

Merkblatt

über hygienische Mindestanforderungen an nichtständige Einrichtungen des Lebensmittelverkehrs im Rahmen von Messen und Sonderveranstaltungen auf dem Messegelände Leipzig

I. Allgemeines

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.

Stadt Leipzig
Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt
Tel.: 0341 / 123 - 3761
Fax: 0341 / 123 – 3765
E-Mail: veterinaeramt@leipzig.de

II. Anforderungen an o.g. Einrichtungen

1. in denen leichtverderbliche Lebensmittel hergestellt oder unverpackt behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, wie z.B.:

- warme und kalte Speisen, Imbisszeugnisse, Frittierzeugnisse,
- Konditoreiwaren, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Obstkuchen u. ä.,
- Fleisch- und Wurstwaren,
- Geflügelfleisch und – Erzeugnisse,
- unverpacktes Speiseeis (Ausnahme: Spezialverkaufsstände),
- Feinkostsalate, Molkereiprodukte, Käse

Maßnahmen:

- Wände ringherum über Arbeitsflächen abwaschbar, ggf. desinfizierbar,
- Fußboden glatt und leicht zu reinigen,
- ausreichender Kundenschutz,
- Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Seifenspender und Einweghandtüchern,

Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Einrichtungen, Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr mit fließendem Heiß- und Kaltwasser,

- Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassersystem,
- Bei eingeschränktem Sortiment z.B. Bockwürste, Bratwürste u. ä. kann nach Absprache mit unserem Amt statt Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassersystem ein geschlossenes Handwaschsystem verwendet werden.
- Oberflächen von Einrichtungen, Ausstattungen, Geräten, Ablage- oder Schneideflächen müssen aus nicht toxischem und abriebfestem Werkstoff, glatt, fugenlos, splitterfrei gestaltet, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- je nach Sortiment geeignete Kühl- und Tiefkühl- sowie Gargeräte,
- ausreichend Lagerkapazität für Vorrats- und Nachschubware, keine direkte Lagerung von Lebensmitteln und Lebensmittelbehältern direkt auf dem Boden
- Schutz von Lebensmitteln vor der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Kunden (z.B. Spuck-/Niesschutz, Kundenkontakt generell) sowie durch das Personal selbst (Vermeidung direkten Hautkontaktes bei leicht verderblichen Lebensmitteln)

- Sofern Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln erforderlich sind, müssen diese getrennt von Handwascheinrichtungen sein.
- ausreichend große, dichtschießende Abfallbehältnisse

2. in denen unverpackte, nicht leichtverderbliche Lebensmittel gehandelt werden wie:

- Brot, Brötchen Dauerbackwaren, trockene Kuchen,
- eingelegtes Gemüse,
- Süßwaren, Tee, Gewürze u. ä.,
- Dauerwurst

Maßnahmen:

- ausreichender Kundenschutz,
- geeignete Handwaschmöglichkeit mit fließendem Warm- oder Kaltwasserversorgung, Seifenspender und Einweghandtüchern

3. in denen verpackte Lebensmittel gehandelt werden:

- Gewährleistung einer Handwaschmöglichkeit mit Warm- und Kaltwasser, Seifenspendern und Einmalhandtüchern in der Nähe

4. in denen Getränke aller Art ausgedient werden:

- Getränkeschankanlagen müssen nach dem aktuellen Stand der Technik, der DIN 6650 Teil 1-7 und der unten genannten Verordnungen errichtet und betrieben werden:
- Gewährleistung der sicherheitstechnischen Anforderungen (Gefährdungsbeurteilungen, Prüfungen vor Inbetriebnahme, Anzeigen und wiederkehrende Prüfungen) nach Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV),
- gesamte Dokumentation einschließlich Reinigungsnachweise sind generell mitzuführen und zur Einsicht für die Behörden bereit zu halten,
- Nachweis der Reinigung und Desinfektion gemäß DIN 6650-6,
- Vorhandensein von zwei Spülbecken für die Schankgefäße bzw. einer geeigneten Spülhilfe (z.B. Spülboy) mit getrennter Vor- und Nachspülmöglichkeit oder Spülmaschine
- Ist keine Spülmöglichkeit vorhanden, dürfen nur Einwegbecher benutzt werden.
- Herstellung und Abgabe von Heiß- und Kaltgetränken wie z.B. Kaffee, Tee, Limonaden und Fruchtsaftgetränken aus Dispensern, frisch gepressten Säften u. ä. nur an Standorten und in Betriebsstätten in unmittelbarer Nähe von Trinkwasserzapfstellen,
- bei Abgabe von Getränken in Mehrwegtrinkgefäßen eine Spülmöglichkeit mit fließendem Heiß- und Kaltwasser oder Spülmaschine

III. Anforderungen an Beschäftigte im Umgang mit Lebensmitteln

- Nachweis einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach §§42, 43 Infektionsschutzgesetz und letzte Dokumentation der Belehrung,
- (Vorhandene amtsärztliche Gesundheitszeugnisse nach §§ 17, 18 Bundesseuchengesetz bleiben gültig),

- Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen, § 42 Infektionsschutzgesetz ist zu beachten,
- saubere Kleidung, erforderlichenfalls hygienisch einwandfreie Schutzkleidung tragen
- unverpackte Lebensmittel und Speisen dürfen nicht beniest oder behustet werden, bei leichtverderblichen Lebensmitteln ist direkter Hautkontakt zu vermeiden,

- Einhaltung des Rauchverbotes in Verkaufs- und Imbisseinrichtungen
- Zutreffende und vollständige Bezeichnung von Lebensmitteln und Speisen sowie Kenntlichmachung von Zusatzstoffen(z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe) auf Angebots-/ Preistafeln oder Schildern direkt an der Ware

IV. Sonstige Hinweise

- Die aufgeführten Punkte sind Schwerpunkte und erheben nicht den Anspruch auf Vollständigkeit. Daher behält sich das Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt Leipzig weitere Auflagen vor und ist bereit zu allen lebensmittelrechtlichen Fragen Auskunft zu erteilen.