

# Merkblatt

für die Gestattung eines vorübergehendes Gaststättenbetriebes nach § 12 (1) GastG (basierend auf den zur Zeit geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen insbesondere auf der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) vom 5. August 1997

Folgende lebensmittelhygienischen/rechtlichen Mindestanforderungen sind von den Veranstaltern zu beachten:

## 1. Platz zur Durchführung einer Veranstaltung:

- a) Aufstellung dort, wo geringste Staubentwicklung oder Geruchsbeeinträchtigung gegeben ist. Nicht unmittelbar neben Toilettenanlagen, Müllcontainern und ähnlichen Anlagen, die eine nachteilige Beeinträchtigung der Lebensmittel verursachen können.

## 2. Anforderungen an Zubereitungs- u. Verkaufseinrichtungen von Lebensmitteln:

Sie müssen so beschaffen sein, daß sie sauber und instand gehalten werden können und eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist. Das bedeutet:

- a) Dreiseitig umschlossen, überdacht, die Vorderfront mit einer Theke/Tresen zum Gast hin abgetrennt
- b) Leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Zahl und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Seifenspender und Papierhandtücher). Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Bei Fehlen von fließendem Wasser ist ein ausreichender Trinkwasservorrat notwendig. Die Menge des Trinkwassers ist nach Umfang, Art der Tätigkeit und Anzahl der Helfer (Bedienstete) zu bemessen.
- c) Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen entsprechende Spülmöglichkeiten vorhanden sein, die von den Handwaschbecken getrennt sind. Eine angemessene Warm- oder Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung muß vorhanden sein.
- d) Oberflächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
- e) Die Innenflächen des Standes und die Decke müssen aus leicht zu reinigenden, abwaschbaren Materialien bestehen (ggf. mit heller Kunststoffolie abhängen).
- f) Der Boden des Verkaufsstandes muß fest, sauber und leicht zu reinigen sein (z. B. Verbundsteinpflasterboden, Holztafeln, PVC-Beläge u. ä.).
- g) Unverpackte Lebensmittel müssen durch Aufsätze auf den Verkaufstischen vor nachteiligen Beeinflussungen (z. B. durch Husten, Anfassen etc.) geschützt werden. Bei Fehlen dieser Voraussetzungen sind zumindest die Lebensmittel an der Rückseite des Standes (also hinter der Bedienung) zu deponieren.

### 3. Grundsätze für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln:

- a) 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.

Als nachteilige Beeinflussung ist jede ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigung, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren anzusehen.

- b) Lebensmittel, die von Natur aus einen gewissen Verschmutzungsgrad aufweisen (z. B. Gemüse, Kartoffeln usw.) dürfen nicht mit anderen Lebensmitteln in den selben Räumen gelagert werden. Das gilt auch für Kühlräume und andere Kühleinrichtungen. Die verschiedenen Lebensmittelgruppen sind wie folgt getrennt voneinander zu lagern:
- Fleisch- sowie Fleisch- und Wursterzeugnisse
  - Fisch und Fischerzeugnisse
  - Milch und Milcherzeugnisse (z. B. Sahne, Käse, Butter etc.)
  - gewaschenes Obst und Gemüse, zubereitete Speisen, abgekochte Eier
  - ungewaschenes Obst und Gemüse, Konserven, kartonverpackte Ware, rohe Eier
  - Getränke
- c) 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.
- d) Der Transport kühl-/bzw. tiefkühlpflichtiger Lebensmittel darf nur unter Einhaltung der Kühlkette (ohne Unterbrechung der Kühlung) in geeigneten Fahrzeugen bzw. Vorrichtungen erfolgen. Tiefkühlware ist ausgepackt bei +10 ° C aufzutauen.

### 4. Einzelne Maßnahmen:

- a) Lebensmittel sollten nur hinter/unter einer Abdeckung (Glocke, Vitrine, etc. ) feilgehalten werden. Bis zur Herrichtung sind noch nicht zubereitete oder bevorratete Fleisch- und Fischerzeugnisse in einem separaten, sauberen, mit einem Thermometer ausgestatteten Kühlschrank aufzubewahren.

#### Lagertemperaturen:

Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Käse, Feinkost, Salat	max. 7 ° C
Milchprodukte	Herstellerangaben beachten
Desserts, Cremes, Sahne/Cremetorten	max. 7 ° C
Frischgeflügel, Wild	max. 4 ° C
Frischfisch	max. 2 ° C
Tiefkühlware	mind. -18 ° C

- b) Geflügel, Fisch, Fleisch muß auf Kerntemperaturen von 70 ° (10 Min.) bzw. 80 ° (3 Min.) mindestens erhitzt werden. Die Aufbewahrungsdauer von gegarten Speisen ist auf vier Stunden zu begrenzen. Dabei darf eine Temperatur von mindestens 65 ° nicht unterschritten werden.
- c) Hackfleischerzeugnisse dürfen auf Festveranstaltungen weder hergestellt noch roh an Gäste abgegeben werden. Dies gilt insbesondere für Hackfleischerzeugnisse wie z. B. rohes

Mett, rohe Bratwurst, Geschnitzeltes, mit Mürbeschneidern behandeltes bzw. geklopftes Fleisch, Spieße etc.

- d) Bei Verwendung von Friteusen ist das Fritierfett rechtzeitig und regelmäßig zu erneuern.
- e) Leicht verderbliche Lebensmittel müssen grundsätzlich in der Kühlung (siehe Ziff. 4 a „Lagertemperatur“) aufbewahrt werden.
- f) Das Speisenangebot ist auf einfache Gerichte zu beschränken. Einfach zubereitete warme Speisen sind solche, deren Zubereitung keine besonderen Fertigkeiten und außerdem wenig Zeit und Mühe erfordert.
- g) Grundsätzlich dürfen keine Lebensmittel angeboten werden, die mit rohen Eiern hergestellt worden sind und keinem anschließenden Erhitzungsverfahren unterzogen wurden.
- h) Tiere sind fernzuhalten. Die Beschäftigten haben den Kontakt mit Tieren zu meiden.

#### **5. Personalhygiene:**

- a) Die Beschäftigten haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung, vorzugsweise saubere Kittel und Schürzen tragen.
- b) Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen und Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, daß Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.
- c) Insbesondere sind Durchfallerkrankungen, Wund- und Hautinfektionen dem Verantwortlichen zu melden.
- d) Speisen dürfen nicht behustet oder beniest werden.
- e) Auf saubere Hände ist stets zu achten. Auf Schmuck ist zu verzichten. Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, ebenfalls soll kein Nagellack getragen werden. Hände sind so oft wie möglich zu waschen, insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach Anfassen von verschmutzten Gegenständen und vor allem nach dem Toilettenbesuch. Wunden und Verletzungen an den Händen müssen mit Pflaster fest abgedeckt werden (evtl. mit Handschuhen arbeiten).
- f) Essen und Trinken außerhalb von Pausen sollte unterbleiben. Rauchen ist absolut nicht gestattet.
- g) Das Anfassen der Ware durch den Verkäufer soll aus hygienischen Gründen möglichst unterbleiben. Es sollen Zangen oder Gabeln verwendet werden, auch bei Backwaren.
- h) Eine leicht erreichbare Toilette mit Wasserspülung und entsprechendem Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluß Seifenspender und Papierhandtüchern muß vorhanden sein.

#### **6. Gästetoiletten:**

Eine ausreichende Anzahl Toiletten für die Gäste - nach Geschlechtern getrennt - muß vorhanden sein. An den dortigen Handwaschbecken sind grundsätzlich Seifenspender und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen z. B. Papierhandtücher zum einmaligen Gebrauch anzubringen. Die Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnlichen Einrichtungen versperrt oder nur gegen Entgelt zugänglich sein.

## 7. Speisen und Getränkekarte:

- a) An gut sichtbarer Stelle aufhängen bzw. auf den Tischen jeweils auslegen.
- b) Speisen sind mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben. Fantasiebezeichnungen müssen grundsätzlich erläutert oder umschrieben werden (**z.B. auch die Angabe der Tierart bei Fleischerzeugnissen**).
- c) Deklarationspflichtige Zusatzstoffe müssen entsprechend gekennzeichnet sein, entweder direkt hinter der Ware oder mit entsprechender Fußnote z. B. Bratwurst „mit Phosphat“ und „mit Geschmacksverstärker“, Seelachs „mit Farbstoff“ und „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“.  
**Grundsatz:** Es sollte stets die auf dem Lieferschein bzw. der Verpackung angegebene Kennzeichnung übernommen werden.
- d) Bei Abgabe von Getränken ist die Menge anzugeben; bei Kaffee und Tee, Kännchen oder Tasse
- e) Lebensmittel die verpackt an den Verbraucher abgegeben werden (z. B. Konserven) müssen entsprechend deklariert sein, wobei folgende Kennzeichnungselemente unbedingt erforderlich sind: Bezeichnung des Erzeugnisses, Hersteller, Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag, Monat, Jahr) ggf. mit Lagerungshinweis: Kühltemperatur, Zutatenliste.

