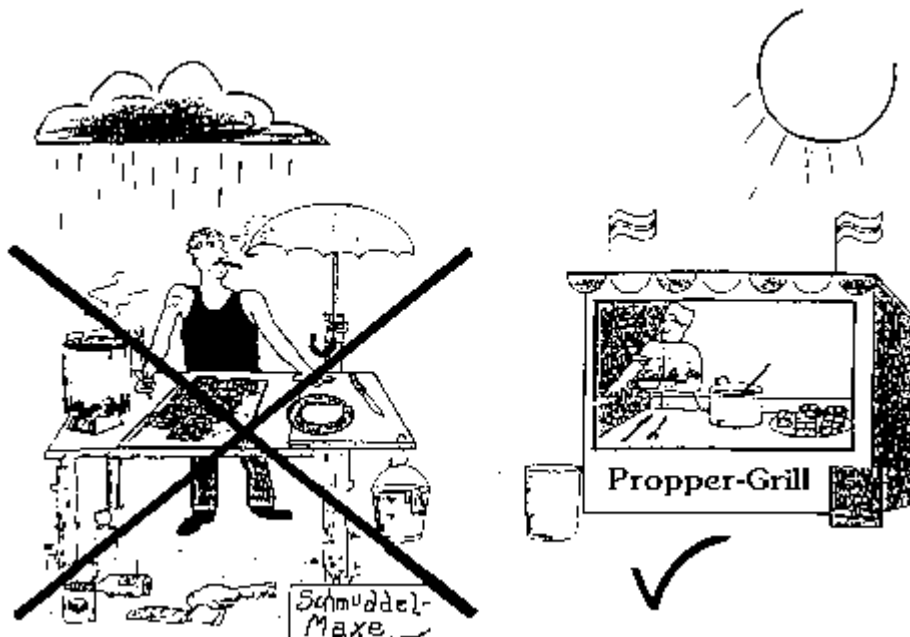


Volksfeste richtig feiern

Kreisverwaltung Rhein-Hunsrück Fachbereich Veterinärwesen Tel: 06761-82811



Lebensmittelüberwachung ist Verbraucherschutz

Hinweise für Veranstalter von Jahrmärkten, Straßen-, Volks- und Vereinsfesten zu den Anforderungen bei der Abgabe von Lebensmitteln aus ortsveränderlichen oder nichtständigen Einrichtungen/Abgabestellen

(Nachbarschafts-, Schul- sowie Kindergartenfeste oder ähnliches sind ausgenommen, sofern sie dem privaten Bereich zuzurechnen sind)

Für die Einhaltung der nachfolgenden Anforderungen, deren Kontrolle und Durchführung ist bei Beantragung der Gestattung bei den Verbandsgemeindeverwaltungen bzw. der Stadt Boppard ein Verantwortlicher zu benennen.

1. Im Grundsatz müssen Betriebsstätten (Verkaufsraum, Verkaufsfahrzeug) so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist.
2. Stände müssen so aufgestellt werden, dass ein ausreichender Schutz der Lebensmittel gegen Staub, Schmutz, Regen, Haustiere usw. gegeben ist (möglichst drei Seiten geschlossen, fester Boden, Zeltdach, Sonnenschirm usw.). Auf der dem Verbraucher zugewandten Seite ist eine Abschirmung oder Abdeckung, z. B. ein Thekenaufsatz, für die Speisen erforderlich (Hustenschutz!).
3. Die Oberflächen der Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein (Edelstahl oder kunststoffbeschichtetes Holz).
4. In Produktionsnähe ist ein Handwaschbecken (fließendes kaltes und warmes Trinkwasser), Seifenspender und Einmalhandtücher sind erforderlich.

5. Es muss eine Einrichtung zur Reinigung (Kalt- und Warmwasser) und Desinfektion von Arbeitsgeräten vorhanden sein. Falls erforderlich, Spüle mit zwei Becken oder bei größerem Arbeitsgeräteanfall - Pfannen, Töpfe, Mehrweggeschirr - ggf. Spülmaschine und ein Becken. Zusätzlich bei Bedarf eine Einrichtung zur Reinigung von Lebensmitteln (sogenanntes Salat- oder Gemüsebecken), letzteres getrennt vom Handwaschbecken.
6. Die anfallenden Schmutzwässer sind ordnungsgemäß abzuleiten. Die verwendeten Schläuche und Bauteile bei den Zuleitungen müssen aus trinkwassergeeignetem, undurchsichtigem Material bestehen. Die Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu halten. Es dürfen nur KTW/DVGW-W270 geprüfte Schläuche mit Zertifikat verwendet werden. Normale Gartenschläuche und Druckschläuche sind unzulässig. Schläuche und Anschlusskupplungen müssen vor Inbetriebnahme mit einem für Trinkwasser zugelassenen Mittel desinfiziert werden. Im Rahmen der Trinkwasserverordnung werden zukünftig stichprobenartig kostenpflichtige Proben durch das Gesundheitsamt entnommen. Prüfzeugnisse für die verwendeten Materialien sind vorzulegen.
7. Für kühlpflichtige Lebensmittel müssen wirksame Kühlmöglichkeiten vorhanden sein, die mit Thermometern ausgestattet sind. Die Temperaturen sind in regelmäßigen Abständen zu überwachen. In den Kühleinrichtungen ist die Trennung rein/unrein einzuhalten, d. h.: nicht verpackte Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Wurst, Soßen, Kuchen usw. dürfen nicht mit ungewaschenem Gemüse und Salat, Kartonagen, Getränkeboxen usw. zusammen gelagert werden; es sei denn, die unverpackten Lebensmittel werden mit Folien o. ä. dicht abgedeckt bzw. verschlossen.
8. Der für den Verkaufsstand (oder auch den Verkaufswagen) Verantwortliche hat sicherzustellen, dass sämtliche Speisen- und Fleischabfälle, die im Zusammenhang mit der Herstellung und dem Verzehr von Lebensmitteln anfallen, über eine grüne Tonne entsorgt werden.
9. Zur Gewährleistung einer sachgemäßen Personalhygiene ist dem Personal ggf. eine Umkleidemöglichkeit (angemessene saubere Kleidung, falls notwendig Schutzkleidung) sowie eine eigene hygienische Sanitäreinrichtung mit Handwaschbecken, Seifenspender und Einmal-handtüchern zur Verfügung zu stellen (z. B. mobile Toilettenbox, Wohnwagen, nahe gelegene Personaltoiletten von Lebensmittelbetrieben).
10. Das Küchenpersonal ist durch den Verantwortlichen oder einen von diesem Beauftragten (z.B. Metzger, Koch) in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen.
11. Im Rahmen betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen ist eine Sichtkontrolle (auf Verderb / Verunreinigungen usw.), bei kühlpflichtigen Lebensmitteln zusätzlich eine Temperaturkontrolle (Lager- und Beförderungstemperatur von z. B. Fleisch und Wurst bei max. + 7 OC) bei Wareneingang durchzuführen. Im Übrigen sind die Temperaturen auf den Verpackungen maßgebend. Reinigungs- und evtl. Desinfektionsarbeiten sind zeitlich festzulegen und zu überwachen.
12. Die Zubereitung und Abgabe von Hackfleisch, roher Bratwurst, Geschnetzeltem und Döner Kebap mit Hackfleisch ist grundsätzlich verboten. Ausnahmen sind nur mit unserer Genehmigung unter Beachtung strenger baulicher, hygienischer und personeller Auflagen möglich.
13. Lebensmittel mit Bestandteilen von rohen Hühnereiern, die nicht durcherhitzt werden, wie z. B. Kartoffel- und Nudelsalate, Kuchen,- Desserts usw. sollten wegen einer möglichen Gefahr der Salmonellenvergiftung nicht abgegeben werden.
14. Alle Speisen und Getränke sind auf den Preistafeln bzw. Speisen- und Getränkekarten so zu kennzeichnen, wie aus dem Etikett der Verpackung bzw. dem Lieferschein hervorgeht. Dies gilt insbesondere für Konservierungs- und Farbstoffe, auch bei loser Abgabe von Getränken.