



Lebensmittelrechtliche Mindestanforderungen für Großveranstaltungen

Problemstellung

Finden Großveranstaltungen von mehreren Tausend Besuchern mit mehrtägiger Versorgungssituation statt, muss für diesen Zeitraum, sowohl die rechtskonforme Umsetzung des Catering (zuständig Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt) als auch des Sanitärbereiches (zuständig Gesundheitsamt) gewährleistet werden. Häufig sind die genutzten Freigelände so gelegen, dass aufgrund der mangelhaften Erschließung die Verfügbarkeit von fließendem Trinkwasser für den Lebensmittel- und Sanitärbereich nicht gewährleistet ist. Alternativ wird die Versorgung dann über mobile Wasserbehältersysteme realisiert, die ein höheres Risiko hinsichtlich der Kontamination z. B. von Speisen, Getränken und somit Ausgang von Erkrankungsgefahren darstellen.

Grundsätzliche Forderungen

Lebensmittel dürfen in Verkaufsständen/-wagen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass gewährleistet wird, dass nur sichere und zum Verzehr geeignete Lebensmittel angeboten werden. Einer nachteiligen Beeinflussung zum Beispiel durch Bakterien und Viren aufgrund von Verunreinigungen durch das verwendete Wasser, durch unhygienische Arbeitsgeräte oder durch ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren dürfen Lebensmittel (Rohstoffe, Zutaten, fertige Speisen und Getränke) nicht ausgesetzt sein. Jeder der Lebensmittel herstellt oder an Dritte abgibt, trägt für deren Qualität und gesundheitliche Unbedenklichkeit die alleinige Verantwortung und Sorgfaltspflicht.

Detailforderungen an die Zubereitung und Abgabe von Speisen und Getränken

- Verantwortliche Imbiss- und Cateringunternehmen
Die Versorgung mit Speisen und Getränken auf Großveranstaltungen wird durch professionelle Imbiss- und Cateringunternehmen realisiert, die mit Aufnahme ihrer gewerblichen Tätigkeit beim zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt registriert und überwacht werden. Wir empfehlen, das Cateringkonzept vorher mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt abzustimmen.
- Ausstattung
 - Verkaufswagen oder Verkaufsstand: überdacht, Rück- und Seitenbereiche umschlossen, Spuckschutz nach vorne
 - Fußbodenschicht: Schutz gegen Windaufwirbelungen und gut zu reinigen

- Handwaschgelegenheit mit Einweghandtüchern und Einwegseife und Warm- und Kaltwasserzufuhr (Heißwasserbereitung z. B. durch Camping-Durchlauferhitzer),
!!Schüsseln mit Wasser erfüllen nicht die Forderungen!!
- geeignete Eichrichtungen für Kühlung, Erhitzung ggf. Heißhaltung
- Abgabe von Speisen und Getränken in Einweggeschirr, wenn kein fließendes Trinkwasser zur Verfügung steht
- Abfälle: Behältnisse mit Deckel, ordnungsgemäße Entsorgung- insbesondere des organischen Abfalls
- Abwassersammlung im Verkaufsstand (z. B. Ableitung in transportablen Behälter) und ordnungsgemäße Entsorgung des Abwassers
- Wasser für Reinigungszwecke
- Fließendes Trinkwasser aus zertifizierten Leitungssystemen (z. B. Trinkwasserschläuchen mit DVGW- oder KTW- Prüfkennzeichnung) oder geeignete Wasserbehälter mit regelmäßiger Reinigung - das abgefüllte Wasser muss Trinkwasserqualität haben!
- täglicher Wechsel des Behälterwassers mit frisch abgefülltem Wasser
- Mindestmenge: pro Lebensmittelstand 30 l Trinkwasser pro Tag; der Mengenbedarf erhöht sich bei erhöhtem Bedarf an Reinigungswasser! z. B. bei Grillständen oder mobile Feldküchen (Ablöschen, intensive Reinigung der Roste, Grillbehälter, Kochbereiche)
- Wasser für die Herstellung von Lebensmitteln (Getränke, Eisherstellung, Teigherstellung etc.)
- fließendes Trinkwasser aus zertifizierten Leitungssystemen (z. B. Trinkwasserschläuchen mit DVGW- oder KTW- Prüfkennzeichnung) oder bei mobiler Versorgung wird kein Behälterwasser, sondern handelsübliches Tafelwasser verwendet, um Trinkwasserqualität jederzeit zu gewährleisten

- Personal
 - saubere Kleidung; erforderlichenfalls Schutzkleidung
 - keine ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen etc.
 - wer Produkte, die mit Fleisch, Fisch, Eiern oder Milch hergestellt werden (einschließlich Speiseeis und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung) herstellt, bearbeitet oder unverpackt verkauft, muss vor Ort eine gültige amtsärztliche Gesundheitsbescheinigung und zweijährlicher Nachbelehrung nach Infektionsschutz-Gesetz vorlegen können.

- Rechtsgrundlagen in derzeit gültiger Fassung
 - Verordnung EG Nr. 178/2002 vom 28.01.2002 (L 31),
 - Verordnung EG Nr. 852/2004 vom 29.04.2004 (L 226)
 - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB vom 26.04.2006 (BGBl Teil I S. 945)
 - Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1816)

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Rückfragen/Auskünfte erteilt die im Kopf genannte Behörde auch unter lebensmittelueberwachungsamt@kvbarnim.de

Auskünfte zu Sanitäreinrichtungen und Einrichtungen zur Körperhygiene bei Großveranstaltungen erteilt das SG Gesundheitsamt
Tel: 03334 214-1599; Fax: 03334 214-2599; gesundheitsamt@kvbarnim.de