



In der Pfalz ganz oben

Donnersbergkreis

Empfehlungen

der

Kreisverwaltung Donnersbergkreis

-Veterinäramt und Gesundheitsamt-

für

Vereins- und Ortsfeste

I. Hinweise zur Lebensmittelhygiene

1. Standplatz für das Fest

- Aufstellung dort, wo die geringste Staubentwicklung oder Geruchsbeeinträchtigung gegeben ist
- Nicht unmittelbar neben Toilettenanlagen, Müllcontainern und ähnlichen Anlagen, um eine Beeinträchtigung der Lebensmittel zu vermeiden

2. Anforderung an Verkaufsstände

- Dreiseitig umschlossen, überdacht, die Vorderfront mit einer Theke/Tresen zum Gast hin abgetrennt
- Leicht erreichbare Handwaschbecken und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Seifenspender und Einmalhandtücher). Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr haben (Trinkwasserqualität)
- Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen entsprechende Spülmöglichkeiten vorhanden sein, die von den Handwaschbecken getrennt sind. Eine angemessene Warm- und Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung muss vorhanden sein
- Oberflächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden
- Die Innenwandflächen des Standes und die Decke müssen aus leicht zu reinigenden, abwaschbaren Materialien bestehen (ggf. mit heller Kunststofffolie abhängen)
- Der Boden des Verkaufsstandes muss fest, sauber und leicht zu reinigen sein (z. B. Verbundpflasterboden, PVC-Beläge)
- Lebensmittel, wie z. B. luftgetrocknete Bratwurst, Kuchen, belegte Brötchen, sonstige Back- und Süßwaren, sind zum Schutz vor Beniesen, Behusten oder Anfassen mit einer Abdeckung (Glocke, Vitrine etc.) vor direktem Kundenzugriff zu schützen

- für kühlbedürftige Produkte sind saubere, mit einem Thermometer ausgestattete Kühlschränke aufzustellen

3. Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

- Lebensmittel, die von Natur aus einen gewissen Verschmutzungsgrad aufweisen (z. B. Gemüse, Kartoffeln) dürfen nicht mit anderen offenen Lebensmitteln in den selben Räumen gelagert werden. Das gilt auch für Kühlschränke.
- Zum Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln dürfen nur saubere Gegenstände benutzt werden. Sie dürfen keine, die menschliche Gesundheit gefährdenden Stoffe, an die Lebensmittel abgeben. Sie dürfen nicht für andere Zwecke benutzt werden.
- Der Transport kühl-/bzw. tiefkühlpflichtiger Lebensmittel darf nur unter Einhaltung der Kühlkette (ohne Unterbrechung der Kühlung) in geeigneten Fahrzeugen bzw. Vorrichtungen (Kühlboxen) erfolgen.

4. Temperaturempfehlungen

- | | |
|---------------------------------------|--------------------|
| • Frischfleisch, Fleischerzeugnisse | max. + 7 °C |
| • Käse, Feinkost, Salat | max. + 7 °C |
| • Desserts, Cremes, Sahne/Cremetorten | max. + 7 °C |
| • Frischgeflügel, Wild | max. + 4 °C |
| • Frischfisch | max. + 2 °C |
| • Tiefkühlware | -18 °C oder kälter |

Ähnlich bedeutsam wie das Kühlen ist auch das Heihalten von heien Speisen (z.B. Suppe, Hackfleischsoe). Hierbei soll + 65 °C nicht unterschritten werden. Die Dauer der Heihaltung sollte auf etwa drei Stunden begrenzt werden.

- Spülmaschine/Spülwagen: zur Reinigung von Gläsern und Geschirr wird der Einsatz einer Spülmaschine empfohlen, die Temperatur des Spülwassers soll mind. +65°C betragen.

5. Personalhygiene

- Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung der Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere hygienische Toiletten und Handwaschgelegenheiten mit fließend warmem und kaltem Wasser
- Die Kleidung des Personals, das mit dem Herrichten oder Abgeben von Speisen beschäftigt ist, muss hell und sauber sein.
- Bei der Küchenarbeit immer eine Kopfbedeckung tragen
- Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch Hände waschen
- Im Küchenbereich nicht rauchen
- Es dürfen keine Erkrankungen, wie offene Wundverletzungen und Infektionen (Durchfall, Erbrechen) vorliegen.
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Personal, das Geld annimmt oder ausgibt, soll nicht beim Herrichten oder Abgeben von Speisen tätig werden.

6. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Neben der Verkehrsbezeichnung sind auf Speisekarten bestimmte Zusatzstoffe aufzuführen, z. B.:

- mit Phosphat – enthalten in z.B. Brühwürsten (Wiener, Frankfurter, Rinds- oder Schweinewurstchen)
- mit Konservierungsstoffen – enthalten in z.B. Mayonnaise, Ketchup, Fischerzeugnissen
- mit Farbstoff – enthalten in verschiedenen Getränken und Spirituosen, aber auch in z.B. Lachsersatz, Limonade

Welche Zusatzstoffe in ihren Lebensmitteln enthalten sind, entnehmen Sie den Etiketten der eingekauften Waren, bei unverpackter Ware auch den Lieferscheinen.

7. Kenntlichmachung von Allergenen

Lebensmittel, die:

- ohne Verpackung zum Kauf angeboten werden
- auf Kundenwunsch vom Anbieter o. Gemeinschaftsverpfleger (Küche, Kantine, Gaststätte...) vor Ort verpackt werden
- zum unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, aber nicht zur Selbstbedienung angeboten sind

Alle Allergene, die bei der Herstellung oder Zubereitung (z.B. Brat-/Frittierfett, Panade...) eines Lebensmittels verwendet werden und im Enderzeugnis (auch in veränderter Form) vorhanden sind, sind zu kennzeichnen.

Die Kennzeichnung muss sich immer auf das jeweilige Lebensmittel beziehen und deutlich sowie gut sicht- und lesbar sein.

Allergene:

- **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- **Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse)
- **Fische** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- **Krebstiere** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- **Eier** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- **Senf** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- **Sesamsamen** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- **Sellerie** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- **Erdnüsse** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- **Sojabohnen** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- **Milch** (und daraus gewonnene Erzeugnisse **einschließlich Laktose**)
- **Lupinen** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- **Schwefeldioxid und Sulphite** (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- **Weichtiere** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

Verschiedene Möglichkeiten der Kennzeichnung:

Mündliche Auskunft

- durch Lebensmittelunternehmer oder unterrichteten Mitarbeiter
 - auf Nachfrage des Endverbrauchers unverzüglich
 - schriftliche Aufzeichnung, über bei der Herstellung des Lebensmittels verwendete Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe (Allergene), liegt vor.
 - Die schriftliche Aufzeichnung ist für Behörde und Endverbraucher auf Nachfrage leicht zugänglich (am Ort des Verkaufes)
 - Hinweis beim Lebensmittel oder in der Verkaufsstätte, gut sichtbar, leicht lesbar: „Allergen Kennzeichnung erfolgt mündlich, schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich“
-

Speise- und Getränkemarken, Preisverzeichnis

- für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung
 - auch in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten
 - bei der Bezeichnung des Lebensmittels muss auf die Fuß oder Endnoten hingewiesen werden
-

schriftliche Unterrichtung

- für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich
 - Hinweis beim Lebensmittel oder Aushang in der Verkaufsstätte, wie die Allergenangabe erfolgt (z.B. in einem Ordner, Metzgerkalender, Verzeichnis..)
-

Aushang in der Verkaufsstätte, Schild auf dem Lebensmittel oder in dessen Nähe

- gut sichtbar
- deutlich und gut lesbar
- bezogen auf das jeweilige Lebensmittel

II. Hinweise zum Trinkwasser und Infektionsschutz

1. Trinkwasserversorgung

Bei Veranstaltungen im Freien erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise über Hydranten und Schlauchleitungen. Durch Verwendung von ungeeigneten Installationen bzw. Materialien oder bei unsachgemäßer Betriebsweise kann es zu Verschmutzungen und zur Vermehrung von Krankheitserregern und somit einer Gesundheitsgefährdung der Besucher kommen.

Nicht ortsfeste Trinkwasseranlagen unterliegen den Bestimmungen der Trinkwasserverordnung. Alles Wasser, welches zur Herstellung, Behandlung oder zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln, für die Reinigung von Gegenständen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, für die Reinigung von Hand- und Spültüchern sowie für die Körperpflege und Reinigung verwendet wird, muss Trinkwasserqualität besitzen.

Zur Sicherstellung einer einwandfreien Trinkwasserversorgung ist die Beachtung der nachfolgend aufgeführten Punkte erforderlich:

1.1. Materialauswahl

- Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus trinkwassergeeignetem, undurchsichtigem Material bestehen und sie dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Geeignet sind Materialien mit KTW^②-Prüfung. Schläuche sollten darüber hinaus DVGW^①-W 270 geprüft sein. Entsprechende Zertifikate oder Bestätigungen sind beim Hersteller/Händler erhältlich und vorzuhalten.

Die Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu dimensionieren, damit das Trinkwasser nicht unnötig lange in der Leitung stagniert.

① Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.

② Gesundheitliche Beurteilung von Kunststoffen und anderen nichtmetallischen Werkstoffen im Rahmen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes für den Trinkwasserbereich

1.2 Betrieb

- Die Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme ab Hydrantenstandrohr mit hoher Fließgeschwindigkeit zu spülen um das gesamte Stagnationswasser aus der Schlauchleitung zu entfernen.
- Eine kettenartige Versorgung von Betrieben ist bedenklich. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass so Verkeimungen von einem Betrieb zu anderen übertragen werden können. Es sollten daher möglichst kurze und unmittelbare Verbindungen zum Betrieb hergestellt werden.
- Es muss vermieden werden, die Kupplungen unmittelbar auf dem Erdboden abzulegen.
- Sofern nicht bereits im Standrohr oder in der Verteilung eingebaut, sind an jedem Anschluss Rückflussverhinderer zum Schutz der öffentlichen Versorgungsleitung zu installieren.
- Nach Verlegung bzw. vor Betriebsbeginn eines jeden Tages ist der Leitungsinhalt mehrfach zu erneuern ggf. ist eine Desinfektion erforderlich. Diese muss mit zugelassenen Mitteln nach den Vorgaben der Trinkwasserverordnung durchgeführt werden.
- Die Schläuche, Anschlusskupplungen und Armaturen sind sauber zu halten und täglich auf Beschädigungen oder Undichtigkeiten zu überprüfen.
- Es ist ein permanenter Durchfluss in allen Leitungen sicherzustellen.

1.3 Lagerung

- Die für die Trinkwasserversorgung verwendeten Schläuche müssen in sauberer Umgebung und trocken gelagert werden.
- Die Rohrleitungen und Armaturen im Betrieb sowie die Schläuche zum Anschluss an das Trinkwassernetz sind beim Platzwechsel vollständig zu entleeren und zu trocknen. Die Schlauchenden sind gegen eindringenden Schmutz zu sichern.

1.4 Überwachung

- Die Überwachung der Trinkwasserversorgungsanlagen erfolgt durch das Gesundheitsamt.
- Vor und während der Veranstaltung können stichprobenartig Wasserproben aus dem Schlauchsystem entnommen werden. Die Kosten der Trinkwasseruntersuchungen sind vom jeweiligen Betreiber der Versorgungsanlage zu tragen.

1.5 Empfehlung

- Spülmaschine/Spülwagen: zur Reinigung von Gläsern und Geschirr wird der Einsatz einer Spülmaschine empfohlen, die Temperatur des Spülwassers soll mind. +65°C betragen.

2. Belehrungen gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz

Für Vereinsveranstaltungen, Schulveranstaltungen, Nachbarschaftsfeste, Straßenfeste, Sommerfeste, Ferienlager etc. benötigen Personen, die mit der Zubereitung und Verteilung von Lebensmitteln beschäftigt sind, **keine** Belehrung im Sinne des Infektionsschutzgesetzes.

Da auch bei derartigen Festen eine Vielzahl von Personen durch Krankheitserreger infiziert werden können, empfehlen wir zumindest eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz für Personen, die für die Lebensmittelzubereitung verantwortlich sind.

Diese Belehrung umfasst Informationen zu:

1. Hygieneregeln im Lebensmittelbereich
2. Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können
3. den Pflichten der Arbeitnehmer, z.B. die Meldepflicht gegenüber dem Arbeitgeber bei verdächtigen Krankheitssymptomen

Die nachfolgenden Tätigkeitsverbote gelten jedoch für alle Personen!

Ein behördliches Tätigkeitsverbot gibt es nicht mehr. Das Gesetz stützt sich allein auf die Eigenverantwortung der Person.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass die Tätigkeiten **nicht** ausgeübt werden dürfen, wenn Krankheitserscheinungen auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt festgestellt hat:

Tätigkeitsverbote bestehen bei:

- Akuter infektiöser Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit
- Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin:
 - Durchfall
 - Hohes Fieber
 - Gelbfärbung der Haut und Augäpfel

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei der

Kreisverwaltung Donnersbergkreis, Uhlandstr.2, 67292 Kirchheimbolanden

zur Lebensmittelhygiene bei der Abt. 8, Referat Lebensmittelüberwachung

Frau Dr. Zwerger Tel.: 06352-710 207 E-Mail: czwerger@donnersberg.de

Herr Baum Tel.: 06352-710 210 E-Mail: vbaum@donnersberg.de

Herr Eigenbrodt Tel.: 06352-710 211 E-Mail: ceigenbrodt@donnersberg.de

**zur Trinkwasserversorgung und zum Infektionsschutzgesetz
bei der Abt. 2, Referat Gesundheit**

Herr Schuch Tel.: 06352-710 507 E-Mail: uschuch@donnersberg.de

Frau Steingaß Tel.: 06352-710 504 E-Mail: misteingass@donnersberg.de

Frau Dr. Sowade Tel.: 06352-710 489 E-Mail: csowade@donnersberg.de