hunde). Für unverpackte Lebensmittel sind geeignete **Schutzvorkehrungen** (Abschirmung, Aufsätze oder Abdeckungen) aufzustellen. Die Lebensmittel dürfen nicht zur Selbstbedienung angeboten werden.

Ausnahmen gelten für Senf, Ketchup und dergleichen aus Dosierspendern.

ARBEITSGERÄTE UND EINRICHTUNGEN

Wenn **Arbeitsgeräte und sonstige Einrichtungen** mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sie sauber, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein. Das bedeutet, dass ihre Oberflächen glatt, rissfrei und abwaschbar sein müssen.

Wichtig: Zum Reinigen und Desinfizieren müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. In der Regel ist ein Spülbecken, das an eine Wasserleitung angeschlossen ist, erforderlich. Das Abwasser muss in einem geschlossenen Kanister gesammelt werden. Wird Mehrweggeschirr benutzt, müssen für die Reinigung und das anschließende Klarspülen geeignete Spülvorrichtungen vorhanden sein (z. B. Spülmaschine oder Spülbecken). Besteht keine solche geeignete Spülmöglichkeit, darf nur Einweggeschirr benutzt werden.

Lebensmittel dürfen nur in geeigneten Vorrichtungen gereinigt werden, die von der Handwascheinrichtung getrennt sein müssen.

Eine **Handwascheinrichtung** ist immer dann erforderlich, wenn es sich um unverpackte Lebensmittel handelt. Für eine Handwascheinrichtung ist fließendes Wasser, bei Abgabe leicht verderblicher Lebensmittel fließend warmes Wasser notwendig. Weiterhin werden Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände verlangt (z. B. Flüssigseife in Dosierspendern und Einmalhandtücher). Bei Verkaufsständen kann als Handwascheinrichtung auch ein Kanister (bei leicht verderblichen Lebensmitteln ein Kanister mit warmem Wasser, der entsprechend isoliert ist) mit Auslasshahn akzeptiert werden. Darunter muss sich dann eine Auffangvorrichtung mit Abflussöffnung zu einem untergesetzten Abwasserkanister befinden.

Das Wasser muss jeweils **Trinkwasserqualität** haben – das versteht sich von selbst.

ROHE UND LEICHT VERDERBLICHE LEBENSMITTEL

Lebensmittel tierischen Ursprungs verderben oftmals bereits nach kurzer Zeit. Dies gilt vor allem für rohe Lebensmittel vom Tier und Speisen, die nicht bzw. nicht vollständig durcherhitzt werden. Besonders Speisen, die unter Verwendung von rohen Eiern zubereitet werden (z. B. Tiramisu, Pudding mit Eischnee, Käsesahnetorte), verderben extrem schnell und können bakteriell bedingte Lebensmittelvergiftungen und -infektionen z. B. durch Salmonellen hervorrufen. Auch die Verwendung von rohem Hackfleisch z. B. für Mettbrötchen birgt ähnliche Gefahren.

Wir empfehlen daher, auf die Abgabe von rohen Lebensmitteln vom Tier oder daraus zubereiteten Speisen ganz zu verzichten.

Bei Fleischerzeugnissen wie Frikadellen, rohen Bratwürsten und Fleischspießen müssen Sie darauf achten, dass diese vor der Abgabe zum sofortigen Verzehr vollständig durcherhitzt werden. In jedem Fall sollten Sie Lebensmittel und Speisen tierischen Ursprungs **gekühlt lagern**, um die Gefahr des Verderbs so gering wie möglich zu halten.

KÜHLUNG

Leicht verderbliche Lebensmittel müssen durchgehend bei geeigneten Kühltemperaturen gelagert werden (Kühlschrank oder Kühltasche). Die Einhaltung der Kühltemperaturen ist wiederholt zu kontrollieren.

Lebensmittel	Maximaltemperatur
Tiefgefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis zum Ausportionieren)	-18°C
Speiseeis zum Ausportionieren	-10°C
Konsummilch	+8°C
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)	+10°C
Fleisch und Fleischerzeugnisse	+7°C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	+3°C
Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen	+4°C
Hasen und Kaninchen, frisch	+4°C
Hackfleisch, lose oder selbst verpackt im Einzelhandel	+ 7°C
Fisch, frisch	+2°C oder in schmelzendem Eis
Fischereierzeugnisse	+7°C
Muscheln, lebend	+10°C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+7°C

HEIßHALTUNG

Warm zu verzehrende Lebensmittel und Speisen müssen bei einer Temperatur von mindestens +65 °C heiß gehalten werden. Eine Unterschreitung dieser Temperatur birgt das Risiko von bakteriellem Verderb. Vorgekochte Gerichte sollten bis zur abschließenden Erhitzung unverzüglich auf + 7 °C heruntergekühlt und gelagert werden.

PERSONALHYGIENE

Wer Lebensmittel herstellt oder verkauft, muss saubere und helle **Schutzkleidung** tragen (z. B. Kittel, Schürze), damit Verschmutzungen erkannt und schnell beseitigt werden können. Wo Lebensmittel hergestellt oder verkauft werden, darf das Personal nicht rauchen.

Am Standort selbst oder in unmittelbarer Nähe muss eine **Toilette mit hygienischer Handwascheinrichtung** (inkl. Seifenspender und Einmalhandtücher) zur Verfügung stehen.

Was manche nicht wissen: Wer mit unverpackten Lebensmitteln tierischer Herkunft in Berührung kommt, muss eine gültige **Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz** (die sog. Erstbelehrung; ehemals Gesundheitszeugnis) an Ort und Stelle nachweisen können.

Bitte wenden Sie sich hierfür an den Fachbereich Gesundheit der Region Hannover, Weinstraße 2, 30171 Hannover. Termine für die Belehrung können telefonisch unter Tel.-Nr. (05 11) 61 64 - 27 29 vereinbart werden; weitere Rückfragen können Sie unter Tel.-Nr. (05 11) 61 64 - 22 50 tätigen

ZUM GUTEN SCHLUSS

Diese Vorgaben folgen direkt aus bindenden Rechtsvorschriften, die Lebensmittelkontrolle hat dabei kein Ermessen. Auch wenn die eine oder andere Regelung lästig erscheinen mag – wer Lebensmittel anbietet, übernimmt Verantwortung und muss seine Kunden schützen. Die Einhaltung der genannten Vorschriften dient aber nicht nur dem Verbraucherschutz, sondern ist auch im eigenen Interesse der Anbieter:

Viele Verstöße gelten als Ordnungswidrigkeiten (einige Verstöße sogar als Straftat) und werden mit Bußgeldern geahndet. Lassen Sie es bitte gar nicht erst soweit kommen.

Wir hoffen, dass Ihnen diese Informationen einen guten Überblick verschaffen konnten.

Die aufgeführten Anforderungen sind Schwerpunkte und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Auch können zwischenzeitlich neue Vorgaben erlassen worden sein.

Daher gibt der Fachbereich Verbraucherschutz und Veterinärwesen der Region Hannover gern Auskünfte zu lebensmittelrechtlichen Fragen und behält sich weitere Auflagen im Einzelnen vor.

Bitte bedenken Sie, dass nicht allein die Hygienevorschriften zu beachten sind. Auch baurechtliche und straßenverkehrsrechtliche Vorgaben könnten betroffen sein; nicht zu vergessen Immissionsvorschriften (einzuhaltende Lärmwerte).

Für weitere Fragen steht Ihnen der zuständige Sachbearbeiter der Ordnungsabteilung der Stadt Garbsen, Herr Pohl, zur Verfügung. Er wird versuchen, Ihre Fragen umgehend zu beantworten oder entsprechende Ansprechpartner zu vermitteln. Sie erreichen ihn unter

- Telefonnummer : (0 51 31) 7 07 - 5 54
- Fax : (0 51 31) 7 07 - 5 45
- E – Mail : Siegfried.Pohl@Garbsen.de

Liste der Hygienevorschriften:

- Verordnung EG Nr. 852/2004 des Europäischen Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene in geltender Fassung
- Verordnung EG Nr. 853/2004 des Europäischen Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in geltender Fassung
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln, Lebensmittelhygiene - Verordnung vom 8. August 2007 in geltender Fassung