Merkblatt
über hygienische
Mindestanforderungen an Grillstände

1. Inhalt und spezielle Anforderungen

1.1. Anforderungen an den Grillstand

- Der Untergrund muss befestigt und feuerfest sein (z.B. bei Rasenflächen). Untergrund und Umfeld müssen sauber gehalten werden.
- Der Grillstand muss aus glatten, abriebfesten, korrosionsfreien, abwasch- und desinfizierbaren Materialien bestehen.
- Ausreichende Überdachung und erforderlichenfalls eine seitliche Abschirmung zum Schutz vor Witterungseinflüssen.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuck-/ Niesschutz; Schutz vor Anfassen)
- Die zur Herstellung und Behandlung verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten.
- Handwascheinrichtung mit fließend Warmwasser (Trinkwasser!, Kanister-Pump-System möglich), Seifenspender und eine hygienische Möglichkeit zum Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher), Handwaschbecken und Schmutzwassersammlung in geschlossenem System
- Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung. Die Müllsammelbehälter müssen dicht schließen.

1.2. Weitere Anforderungen

- Es sollten nur gebrühte bzw. gegarte Erzeugnisse sowie marinierte Steaks gegrillt werden. Bei der Verwendung ungebrühter bzw. roher Erzeugnisse ist besondere Sorgfalt bei Kühlung, Behandlung und Lagerzeit erforderlich.
- Lagerung der zu grillenden Erzeugnisse in geeigneten Behältnissen und bei den vom Hersteller angegebenen Temperaturen oder, wenn diese nicht angegeben sind, ungebrühte Erzeugnisse oder Hackfleischerzeugnisse bei max. +4°C, sonstige Produkte max. bei +7°C: Temperaturkontrolle und Dokumentation!
- Keine Lagerung von Lebensmitteln oder Lebensmittelbehältern direkt auf dem Fußboden.
- Es sollten in erreichbarer Nähe hygienisch einwandfreie Toiletten mit einer Handwaschgelegenheit (möglichst fließend Warm- und Kaltwasser), sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein.
- Am Grillstand tätige Personen müssen eine gültige Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz (früher: Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz) sowie ggf. einen Nachweis der Nachbelehrung vorweisen.
- Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Schutzkleidung ist zu tragen. Auf die persönliche Körperhygiene ist zu achten.
- Ein direkter Kontakt mit dem Grillgut ist durch Einsatz von Arbeitsgeräten wie z.B. Grillzange, Serviette zu vermeiden.
- Erzeugnisse wie Senf oder Ketchup sind aus Spendern zu reichen.
- Enthalten die angebotenen Erzeugnisse Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe) sind diese auf Angebots-/ Preistafeln oder Schildern an der Ware anzugeben. Details siehe *Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten*.

2. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:
Zugang zum EU-Recht: http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm
Bundesministerium für Justiz: http://www.gesetze-im-internet.de/

3. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.
Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.
Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für weitere Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter/innen des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramtes (LÜVA) des Vogtlandkreises, Stephanstr. 9, 08606 Oelsnitz, Tel. 03741 300 3601 / Fax. 03741 300 4075 / E-Mail: veterinaeramt@vogtlandkreis.de jederzeit gerne zur Verfügung.

Merkblatt
zur Hygieneschulung

Laut der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.7.2004 haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln oder in Verkehr bringen von

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnissen daraus,
- Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis,
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
- Eiprodukte,
- Säuglings- und Kleinkindernahrung,
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse,
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage,
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen,

nur Personen einstellt und somit beschäftig werden, die eine nicht mehr als 3 Monate zurückliegende Belehrung des Gesundheitsamtes zu den „gesundheitlichen Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln“ (Erstbelehrung) nachweisen können. Das Gesundheitsamt stellt über die durchgeführte Erstbelehrung eine Bescheinigung aus. Bitte vergewissern Sie sich vor jeder Einstellung darüber.
Personen, die über einen in der Vergangenheit gültigen Gesundheitsausweis nach ehe-maligem Bundesseuchengesetz verfügen und bereits im Lebensmittelverkehr tätig waren, können von Ihnen ohne Erstbelehrung des Gesundheitsamtes eingestellt werden. Sie sind unmittelbar nach Aufnahme ihrer Tätigkeit aktenkundig zu belehren.

Die Personalschulungen sind jährlich zu wiederholen und schriftlich nachzuweisen.
In Ihrer Funktion als Arbeitgeber können Sie diese Belehrungen in eigener Zuständigkeit durchführen. Sie können aber auch sach- und fachkompetente Personen damit beauftragen.
Es sollten folgende Grundlagen geschult werden und Kenntnisse bei den Mitarbeitern vorliegen:
1. Grundkenntnisse in der Mikrobiologie der Lebensmittel
Größenordnungen, Erkennen, Vermehrungsformen der Mikroorganismen; Einteilung der Bakterien, Schimmelpilze, Hefen, Viren; Kenntnisse über Stoffwechselprodukte der Mikroorganismen einschließlich der Toxine.
2. Wachstumsvoraussetzung der Mikroorganismen
Parameter für gewünschte und unerwünschte Vermehrung; Nährstoffangebot; Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit, pH-Wert, aw-Wert.
3. Mikrobielle Risiken
Kenntnisse der zum Verderb führenden Keimgehalte und Krankheitserreger.
4. Weitere gesundheitliche Risiken
Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und Schmierstoffen; Fremdkörpern, fehlerhafte Kontrollgeräte.
5. Spezielle Unterweisungen
Die Mitarbeiter sollen über hygienische Besonderheiten ihres Arbeitsplatzes informiert und über Auswirkungen von Fehlern auf das Produkt aufgeklärt werden.
a) Raum- und Anlagenhygiene
Grundkenntnisse über Reinigung und Desinfektion, Intervalle, Intensität, Temperatur, Einwirkzeiten, geeignete Mittel;
b) Rohstoff-, Lager-, und Transporthygiene
Temperaturanforderungen, Schädlingserkennung, Maßnahmen bei Schädlingsbefall, Vorbeugung;

c) Verarbeitungs- und Produkthygiene
Beobachtungen von Druck, Temperatur, Feuchtigkeit, Standzeiten, Lagertemperaturen;
d) Personalhygiene
Körper- und Kleiderhygiene;
e) Entsorgungshygiene
Kenntnisse über die hygienische Behandlung der Abfälle, Wertstoffe und Abwässer.
Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.
Zusätzlich zu den o.a. Forderungen betr. Schulung gilt nach der neuen LMHV:
Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den nachfolgend genannten Sachgebieten verfügen:
1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion
Bitte beachten Sie, daß ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig Personen im Lebensmittelverkehr beschäftigt, die eine entspr. Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz nicht vorlegen können.
Wir weisen darauf hin, daß Sie sich strafbar machen, wenn durch die Beschäftigung einer Person, die nicht im Besitz eines Gesundheitsausweises bzw. der entspr. Belehrung durch das Gesundheitsamt ist, Krankheitserreger verbreitet werden.
Das Unterlassen der vorgeschriebenen Belehrungen ist ebenfalls eine Ordnungswidrigkeit.

Im Interesse des gesundheitlichen Verbraucherschutzes möchten wir Sie bitten, diese Informationen zu beachten und lückenlos umzusetzen.

Für weitere Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter/innen des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramtes (LÜVA) des Vogtlandkreises, Stephanstr. 9, 08606 Oelsnitz, Tel. 03741 300 3601 / Fax. 03741 300 4075 / E-Mail: veterinaeramt@vogtlandkreis.de jederzeit gerne zur Verfügung.

Merkblatt
über hygienische Anforderungen an die Abgabe von Lebensmitteln im Rahmen von Kuchenbasaren, Spendenaktionen oder ähnlichen Veranstaltungen

1. Ziel

Bei der nichtgewerblichen Abgabe von Lebensmitteln an Dritte sind nachfolgende Hinweise zu beachten, weil der unsachgemäße Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln durch Übertragung von Krankheitserregern ein Gesundheitsrisiko für Verbraucher darstellen kann. JEDER, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können [Quelle: § 5 LFGB].

2. Anforderungen

2.1. Auswahl geeigneter Lebensmittel – die **folgenden Lebensmittel nicht** anbieten:

- roheihaltige Speisen (Torten, Desserts (Tiramisu), selbstgemachte Mayonnaise)
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung (u.a. Cremefüllungen, Puddingfüllungen, Fruchttorten mit Geleeguss, Sahne, Quark)
- Hackfleisch (ungebrühte Bratwürste, Schaschlik)
- Rohmilch (muss vor dem Verzehr abgekocht werden)
- leicht verderbliche Salate (z.B. Feinkost-, Rohkostsalate)
- selbst hergestelltes Speiseeis

Für den Fall, dass diese Lebensmittel trotzdem angeboten werden, sind geeignete Kühlmöglichkeiten (Kühlschrank, Tiefkühlschrank) erforderlich.

2.2. Sachgemäße Zubereitung, Lagerung und Abgabe der Lebensmittel:

- **Zubereitung, Lagerung und Abgabe** der Lebensmittel sollten so erfolgen, dass diese nicht durch z.B. Verunreinigungen, Anfassen/ Anniesen (durch z.B. Spuckschutz, Abdecken), tierische Schädlinge, Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze etc.) **nachteilig beeinflusst** werden.
- Wasser für die Zubereitung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Geschirr und Händen muss **Trinkwasserqualität** haben.
- Die zur Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln verwendeten **Behältnisse** bzw. **Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen** (u.a. Kuchenplatten, Schüsseln, Besteck, Tische) müssen **geeignet** (lebensmittelecht) und **sauber** sein. Das Abstellen von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Arbeitsgeräten auf dem Fußboden ist zu vermeiden.
- Die Lebensmittel sind mit geeigneten Arbeitsgeräten zu portionieren. Das **Berühren** der Lebensmittel mit den Händen ist **zu vermeiden** bzw. auf das unbedingt notwendige Maß zu beschränken.
- Die Verwendung von **Einweggeschirr** ist empfehlenswert. Bei Verwendung von Mehrweggeschirr sollte eine Spüleinrichtung mit fließendem Warm- und Kaltwasser zur Verfügung stehen.
- Eine **Handwaschgelegenheit** sowie Mittel zum hygienischen Reinigen (**Seife**) und Trocknen der Hände (**Einmalhandtücher**) sollten vorhanden sein.
- Es sind ausreichend **Abfallbehälter mit Deckel** vorzusehen.

- In Fällen, in denen die Veranstaltung **nicht in geschlossenen Räumen** stattfindet, sollten die verwendeten Stände so gestaltet sein, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden: u.a. **Stände allseitig abgeschlossen, befestigter Untergrund, Spuckschutz**

2.3. Hygienevorschriften für Personen, die Lebensmittel herstellen und abgeben:

- Die Personen müssen frei von ansteckenden Erkrankungen, insbesondere von Durchfallerkrankungen sein.
- Vorhandene Wunden an den Händen sind vor der Zubereitung und Abgabe der Lebensmittel wasserdicht abzudecken (z.B. Pflaster, Gummihandschuh).
- Vor der Zubereitung, zwischen verschiedenen Arbeitsschritten und vor der Abgabe der Lebensmittel, insbesondere aber nach Toilettenbenutzung sind die Hände gründlich zu waschen.
- Bei der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln ist saubere Kleidung zu tragen.
- Das Anniesen oder Anhusten von Lebensmitteln ist zu vermeiden.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelzubereitung und -abgabe nicht erlaubt.

3. Literatur (Auszug)

Die nachfolgenden Links (Broschüren) seien als weiterführende Informationsquellen genannt:
www.tuev-sued.de/vereinschecklisten
http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf
Broschüre „Feste sicher feiern“: www.hausfrauenbund-hessen.de/236.html
Darüber hinaus biete der „aid-infodienst“ www.aid.de Schulungsvideos zur Thematik Lebensmittelhygiene an.

Die genannten Anforderungen basieren auf nachfolgenden gesetzlichen Grundlagen:
– Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
– Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
– Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
– Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
– Infektionsschutzgesetz (IfSG)
– Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)

Die gesetzlichen Grundlagen sind unter folgenden Links zugänglich:
Zugang zum EU-Recht: http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm
Bundesministerium für Justiz: http://www.gesetze-im-internet.de/

4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Verfügung.

Für weitere Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter/innen des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramtes (LÜVA) des Vogtlandkreises, Stephanstr. 9, 08606 Oelsnitz, Tel. 03741/300 3601 Fax. 03741 300 4075 / E-Mail: veterinaeramt@vogtlandkreis.de jederzeit gerne zur Verfügung.

Merkblatt
über
Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

1. Anforderungen

1.1. Allgemeine Anforderungen

- Lebensmittel, insbesondere unverpackte Lebensmittel, müssen so behandelt und angeboten werden, dass eine nachteilige Beeinflussung durch z.B. Staub, Autoabgase, Insekten, Rauch, Witterungseinflüsse oder Abfälle vermieden wird.
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Details siehe *Merkblatt über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen.*
- Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten.

1.2. Anforderungen an den Standort

- Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände sollte befestigt sein und sollte sauber gehalten werden
- Möglichst Trinkwasseranschluss und Abwasserabflüsse. Details siehe *Merkblatt über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen.*
- Stromanschluss – wenn erforderlich.
- Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung. Die Müllsammelbehälter müssen dicht schließen, regelmäßig geleert und gereinigt werden. Müllsammelplätze sollten einen angemessenen Abstand zu Lebensmittelverkaufsständen haben.
- Es müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen: Toiletten mit Wasserspülung, mit einer Handwaschgelegenheit (möglichst fließend Warm- und Kaltwasser), sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden. Toilettenanlagen sollten einen angemessenen Abstand zu Lebensmittelverkaufsständen haben.

1.3. Anforderungen an die Betriebsstätten/ Verkaufseinrichtungen

1.3.1. Allgemeine Mindestanforderungen

- Verkaufsfahrzeuge/ –container oder allseitig abgeschlossene, feste Stände, Kioske usw.
- Wände, Oberflächen, Geräte und Arbeitsflächen sollen glatt, hygienisch sauber und damit leicht zur reinigen und zu desinfizieren sowie abrieb- und korrosionsfest sein.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuck-/ Niesschutz; Schutz vor Anfassen)

- Handwascheinrichtung mit fließend Warm-/Kaltwasser, Seifenspender und einer hygienischen Möglichkeit zum Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher) - vor allem beim Herstellen oder bei der Abgabe leicht verderblicher und/oder unverpackter Lebensmittel.
- Geeignete Koch-, Brat-, Gar- und Warmhaltegeräte – je nach Sortiment.
- Spülmöglichkeit für Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte (mindestens das Vorhandensein von 2 Spülbecken zum getrennten Vor- und Nachspülen) mit fließend Warm- und Kaltwasser.
- Ausreichende Lagerkapazität für Vorrat bzw. Nachschub. Keine Lagerung von Lebensmitteln und Lebensmittelbehältern direkt auf dem Fußboden.
- Dicht schließende Abfallbehälter.

1.3.2. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen bei Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln

(*Bsp.: Geflügel, Geflügelfleischerzeugnisse, Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Fischerzeugnisse, Konditoreiwaren, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Feinkostsalate, Molkereiprodukte etc.)*

- Gestaltung und Ausstattung der Verkaufseinrichtung möglichst nach DIN 10500.
- Verkaufsfahrzeuge oder Stände, die allseits von festen Wänden umschlossen sind. Die Verkaufsseite ist zum Schutz vor der Witterung überdacht.
- Anschluss an das Trink- & Abwassersystem oder Kanister-Pump-System; Schlauchsysteme müssen für Lebensmittel (Trinkwasser) geeignet sein.
- Der Fußboden der Einrichtung muss leicht zu reinigen sein.
- Handwascheinrichtungen müssen mit fließend Warm- und Kaltwasser ausgestattet sein.
- Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln sowie zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr in ausreichendem/angemessenem Umfang mit fließend Warm- und Kaltwasser.
- Ausreichende und geeignete Kühl- und/ oder Tiefkühlgeräte, Temperaturkontrolle und Dokumentation

  - Temperaturanforderungen (Auszug):

Erzeugnis	*Temperatur*
Geflügel, Hackfleischerzeugnisse	max. + 4°C
Fleisch, Fleischerzeugnisse	max. + 7°C
Milchprodukte, Kremtorten, Salate	+ 7°C bis max. + 10°C
Tiefkühlprodukte	min. – 18°C

1.3.3. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen bei Abgabe von nicht leicht verderblichen, unverpackten Lebensmitteln

(Bsp.: Brot, Brötchen, Dauerbackwaren, trockene Kuchen, eingelegtes Gemüse, Süßwaren, Tee, Gewürze)

- Überdachter Verkaufsstand, ggf. mit Rück- und Seitenwänden.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuck-/ Niesschutz; Schutz vor Anfassen)

1.3.4. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen an die Abgabe von Getränken

- Errichtung und Inbetriebnahme von Getränkeschankanlagen nur nach den geltenden Anforderungen des Getränkeschankanlagenrechtes (Verordnung (EG) Nr. 852/2004; BetrSichV; ArbStättV; DIN 6650 u.w.). und dem Stand der Technik.
  - Nachweis der Abnahme durch einen Sachkundigen und Vorlage der Sachkundigenbescheinigung (Betriebsbuch, Formblätter).

  - Nachweis der Reinigung gemäß Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004
  - Nachweis der Unterweisung der Beschäftigten für den Umgang mit der Schankanlage
- Bei Verwendung von Mehrwegtrinkgefäßen: Vorhandensein von 2 Spülbecken bzw. einer geeigneten Spülhilfe (Spülboy) zum getrennten Vor- und Nachspülen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr oder Gläserspülmaschine.
- Ohne die genannten Spülmöglichkeiten nur Verwendung von Einwegtrinkgefäßen.

1.3.5. Weitere spezielle Anforderungen

- **Zubereitungen auf dem Holzkohlegrill/ offenen Feuerstellen:** Details hierzu siehe *Merkblatt über hygienische Mindestanforderungen an Grillstände.*
- **Eier:** Details hierzu siehe *Merkblatt über das Behandeln und die Abgabe von Eiern und roheihaltigen Lebensmitteln*.

1.4. Anforderungen an die Beschäftigten/ Personalhygiene

- Hohes Maß an persönlicher Körperhygiene speziell an die Toilettenhygiene und Händereinigung.
- Nachweis einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz (früher: Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz) für Personen, die mit der Zubereitung und Abgabe von Speisen betraut sind sowie ggf. einen Nachweis der Nachbelehrung
- Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Schutzkleidung; ggf. eine Haarbedeckung. Möglichst getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung.
- Einhaltung des Rauchverbotes.
- Personen mit Hauterkrankungen (u.a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen-Darm-Erkrankungen (u.a. akuter Durchfall, Hepatitis, Salmonellenausscheider), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist.

Die Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG sind zu beachten.

1.5. Pflichten zur Kennzeichnung sowie Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten

- Die Lebensmittel sind korrekt und ausreichend zu kennzeichnen bzw. zu bezeichnen.
- Bei der Abgabe von Lebensmitteln, die kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe) enthalten, sind diese auf Speise-/Getränkekarten, auf Angebots-/ Preistafeln oder Schildern an der Ware kenntlich zu machen. Details siehe *Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten.*

2. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Betriebssicherheits-Verordnung (BetrSichV)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)
- Leitlinie über die Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst abgepackt abgegeben werden

– Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten
– DIN 5560 Teil 1-7 : Getränkeschankanlagen

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:
Zugang zum EU-Recht: http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm
Bundesministerium für Justiz: http://www.gesetze-im-internet.de/

3. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.
Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.
Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für weitere Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter/innen des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramtes (LÜVA) des Vogtlandkreises, Stephanstr. 9, 08606 Oelsnitz, Tel. 03741 300 3601 / Fax. 03741 300 4075 / E-Mail: veterinaeramt@vogtlandkreis.de jederzeit gerne zur Verfügung.

Merkblatt
über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

1. Einleitung/ Ziel

Das vorliegende Merkblatt gibt Veranstaltern sowie Gewerbetreibenden von bzw. auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen die Anforderungen an die Trinkwasserversorgungsanlagen und deren ordnungsgemäßem Betrieb vor, um den Eintrag und die Vermehrung von Krankheitserregern zu vermeiden.
Es richtet sich sowohl an Betreiber von Trinkwasserversorgungsanlagen, für die eine Anzeigepflicht dieser gegenüber dem Gesundheitsamt besteht, als auch an die Nutzer dieser Anlagen, für die ebenfalls Hygienevorgaben und Anforderungen an Versorgungsgeräte und Schlauchleitungen gelten.

2. Inhalt und spezielle Anforderungen

1.1. Allgemeine Anforderungen

- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.
- Wasser für die Händereinigung muss Trinkwasserqualität haben.
- Die Wasserversorgung muss während der Betriebszeit funktionstüchtig sein und genutzt werden.
- Zur Desinfektion sind nur Desinfektionsmittel nach § 11 Trinkwasser-Verordnung zugelassen. Siehe hierzu auch DVGW-Arbeitsblatt W 291 „Reinigung und Desinfektion von Wasserverteilungsanlagen“.
- Vor und während der Veranstaltung können Wasserproben aus den Versorgungsanlagen gemäß Trinkwasser-Verordnung entnommen werden. Die Wasserproben werden durch akkreditierte Institute untersucht. Die Kosten der Trinkwasseruntersuchungen sind vom jeweiligen Veranstalter/ Betreiber der Versorgungsanlage zu tragen.

Hygienekontrollen in den mobilen Lebensmittelbetrieben bleiben davon unberührt.

1.2. Anforderungen an die Versorgungsgeräte

- Trinkwasserversorgungsanlagen sind von sachkundigen Personen, die nach allgemein anerkannten Regeln der Technik vorgehen, einzurichten.
- Nur Standrohre (z.B. Hydrant) vom zuständigen Wasserversorger verwenden. Vor Gebrauch gründlich durchspülen und ggf. desinfizieren.
- Feste Leitungen und Verbindungsstücke müssen für Trinkwasser geeignet sein und das DIN- und/oder DVGW-Prüfzeichen tragen. Prüfzeugnisse sind bereitzuhalten.

- Schlauchleitungen müssen KTW- und DVGW-W 270 geprüft sein (Prüfbericht). Schlauchleitungen müssen mind. 10 bar Berstdruck standhalten und sind nicht transparent. Prüfzeugnisse/ -berichte sind bereitzuhalten.
    - **Normale Garten- oder Druckschläuche sind unzulässig!**

- Die verwendeten Schläuche und Bauteile dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Tägliche Kontrollen oberirdischer Leitungen sind durchzuführen.
- Oberirdische Leitungen sind vor Sonnen- bzw. Hitzeeinwirkung sowie vor Frost zu schützen. Für Anschlüsse und Kupplungen sind saubere Unterlagen zu schaffen, damit diese nicht in Pfützen liegen.
- Die Leitungen sind den benötigten Wassermengen anzupassen. Die Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu wählen, um Stagnationswasser zu vermeiden.
- Es sind möglichst kurze Verbindungen vom Verteiler (bzw. Hydrant) zur Entnahmestelle (Zapfhahn) herzustellen.
- Die Leitungen sind immer direkt an den Verteiler (bzw. Hydrant) anzuschließen. Eine Verbindung von einer Entnahmestelle zur nächsten ist unzulässig.
- Die Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme sowie nach langen Standzeiten (z.B. über Nacht) gründlich zu spülen, ggf. zu desinfizieren.
- Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein, um eine Verwechslung mit Abwasserleitungen auszuschließen.
- Zwischen dem Versorgungsnetz und der Anschlussleitung muss eine zugelassene funktionierende Absicherung (z.B. Rückflussverhinderer, Rohrtrenner) eingebaut werden.
- Leitungen und Anschlüsse sind bei Außerbetriebnahme zu reinigen, ggf. zu desinfizieren sowie vollständig zu entleeren und bei Nichtgebrauch trocken und mit Blindkupplungen oder Stopfen versehen zu lagern, um diese vor Verschmutzungen zu schützen.

1.3. Anforderungen an Verkaufseinrichtungen mit Trinkwasseranschluss

- Der Wasserhahn ist fachgerecht zu installieren und die Anschlussstelle am Stand ist gegen Umwelteinflüsse und Verunreinigungen zu schützen.
- Vor Gebrauch ist die Trinkwasserleitung gründlich zu spülen, ggf. zu desinfizieren.
- Nach Gebrauch sind die Leitungen innerhalb der Verkaufseinrichtung zu spülen und vollständig zu entleeren.

1.4. Anforderungen an Verkaufseinrichtungen ohne Trinkwasseranschluss

- Trink- und Abwassertank sollten ein Volumen von mindestens 15 Litern haben (DIN 10500).
- Wasservorratsbehälter müssen aus lebensmittelgeeignetem Material, verschließbar und leicht zu reinigen sein.
- Wasservorratsbehälter sind täglich mit frischem Trinkwasser zu befüllen. Vor dem Befüllen oder der Ingebrauchnahme sind diese mit Trinkwasser zu spülen.
- Der Behälter bzw. bei Kanisterpumpsystemen auch Schläuche und Pumpe sind gründlich zu reinigen. Sie sollten sachgemäß (Herstellerangaben beachten!) mindestens einmal pro Woche mit einem dafür geeignetem Mittel desinfiziert werden.
- Nach Betriebsschluss sind die Behälter vollständig zu entleeren.

1.5. Anforderungen an die Warmwasserbereitung

- Bei Verwendung eines Warmwasserbereiters (z.B. Boiler) ist das Wasser nach dem Befüllen einige Minuten zum Kochen zu bringen.
- Eine andauernde leichte Erwärmung des Wassers ohne vorangehendes Abkochen ist zu vermeiden. (Gefahr der Vermehrung von Mikroorganismen)
- Warmwasserbereiter sind regelmäßig zu entkalken.

3. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen und technische Regeln (Auszug)

– Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)
– Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
– Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

- Lebensmittelhygiene-Verordnungen (LMHV und Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)

- DVGW: Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches e.V.:
  - Arbeitsblatt W 270 (Materialprüfung)
  - Arbeitsblatt W 291 (Reinigung und Desinfektion von Wasserversorgungsanlagen)
- KTW - Empfehlungen: Gesundheitliche Beurteilung von Kunststoffen im Trinkwasserbereich

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:
Zugang zum EU-Recht: http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm
Bundesministerium für Justiz: http://www.gesetze-im-internet.de/

4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.
Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.
Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Verfügung.

Für weitere Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter/innen des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramtes (LÜVA) des Vogtlandkreises, Stephanstr. 9, 08606 Oelsnitz, Tel. 03741 300 3601 / Fax. 03741 300 4075 / E-Mail: veterinaeramt@vogtlandkreis.de jederzeit gerne zur Verfügung.