

# Merkblatt für Veranstalter von Festen und Märkten



## Allgemeines

Bei der Durchführung von Festen oder Veranstaltungen „aus besonderem Anlass“ müssen bestimmte Anforderungen eingehalten werden. Insbesondere muss im Umgang mit Lebensmitteln von der Beschaffung über die Lagerung, die Produktion, den Transport und die Abgabe eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet sein. Dafür haften die Standbetreiber im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht. Dies gilt auch für Speisen (z. B. selbstgebackene Kuchen) und Getränke, die den Veranstaltern von privater Seite zur Verfügung gestellt werden.

## Genehmigung

Für jede Veranstaltung, bei der auch Alkohol angeboten wird, muss eine Gestattung rechtzeitig (mindestens 2 Wochen vorher) bei der zuständigen Gemeinde schriftlich beantragt werden.

Das Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz) ist zu beachten. Für die Lebensmittelverkaufsstände muss eine ausreichende Zufuhr an Trinkwasser gewährleistet sein. Trinkwasserschläuche und Leitungen müssen den lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechen. Die Toilettenanlagen müssen ebenfalls über eine ausreichende Wasserversorgung verfügen. Abwasser ist aus diesen Anlagen ordnungsgemäß zu entsorgen.

## Getränkeausschank

Wird eine Getränkeschankanlage verwendet, so ist diese sicherheitstechnisch und hygienisch in einem einwandfreien Zustand zu halten. Hierzu muss eine wiederkehrende Prüfung sowie eine Gefährdungsbeurteilung vorliegen.

Die Kohlensäureflaschen müssen mit einem Metallband oder Kette gesichert sein, um ein Umstürzen und somit eine Lebensgefährdung der Festgäste sowie der Betreiber und des Personal sicher ausschließen zu können.

Wird Bier aus Containern über Fassattrappen ausgeschenkt, so ist dies kenntlich zu machen. In unmittelbarer Nähe der Ausschankstelle muss eine Vorrichtung zum Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen darf nur Trinkwasser verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen oder durch ständigen Frischwasserzulauf fortlaufend zu erneuern.

## Personal

Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, hat geeignete, saubere Schutzkleidung zu tragen. Personen, die mit der Zubereitung von Speisen direkt oder indirekt (über Geschirr, Besteck) beschäftigt sind, dürfen an keiner ansteckenden Krankheit leiden. Sie müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Dies gilt insbesondere bei der Zubereitung von Speisen und beim unmittelbaren Berühren von Lebensmitteln.

## Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Personen die gewerblich mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen eine Erstbelehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG durch das Gesundheitsamt oder einen dafür zugelassenen Arzt erfahren haben. Diese Bescheinigungen über die erfolgte Erstbelehrung sind am Veranstaltungsort aufzubewahren und müssen auf Verlangen vorgelegt werden können. Die Verantwortlichen müssen ihr Personal bezüglich der Vorschriften des IfSG belehren.

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten entfällt die gesetzliche Belehrungspflicht. Diese müssen durch das Merkblatt Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln (im Internet unter; [www.stmugv.bayern.de](http://www.stmugv.bayern.de) abrufbar) über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet sein.

## **Toiletten**

Für die Gäste müssen ausreichende WC-Anlagen bereitgestellt werden. Für das Personal sind separate schnell erreichbare „Personaltoiletten“ zur Verfügung zu stellen. Sie müssen über Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Flüssigeife und Einmalhandtücher verfügen.

## **Speiseresteentsorgung**

Für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind angemessene, dicht schließende Behälter bereitzustellen. Anschließend ist eine ordnungsgemäße Entsorgung zu gewährleisten. Tierische Speiseabfälle sind aus Gründen der Seuchengefahr getrennt vom Restmüll zu entsorgen (Speiserestetonne).

## **Duldungs- und Mitwirkungspflicht**

Die Verantwortlichen oder deren Vertreter sind verpflichtet, die Kontrollmaßnahmen zu dulden und zu unterstützen (sämtliche Räumlichkeiten zeigen, Behältnisse öffnen, Entnahme von Proben dulden).


## **Betriebsstätten:**

Betriebsstätten, Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können. Eine nachteilige Beeinflussung z. B. durch Schmutz, Staub, Gerüche (z. B. Zigaretten-rauch), Temperatur usw. auf das Lebensmittel ist zu vermeiden. Imbiss-, Grill-, und Lebensmittelverkaufsstände müssen einen leicht zu reinigenden Boden haben und allseitig umschlossen (Dach und Seitenwände) sein. Die Oberflächen müssen aus leicht zu reinigendem Material bestehen. Offen vorrätig gehaltene Lebensmittel sind zum Verbraucher hin gegen Anhusten oder Berühren mit einem ausreichenden Warenschutz (z. B. Abdeckhaube, Glasscheibe) zu versehen. Das Risiko einer Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge muss verhindert werden. Es müssen geeignete Vorrichtungen (Spülbecken) zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Beim Umgang mit Lebensmitteln muss für eine hygienische Händereinigung ein separates Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserversorgung (z.B. Glühweinkocher, **Wasserkocher nicht geeignet**) Flüssigseifenspende (ggf. Desinfektionsspende) und Einweghandtücher in unmittelbarer Nähe (schnell und leicht zugänglich) vorhanden sein. Handwaschbecken, Spülbecken und Waschbecken zur Lebensmittelreinigung müssen voneinander getrennt sein

## **Beförderung**

Zum Verkauf bestimmte unverpackte Lebensmittel dürfen nur in hygienisch einwandfreien Behältnissen transportiert werden. Erforderlichenfalls sind die Lebensmittel ausreichend mit für Lebensmittel geeigneten Materialien abzudecken.

## **Lagerung**

Behältnisse (Lebensmittelecht ) in denen Lebensmittel gelagert sind, dürfen nicht direkt am Boden bzw. im Freien ohne ausreichenden Schutz abgestellt werden.

Bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die erforderlichen Kühltemperaturen eingehalten werden (siehe Temperaturtabelle).

Die erforderlichen Kühltemperaturen sind durch ein Thermometer zu kontrollieren und zu dokumentieren.

### **Preisangaben und Kennzeichnung**

Die Preise für die angebotenen Speisen und Getränke sind gut sichtbar und in ausreichender Anzahl anzubringen; bei Getränken ist die Menge mit anzugeben; es dürfen nur geeichte Getränkebehältnisse verwendet werden.

Es ist außerdem sicherzustellen, dass mind. ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen ist als das billigste alkoholische Getränk oder im Preis gleich ist.

Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Bei Speisen ist der Preis bezogen auf Portion, Paar, Stück oder 100g anzugeben. Zusatzstoffe müssen wie auf dem zweiten Merkblatt (Fußnote mit Zahl oder Stern oder beim Schild an der Ware) gekennzeichnet werden

### **Temperaturanforderungen für Lebensmittel**

Fleisch, frisch und Fleischerzeugnisse	max. + 7°C
Geflügel, frisch	max. + 4°C
Hackfleisch aus zugelassenen EG-Betrieben	max. + 2°C
Fischereierzeugnisse, frisch Krebs und Weichtiererzeugnisse gekocht	In schmelzendem Eis oder bis max. + 2°C
Sonstige kühlpflichtige Speisen	max. + 7°C
Speiseeis bei loser Abgabe (zum Ausformen)	min. -10°C
warme Speisen bei der Abgabe	Nicht unter +65 °C im Kern
Erhitzungstemperaturen beim Erhitzen	Nicht unter +70 °C im Kern

### **Kontaktadresse:**

Landratsamt Schwandorf  
Lebensmittelüberwachung  
Wackersdorfer Str. 80  
92421 Schwandorf  
Telefon: 09431 / 471-0  
Telefax: 09431 / 471-104  
E-Mail: lebensmittelueberwachung  
@landkreis-schwandorf.de

### **Herausgeber:**

Landratsamt Schwandorf  
Amt für Verbraucherschutz

Weitere Infos erhalten Sie unter  
[www.stmugv.bayern.de/www.aquapal.de](http://www.stmugv.bayern.de/www.aquapal.de)  
(der Trinkwasserschlauch Geprüft nach KTW-  
Leitlinie „Rohre“,  
DVGW-W270 und VP 549)