



Merkblatt
**über lebensmittelhygienische Mindestanforderungen
beim Verkauf von Lebensmitteln auf
Volksfesten, Jahrmärkten und ähnlichen Veranstaltungen**

Nachstehende Anforderungen gelten nicht für den ausschließlichen Verkauf von Obst, Gemüse, Eiern, sowie nicht kühlpflichtigen, fest verpackten Lebensmitteln.

Verkaufsstände und Verkaufswagen

Die Verkaufseinrichtungen sind derart zu gestalten, dass jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel z.B. durch Witterungseinflüsse (Regen, Staub, Sonnenstrahlen) oder durch Kunden (Anhusten, Berühren) wirksam ausgeschlossen wird. Die Einrichtungen erfüllen die Mindestanforderungen, wenn

- der Fußboden befestigt, abwaschbar und desinfizierbar ist,
- sie mindestens bis Tresenhöhe von Wänden umschlossen sind und ein Dach ausreichend Schutz vor Witterungseinflüssen bietet,
- Wände, Decken und Innenflächen aus glattem, abwaschbarem und desinfizierbarem Material bestehen,
- Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, leicht zu reinigen sind und glatte, abwaschbare und desinfizierbare Oberflächen haben,
- angebotene Lebensmittel müssen vor dem direkten Zugriff des Kunden geschützt sein, z.B. durch einen ausreichend hohen Glasaufsatz oder ähnliches.
- Ausreichende Abfallbehälter sind bereitzuhalten.

Bei Verkaufsfahrzeugen muss der Verkaufsraum vom Fahrerteil räumlich getrennt sein. Im Innenraum ist eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser vorzuhalten. Die Handwaschgelegenheit ist mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände auszustatten (Seifen- und Desinfektionsmittelspender und Einweghandtücher).

Zur Reinigung von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr müssen geeignete Spülvorrichtungen mit fließendem Warm- und Kaltwasser vorhanden sein; diese müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen. Zur Wasserversorgung dürfen nur einwandfreie, lebensmittelgeeignete Schläuche und Anschlusssteile verwendet werden. Schläuche mit einem Symbol für Lebensmittelbedarfsgegenstände (Weinglas u. Gabel) sowie Schläuche, für die ein Prüfgutachten nach den Richtlinien des DVWG oder KTW vorliegt, gelten als geeignet.

Abwasser ist so zu entsorgen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel wirksam ausgeschlossen ist (Anschluss an die Schmutzwasserentsorgung oder Auffangen in besonderen Behältern).

Reinigungsmittel und -gerätschaften sowie betriebsfremde (z.B. private) Gegenstände sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.

Lebensmittel

Werden Lebensmittel unverpackt in Selbstbedienung angeboten, ist durch Beaufsichtigung oder Schutzvorrichtungen wie Glasschürze, Abdeckung o.ä. dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel nicht angefasst, angehustet oder sonst nachteilig beeinflusst werden.

Leichtverderbliche Lebensmittel oder Tiefkühlwaren müssen entsprechend in Kühl- oder Gefriereinrichtungen gelagert werden, die geeignete Temperaturen gewährleisten.

Kennzeichnung

An den Verkaufsständen sind Preisverzeichnisse anzubringen (ggf. Grundpreisangabe €/100g).

Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Getränken muss auf Speisen und Getränkekarten kenntlich gemacht werden; „koffeinhaltig“ (z.B. Cola), „mit Phosphat“ (z.B. Fleischerzeugnisse), „mit Konservierungsstoff“ (z.B. Kartoffelsalat).

Personal

Werden in einer Verkaufseinrichtung leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht, hat das Personal saubere, waschbare Schutzkleidung zu tragen.

Personen, die leicht verderbliche unverpackte Lebensmittel (z.B. Backwaren mit nicht erhitzter Füllung oder Auflage, Eiprodukte, Fleisch- und Fischerzeugnisse, Feinkostsalate, Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse) sowie warme Mahlzeiten herstellen, behandeln oder abgeben, müssen am Verkaufsstand eine Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz vorweisen können. Diese Bescheinigung wird durch das zuständige Gesundheitsamt ausgestellt.

Es müssen saubere, hygienisch einwandfreie Sanitäreinrichtungen, die dem Personal vorbehalten sind, zur Verfügung stehen: Toiletten, Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Seifen- und Desinfektionsmittelspender und Einweg- oder Rollenhandtücher).

In Verkaufseinrichtungen darf nicht geraucht werden.

Mehrweggeschirr

Bei der Verwendung von Mehrweggeschirr sind folgende Grundsätze zu beachten:

- Es ist einwandfreies und sauberes Geschirr zu benutzen
- Es sind hygienisch einwandfreie Lager- und Transportmöglichkeiten für sauberes Geschirr vorzuhalten (z.B. Stapelbox, Abdeckung mit sauberen Handtüchern).
- Spüleinrichtungen innerhalb eines Verkaufsstandes oder Verkaufswagens sind so zu betreiben, dass die zum Verzehr bestimmten Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können. Besonderes Augenmerk ist hierbei auf den Rücklauf von Geschirr und Lebensmittelresten sowie den Spülvorgang zu richten.
- Das anfallende Spülwasser ist ordnungsgemäß abzuleiten oder zu sammeln.
- Das Spülen von Geschirr an zentralen Orten oder mittels Spülmobil ist ebenfalls möglich.

Getränkeschankanlagen

- Die Spüleinrichtung für Gläser oder Krüge besteht aus zwei Spülbecken mit fließendem Trinkwasser für die getrennte Vor- und Nachspülung. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines Spülgerätes mit integrierter getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken.
- Getränkeschankanlagen sind nach den technischen Regeln für Getränkeschankanlagen zu betreiben (u.a.: ordnungsgemäße Reinigung, sichere Verwahrung von CO₂-Flaschen, Dokumentation der Wartung).

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 (Abl. EU Nr. L 139 v. 30.04.2004, berichtigt: ABI. EU Nr. L 226/3 vom 25.6.2004)
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Bekanntmachung vom 26.04.2006 (BGBl. I S. 945), zuletzt geändert 26.02.2008 (BGBl. I S. 215)
IfSG - Infektionsschutzgesetz vom 20.07.2000 (BGBl. I Nr. 33 S. 1045 ff.)
DIN Technische Regeln Schankanlagen



Merkblatt **Trinkwasserversorgung Volksfeste**

Hygieneregeln für die Trinkwasserversorgung bei öffentlichen Veranstaltungen unter freiem Himmel

Bei Veranstaltungen unter freiem Himmel erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise über Hydranten und mobile Schlauchleitungen. Durch Verwendung von ungeeigneten Installationen bzw. Materialien oder einer unsachgemäßen Betriebsweise kann es zu einem Eintrag und zur Vermehrung von Krankheitserregern und somit einer Gesundheitsgefährdung der Besucher der Veranstaltung kommen.

Der Betreiber/Benutzer einer Trinkwasseranschluss- oder Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen und technischen Vorgaben verantwortlich und hat auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und eventuelle Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen.

Hierunter fallen:

- Die fachgerechte Erstellung der Anlage
- Die Verwendung zugelassener Materialien
- Ein ordnungsgemäßer Betrieb

Um den Anforderungen einer ausreichenden Trinkwasserqualität zu genügen, sind folgende Hygieneregeln einzuhalten:

1. Materialauswahl

- Es sind trinkwassergeeignete, lichtundurchlässige und unbeschädigte Schläuche, PE-Rohre und Bauteile zu verwenden, geeignet sind Materialien mit DVGW¹⁾-Prüfung.
- Rexible Schläuche müssen KTW²⁾- und DVGW-W 270 geprüft sein, einen Berstdruck von mind. 10 bar standhalten, nicht transparent sein, das gilt auch für Leitungen innerhalb der Stände/Wagen.
- Normale Garten- oder Druckschläuche sind für den Einsatz unzulässig!
- Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur die vom örtlich zuständigen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten Standrohre eingesetzt werden. Diese sind vor Gebrauch gründlich durchzuspülen, ggf. zu desinfizieren.
- Die Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu dimensionieren, damit das Trinkwasser nicht unnötig lange in der Leitung stagniert.
- Zwischen dem Versorgungsnetz und der Anschlussleitung muss eine zugelassene funktionierende Absicherung (Rückflussverhinderer, Rohrtrenner oder dergleichen) eingebaut werden.
- Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein, um eine Verwechslung mit der Abwasserleitung auszuschließen.

- Anschlusskupplungen der Wagen/Stände sind stets vor Verunreinigung zu schützen.

2. Betrieb

- Das vom Veranstalter zur Verfügung gestellt Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen.
- Die Verbrauchsleitungen, Kupplungsstücke und Auslassventile sind vor Inbetriebnahme ab Hydranten-standrohr mind. 5 Min. zu spülen, ggf. zu desinfizieren.
- Die Leitungen sind immer direkt an die Übergabestelle (Standrohr, Hydrant) anzuschließen. Eine Verbindung der Trinkwasserschläuche untereinander (von einer Verbrauchsstelle zur nächsten) ist unzulässig. Kupplungen sind so zu verlegen, dass von ihnen keine Beeinträchtigung des Wassers ausgehen kann (nicht in Pfützen, vor Manipulation geschützt).
- Nach Verlegung bzw. vor Betriebsbeginn eines jeden Tages ist der Leitungsinhalt mehrfach bis zur Temperaturkonstanz zu erneuern.
- Stagnationswasser ist zu vermeiden.
- Vor dem jeweiligen Gebrauch und nach längerem Stillstand ist die Trinkwasserleitung gründlich und kräftig zu spülen (ggf. mit dafür gem. Trinkwasserverordnung zugelassenen Mitteln zu desinfizieren). Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, Armaturen usw. sind peinlichst sauber zu halten und dürfen nur zu Trinkwasserversorgung genutzt werden.
- Es sind tägliche Kontrollen der oberirdisch verlegten, nicht geschützt liegenden Leitungen auf Unversehrtheit durchzuführen.

3. Reinigung und Desinfektion von Trinkwasserleitungen

- Es sind die Herstellerempfehlungen zur Reinigung und Desinfektion der Schlauchmaterialien zu beachten.
- Vor erneutem Einsatz sind die Schläuche ggf. mit einem Desinfektionsmittel zu behandeln.
- Es dürfen nur Desinfektionsmittel verwendet werden, die nach § 11 TrinkwV 2001 zugelassen sind, folgende Wirkstoffe sind geeignet:
 - Chlordioxid
 - Aktive Sauerstoffverbindungen (Wasserstoffperoxid, Peressigsäure)
- Siehe hierzu auch DVGW-Arbeitsblatt W 291 „Reinigung und Desinfektion von Wasserverteilungsanlagen“

4. Lagerung

- Nach der Demontage der Trinkwasserleitung sind die Einzelteile ordnungsgemäß zu spülen, eventuell zu desinfizieren, vollständig zu entleeren und zu trocknen. Sie sind nachfolgend mit Blindkupplungen oder Stopfen zu verschließen und hygienisch einwandfrei zu lagern. Auch die Leitungen innerhalb der Stände/ Wagen sind anschließend zu spülen, und vollständig zu entleeren.

5. Beratung und Überwachung durch das Gesundheitsamt/zuständige Behörde

- Vor und während der Veranstaltung können stichprobenartig Wasserproben aus dem Schlauchsystem entnommen werden. Die Wasserproben werden durch akkreditierte Institute mikrobiologisch untersucht, die Kosten der

Trinkwasseruntersuchungen sind vom jeweiligen Veranstalter/Betreiber der Versorgungsanlage zu tragen.

- Bei einer nachteiligen Beeinflussung der Trinkwasserqualität oder Verschmutzung des Versorgungsnetzes werden entsprechende für den Verursacher kostenpflichtige Maßnahmen eingeleitet.

Gesetzliche Grundlagen hierfür sind:

- Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- VO(EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- sowie die Allgemein anerkannten Regeln der Technik