

KREISVERWALTUNG NEUWIED

Verbraucherschutz
Abteilung 8/11-81
Ringstraße 70, 56564 Neuwied



Auskunft erteilen: Herr Leo Schmitz,

Lebensmittelkontrolleure: Hans Müller,
Bernd Mrusek,
Michael Matthäi,
Volker John,
Benedikt Reuschenbach

☎ Durchwahlen: 02631/803-423 /-419 /-735 /-780 /-455 /-497

Neuwied, Februar 2009

Merkblatt **für Sonderveranstaltungen (insbesondere Märkte)**

❖ Allgemeines :

- Wer Lebensmittel herstellt, behandelt und in Verkehr bringt (anbietet, lagert) hat darauf zu achten, dass dies mit größter Sorgfalt geschieht, um eine **nachteilige Beeinflussung** der Lebensmittel zu vermeiden. Unter **nachteiliger Beeinflussung** ist jede ekel-erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln zu verstehen. Diese kann zum Beispiel hervorgerufen werden durch:
 - ⇒ **Mikroorganismen, Verunreinigungen,**
 - ⇒ **Witterungseinflüsse, Gerüche, zu hohe Temperaturen,**
 - ⇒ **Abfälle, Abwässer u.ä.**
 - ⇒ **ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.**
- Es darf nur Trinkwasser verwendet werden. Dies gilt auch für Reinigungsarbeiten.
- Schon beim Einkauf der Lebensmittel ist darauf zu achten, dass hygienische Mindestvoraussetzungen, wie z. B. vorgegebene Temperaturen, u. ä., bereits beim Transport eingehalten werden.

❖ Anforderungen an den Standplatz:

- Befestigter Untergrund (betoniert, asphaltiert oder gepflastert); sollte dies nicht der Fall sein, so sind z. B. versiegelte Holzböden (z.B. mit PVC – Auslage) eine Mindestvoraussetzung,
- Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- Es muss eine angemessene Warm- und Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung vorhanden sein. Sollten derartige Möglichkeiten nicht gegeben sein, so ist auf ein Kanister- bzw. Tanksystem zurückzugreifen (wie z. B. im Campingbereich). Auf Warmwasser kann nicht verzichtet werden.

Sprechzeiten

Verwaltung: Mo - Fr 08:30 – 12:00, Di + Do 14:00 – 16:00
Bürgerbüro: Mo - Do 07:00 – 18:00, Fr. 07:00 – 15:00

Bankverbindungen

Sparkasse Neuwied (BLZ 574 501 20) Kto-Nr. 90 76
Postbank Köln (BLZ 370 100 50) Kto.-Nr. 1 71 15 09

- Toiletten mit Wasserspülung oder chem. Toiletten (z.B. Dixi) und Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (möglichst für Lebensmittelpersonal und Besucher getrennt),
- Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Einrichtungen , Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr mit fließendem Heiß- und Kaltwasser,
- Möglichkeiten zur ordnungsgemäßen Abfallbeseitigung,
- Es muss eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung vorhanden sein.

❖ **Anforderungen an Verkaufsstände, Marktstände, Verkaufsfahrzeuge etc.:**

- Die Lebensmittel sind unter entsprechenden Schutzhauben und bei kühlpflichtigen Lebensmitteln in Kühlvitrienen zur Abgabe an den Verbraucher vorzuhalten,
- Bei Brat- bzw. Kocheinrichtungen, die von Verbraucherseite her unmittelbar zugänglich sind, ist ein „Spuckschutz“ anzubringen. Gleichmaßen gilt dies auch bei der Abgabe von loser Ware.
- Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Seifenspendern und Einweghandtüchern,
- Arbeitstische, Abstellflächen und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein,

❖ **Eigenkontrollmaßnahmen und Schulungen:**

- In der Betriebsstätte sind Eigenkontrollsysteme (nach HACCP-Grundsätzen) einzurichten, die geordnete Betriebsabläufe und die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Die Maßnahmen sind regelmäßig zu dokumentieren und die Dokumentation in der Betriebsstätte vorzuhalten.
- Mitarbeiter in Lebensmittelbetrieben müssen regelmäßig über hygienerechtliche Vorschriften geschult werden. Die Schulungen sind auf die dem Arbeitnehmer übertragenen Aufgaben auszurichten. Auch hier ist eine schriftliche Dokumentation erforderlich.

❖ **Kennzeichnung:**

- Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind entsprechend den Vorgaben in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) auf Speise- und Getränkekarten, Angebots- und Preistafeln oder auf einem Schild neben der Ware und auf Fertigpackungen entsprechend kenntlich zu machen.

❖ **Anforderungen an Beschäftigte im Umgang mit Lebensmitteln :**

- Personen, die Lebensmittel Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen hygienisch einwandfreie Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung, tragen.
- Personen, die nachstehende Lebensmittel:
 - Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
 - Milch und Erzeugnisse 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,

gewerbsmäßig Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen müssen im Besitz einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die erfolgte Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz sein.

Die Bescheinigung ist beim Arbeitgeber aufzubewahren und an der Betriebsstätte verfügbar zu halten.

Eine entsprechende Belehrung / Bescheinigung ist auch für Reinigungspersonal, welches in Küchen etc. beschäftigt wird, erforderlich.

Hinweis:

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass dieses Merkblatt keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt und bewusst allgemein verständlich abgefasst wurde, weshalb auf Gesetzes- bzw. Verordnungszitate verzichtet wurde.

Für evtl. auftretende Detailfragen stehen wir gerne zu Verfügung.

Zu beachtende Rechtsgrundlagen:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der **allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts**, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 26.04.2006 (BGBl. I S. 945), in derzeitigiger Fassung

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 **über Lebensmittelhygiene** (ABl. Nr. L 139 S. 1, gesamte Vorschrift ber. ABl. Nr. L 226 S. 3), in derzeitigiger Fassung

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1817), in derzeitigiger Fassung

Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) in der Neufassung vom 15.12.1999 (BGBl. I S. 2464), in derzeitigiger Fassung

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) in der Fassung vom 29.01.1998 (BGBl. I S. 230, 231), in derzeitigiger Fassung

Infektionsschutzgesetz (IfSG) vom 20.07.2000 (BGBl. I S. 1045), in derzeitigiger Fassung