



Merkblatt für Feste und Feiern

Grundlagen

Worum geht es? Der Verbraucherschutz versucht Vereinsvorstände und Veranstalter in eigenem Interesse über die rechtliche Situation bei Veranstaltungen zu informieren und zu beraten.

Bei öffentlichen Veranstaltungen, wie Festzelte, Stadt-, Frühlings-, Gartenfeste usw., haften die Veranstalter für Schäden, die beim unsachgemäßen Umgang mit Lebensmitteln Gesundheitsschädigungen bei Gästen hervorrufen, in vollem Umfang. Dabei greift das Produkthaftungsgesetz bzw. die Beweislastumkehr im Schadensfall. Im Bürgerlichen Gesetzbuch ist festgehalten, dass nach Art und Umfang zum Schadenersatz verpflichtet ist, wer vorsätzlich oder fahrlässig das Leben, den Körper, die Gesundheit, das Eigentum oder ein sonstiges Recht eines anderen widerrechtlich verletzt.

Wenn also Vereinsvorstände, aber auch Privatpersonen, ein Fest abhalten wollen und es findet eine Bewirtung gegen Entgelt statt, so sollte der Veranstalter im Zuge seiner Sorgfaltspflicht nachstehende Mindestanforderungen einhalten, um Verdruss und Ärger zu vermeiden.

Infektionsschutzgesetz

Wenn Personen nachfolgend aufgeführte Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, sollten sie über die wesentlichen infektiions- und lebensmittelhygienischen Grundlagen unterrichtet werden:

- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage (z.B. Sahnekuchen)
- Eiprodukte
- Erzeugnisse aus Fisch-, Krusten-, Schalen- oder Weichtieren
- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis- und Speiseeishalberzeugnisse nicht verpackt (z.B. Eisbecher mit offenem Speiseeis).

Wer an einer ansteckenden oder ekelerregenden Krankheit leidet, darf Lebensmittel nicht behandeln.

Hinweis zur Verantwortlichkeit:

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt. Weitere Informationen enthält der Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnliche Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln.

www.stmuq.bayern.de/lebensmittel/hygiene/doc/leitfaden_lebensmittel.pdf



Hygiene

Immer wieder ist aus der Presse zu erfahren, dass nicht nur bei Veranstaltungen Personen gesundheitliche Schäden erlitten haben, die auf unhygienische Verhältnisse zurückzuführen sind. Die **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** enthält spezielle Anforderungen in Kapitel III für Veranstaltungen. Diese dienen zum eigenen Schutz aber auch der Sicherheit gegenüber Dritten. Es darf nicht vergessen werden, dass immer der **Veranstalter** eine Beweispflicht für die Einhaltung entsprechender Maßnahmen hat.

Verkaufsstände

Großer Wert sollte auf die Ausstattung der Verkaufsstände gelegt werden; sie sind ein Aushängeschild des Festes. Für die Ausstattung gilt:

- Verkaufsstände für Fleisch- und Wurstwaren oder Fische im Freien (!) müssen bis auf die für den Verkauf offene Seite von festen Wänden, Decken umschlossen sein (z.B. Pavillon mit Seitenwänden).
- An den Seiten- und Rückenwänden der Verkaufsstände dürfen Lebensmittel nur aufbewahrt oder gelagert werden, wenn die Wände mit einem hellen, abwaschbaren Werkstoff bespannt oder bedeckt sind.
- Ein fester Untergrund z.B. Asphalt-, Beton- oder Holzboden (glatt u. abwaschbar) evtl. PVC-Belag muss vorhanden sein.
- Für die Beschäftigten muss in unmittelbarer Nähe zum Arbeitsplatz eine Handwaschgelegenheit mit fließend kaltem und warmen Wasser sowie Einmalhandtücher und Seifenspender vorhanden sein.
- Wer Lebensmittel behandelt muss sauber gekleidet sein.
- Werden Lebensmittel mit Wasser behandelt, so darf hierfür nur Trinkwasser verwendet werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel wie **Fleisch, Wurstwaren, Sahnekuchen** usw. sind ausreichend kühl zu halten. Hierbei sind **max. +7°C** einzuhalten, bei **Frischfisch +2°C**.
- Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen rost- und korrosionsfrei sein, sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden, frei von vermeidbaren Resten der verwendeten Reinigungsmittel sein und so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe an die Lebensmittel abgeben.
- Die Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, dürfen nicht aus Zink oder verzinktem Material sein.
- Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.
- Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss hygienisch einwandfrei, insbesondere sauber, unbenutzt und farbfest (kein Zeitungspapier) sein. Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder feilgehalten werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden.
- Lebensmittel sind so aufzubewahren, dass sie von Kunden nicht berührt, angehaucht oder angehustet werden können. Sie müssen vor einer nachteiligen Beeinflussung durch Staub, Schmutz, Gerüche usw. geschützt sein. Das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, muss vermieden werden.
- Werden Lebensmittel unbedeckt oder unverpackt ausgestellt, so ist ein Aufsatz so anzubringen, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder sonst-wie beeinträchtigen kann (Warenschutz).



*Hemauer Str. 48, 93309 Kelheim,
Sg.: 33, -Lebensmittelüberwachung-*

- Für Lebensmittel müssen angemessene Vorrichtungen und/ oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen vorhanden sein.
- Es müssen angemessene Vorrichtungen und/ oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/ oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfälle vorhanden sein.
- Soweit Lebensmittel (z.B. Salat, Kartoffeln usw.) im Rahmen der Tätigkeit gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen.
- Teller und Gläser sollten so aufgestellt werden, dass die Innenseite vor Anhusten, Anniesen oder einer anderen nachteiligen Beeinflussung geschützt sind.
- Verschmutztes Geschirr muss entweder mit warmem Wasser und Spülmittel oder mit einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Zum Spülen darf nur Trinkwasser verwendet werden.

Die Zusatzstoffe sind gesondert auf den Preisverzeichnissen zu kennzeichnen, wenn sie in Lebensmittel vorhanden sind, so zum Beispiel

- „mit Phosphat“ (bei Brühwürsten)
- „mit Geschmacksverstärker“ (z.B. Fleischerzeugnissen)
- „mit Nitritpökelsalz“ (bei Fleischerzeugnissen)
- „mit Farbstoff“ (bei Lachsersatz)
- „konserviert“ (bei Essiggurken)
- „Koffein“ (beim Spezi)
- „Antioxidationsmittel“ (meist in Fertigsalaten)

Kuchenverkauf

Beim Verkauf von **Sahnekuchen** ist darauf zu achten, dass die Kühlkette von **max. +7°C** eingehalten wird. Sämtliche Kuchen dürfen nur mit ausreichendem Warenschutz angeboten werden.

Lebensmittel

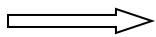
Hier ist folgender, allgemeiner **Grundsatz** zu beachten:

- Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie unter Beachtung der erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlichen nachteiligen oder ekelerregenden Einwirkung, insbesondere durch Staub, Schmutz oder Gerüche, Krankheitserreger, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Witterungseinflüssen ausgesetzt werden.
- Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können und eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist. Das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, ist zu vermeiden.



Ausschank von Getränken

- Getränkeschankanlagen dürfen im Freien nicht ohne ausreichende Schutzvorrichtung (festes Dach, trittfester, sauberer Fußboden sowie Abschirmung des Ausschank- und Spülbereiches) betrieben werden.
- Jede witterungsbedingte, durch Menschen und Tiere mögliche nachteilige Beeinflussung ist durch geeignete Schutzmaßnahmen auszuschließen.
- Bevor die Getränkeschankanlage in Betrieb genommen wird, muss eine Gefährdungsbeurteilung nach der Betriebssicherheitsverordnung durchgeführt werden.
- Die Gefährdungsbeurteilung muss an der Betriebsstätte ausliegen.
- Die Getränkeschankanlage muss von einem Sachkundigen abgenommen werden.
- In der Nähe der Getränkeschankanlage muss eine Betriebsanweisung angebracht werden.
- Formblätter oder Betriebsbücher müssen an der Betriebsstätte ausliegen.
- Bierzapfstellen müssen mit einem festen Boden (Bretter o.ä.) ausgestattet sein.
- Die Spülvorrichtung für Krüge muss zwei Spülbecken haben.
- Ein Spülbecken muss für Warmwasserreinigung eingerichtet sein. Es genügt ein Spülbecken, wenn eine Gläserspülmaschine mit Vor- und Nachspülung vorhanden ist.
- In der Bar oder Pilsbar gelten die gleichen Spülvoraussetzungen wie beim Bierausschank; zwei Spülbecken, fließend Warm und Kaltwasser oder eine Spülmaschine.
- Bei geistigen Getränken sind neben der Verkehrsbezeichnung auch die Füllmenge und die Vol.-% anzugeben.



Rechtzeitig informieren und planen!!!! (+ behördliche Genehmigungen beantragen)

1. Auf den ersten Blick ist diese Auflistung von Informationen natürlich sehr erdrückend. Es ist jedoch zu berücksichtigen, dass gerade die hygienischen Verhältnisse maßgebend für ein erfolgreiches Fest sind. Zu dem kommt, dass eine saubere Präsentation der Verkaufsstände die Visitenkarte des Veranstalters ist.
2. Da in verschiedenen Gemeinden in der Regel mehrere Vereine Veranstaltungen im Jahr planen und durchführen, können Geräte wie Spülbecken, Verkaufstheken usw. gemeinsam beschafft und dann gegenseitig ausgeliehen und genutzt werden.
3. Mit diesen Hinweisen möchte das Landratsamt Kelheim (Lebensmittelüberwachung) die Vereinsvorstände bzw. Veranstalter vor möglichen persönlichen und wirtschaftlichen Schäden und Regressansprüchen Dritter, die gegen diese gerichtet werden könnten, bewahren.



*Hemauer Str. 48, 93309 Kelheim,
Sg.: 33, -Lebensmittelüberwachung-*

Aufgrund der Fülle von Informationen sind eventuell einige Fragen offen. Hierzu stehen die Mitarbeiter des Landratsamtes Kelheim (Lebensmittelüberwachung) gerne zur Seite.

Lebensmittelüberwachungsbeamten des Landratsamt Kelheim:

- Hofmann Manfred Tel.: 09441/207 - 3323
- Schmitz Georg Tel.: 09441/207 - 3324
- Maiß Andreas Tel.: 09441/207 - 3325
- Beard Robert Tel.: 09441/207 - 3326

Adresse:

Hemauer Straße 48
93309 Kelheim
Zimmer - Nrn. 10/11

Notizen: