

## **MERKBLATT Lebensmittelhygiene bei „Eigen-Catering“**

Das vorliegende Merkblatt enthält wichtige Bestimmungen zum Umgang mit Lebensmitteln bei Veranstaltungen im Freien. Die Einhaltung dieser Bestimmungen dient insbesondere dem Schutz der Veranstaltungsbesucher vor gesundheitlichen Schäden, die durch unsachgemäßen Umgang mit Lebensmittel verursacht werden können. Weitergehende Anforderungen können sich aus gesetzlichen Vorschriften und behördlichen Anordnungen im Einzelfall ergeben. Insoweit sind die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung des Gaststättengesetzes und der Getränkeschankanlagen-Verordnung zu beachten.

### **1. Allgemeines zur Lebensmittelhygiene**

- Es ist darauf zu achten, dass Lebensmittel so hergestellt in den Verkehr gebracht oder behandelt werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinträchtigung, insbesondere durch Krankheitserreger, Verderbniserreger, schädigende Schimmelpilze, Haustiere, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schädlinge, Ungeziefer, Schädlingsbekämpfungsmittel, Staub, Schmutz, Gerüche, Feuchtigkeit, Temperatur oder Witterung ausgesetzt sind.
- Bei der Beförderung von Lebensmitteln zum Veranstaltungsgelände ist zu beachten, dass Lebensmittel nur in besonderen Behältnissen transportiert werden, die allseits geschlossen oder mit sauberen, waschbaren Tüchern oder auf andere hygienisch einwandfreie Weise abgedeckt sind.

### **2. Anforderungen an Stände und Zelte zur Abgabe von Lebensmitteln**

- Bereiche und Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden dürfen für den Besucher nicht zugänglich sein. Die Zubereitungsstellen für Speisen müssen überdacht sein.
- Die Stände/ Tische und sonstige Einrichtungen zur Abgabe von Speisen müssen so beschaffen sein, dass durch ihren Zustand eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ausgeschlossen ist.
- Lebensmittel die dem Besucher angeboten werden, sind durch geeignete Vorrichtungen (z. B. Aufbauten, Glasschürzen, Glasglocken, Abdeckfolien o.ä.) vor einer nachteiligen Beeinträchtigung (z.B. durch An husten, Niesen, Berühren, feuchte Aussprache o.ä.) zu schützen.
- Gegenstände, die mit Lebensmitteln unmittelbar in Berührung kommen, müssen rostfrei und korrosionsbeständig sein und sich stets in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden. Tische und Theken zur Vorbereitung und zum Anbieten von Speisen müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.
- Für Abfälle sind Abfallbehältnisse mit verschließbarem Deckel bereitzustellen.

### **3. Aufbewahren und Anbieten von Lebensmitteln**

- Beim Anbieten und bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln im Freien ist besonders darauf zu achten, dass diese nicht durch Staub, Insekten oder Witterungseinflüsse nachteilig beeinträchtigt werden.
- Frisches Fleisch, Wurst und andere leicht verderbliche Lebensmittel sind kühl, d.h. nicht über +7°C aufzubewahren. Besondere Kühlvorschriften gelten nochmals für frisches Geflügelfleisch und Fisch: Während Fisch in Eis (0°C) gelagert werden muss, dürfen die Kühltemperaturen für frisches Geflügel +4°C nicht übersteigen. Geflügel ist wegen einer möglichen Verunreinigung mit Salmonellen von anderen Lebensmitteln getrennt

aufzubewahren und zu behandeln. In Kühleinrichtungen sind intakte Thermometer zur Temperaturüberwachung zu benutzen.

- Wegen der Gefahr der raschen Vermehrung von Keimen bei Temperaturen zwischen +15°C und +55°C sind warme Speisen stets mit mindestens +65°C abzugeben. Da andererseits bei diesen relativ hohen Temperaturen sog. Nachgareffekte (weiteres Erweichen der Zellstrukturen, Geschmacks-, Vitamin- und Farbverluste) auftreten können, ist die Angebotsdauer auf maximal 3 Stunden zu begrenzen.
- Bei der Abgabe von Steaks ist zu beachten, dass es sich bei dieser Bezeichnung immer um Rindfleischstücke handeln muss. Sofern kein Rindfleisch verwandt wurde, muss die entsprechende Tierart unbedingt mit der jeweiligen Bezeichnung angegeben werden (z.B. Schweinesteak).
- Der Hackfleisch-Verordnung unterliegende Lebensmittel dürfen in rohem Zustand nicht abgegeben werden. Hierzu zählen alle rohen feinerkleinerten Fleischerzeugnisse, wie z.B. rohes Hackfleisch, rohe Klopse oder Frikadellen, rohe Bratwurst, rohes Brühwurstbrät, Schaschlik bzw. Fleischspieße. In durcherhitztem Zustand dürfen sie verkauft werden, wobei jedoch folgende Auflagen zu erfüllen sind:
  - a) Die Abgabe darf nur aus festen und stabilen Verkaufsständen, Verkaufswagen oder Verkaufsanhängern erfolgen, deren Einrichtungen eine sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse gewährleistet. Ein Stand, bestehend aus Sonnenschirm und Tisch, erfüllt diese Auflagen nicht.
  - b) Die Rohware muss von einem gewerblichen Fleischereibetrieb oder einer Fleischwarenfabrik bezogen werden.
  - c) Rohe Hackfleischerzeugnisse sind bei maximal +4°C zu lagern.
  - d) Hackfleischerzeugnisse aus Geflügel- oder Wildfleisch dürfen auch in durchgegartem Zustand nicht abgegeben werden.  
Rohe Hackfleischerzeugnisse (Hackschnittchen oder rohe Bratwurst oder Erzeugnisse aus rohem Wurstbrät) dürfen vor Ort nicht behandelt, hergestellt oder in Verzehr gebracht werden.
- Lebensmittel, die unter Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen hergestellt sind, müssen entsprechend ausgezeichnet werden.
- Schilder und ähnliche Gegenstände dürfen nicht in Lebensmittel eingesteckt werden.

#### 4. Personalhygiene

- Personal, von dem eine nachteilige Beeinflussung infolge Unsauberkeit, Haut- oder anderer ansteckender Krankheiten ausgeht, ist vom Herstellen, Inverkehrbringen oder Behandeln von Lebensmitteln auszuschließen.
- Rauchen, Schnupfen und Tabakkauen, auch das sog. Kaltrauchen, sind während des Herstellens, Inverkehrbringens oder Behandeln von unverpackten Lebensmitteln verboten.
- Unverpackte Lebensmittel dürfen vom Verkaufspersonal grundsätzlich nicht mit den Händen berührt werden. Hierzu sind zweckentsprechende Geräte, wie z.B. Gabeln, Greifzangen, Tortenheber u.ä. zu benutzen. Für die Geldannahme bzw. -rückgabe sollten Personen eingesetzt werden, die mit Lebensmitteln nicht in Berührung kommen.
- Das Personal hat saubere Schutzkleidung zu tragen.
- Werden leicht verderbliche Lebensmittel ( wie z.B. Lebensmittel tierischer Herkunft ) angeboten, so müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen. Insbesondere sind leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Zahl und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorzuhalten.