

Notwendige hygienische und lebensmittelrechtliche Einrichtungen bei Fest- und Vereinsveranstaltungen

Folgende Anforderungen sind bei Bierzelten, Vereinsveranstaltungen sowie sonstigen Festen mit Speisen- und Getränkeabgabe zu erfüllen:

1. Fließendes kaltes und warmes Wasser von Trinkwasserqualität ist erforderlich.
2. Handwaschbecken, Seifenspender und Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher) müssen im Küchen- und Zubereitungsbereich vorhanden sein.
3. Ausreichend Spülbecken (zumindest Doppelspüle) sind im Küchenbereich einzurichten.
4. Zur Zubereitung, Herstellung und Abgabe von Imbissen und Speisen ist eine küchenähnliche Einrichtung notwendig (ausreichender Warenschutz gegen nachteilige Beeinflussung, Witterungsschutz, ausreichende Warentrennung - insbesondere bei der Lagerung von Lebensmitteln).
5. Im Küchenbereich ist ein fester, leicht zu reinigender Boden erforderlich.
6. Ausreichende Kühlrichtungen zur Lagerung von kühlpflichtigen Lebensmitteln (z.B. Fleisch- und Wurstwaren bei max. +7°C, Backwaren mit nicht durchgebackenen Sahne- oder Buttercremefüllungen bei max. +7°C, Hackfleischerzeugnisse wie z.B. Fleischspieße, Rohe Bratwürste usw. bei max. + 4°C, tiefgefrorene Erzeugnisse bei mindestens -18°C) sind bereit zu stellen.
7. Besonders leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen, wie Sahnetorten, Cremetorten; Kartoffel- und Feinkostsalate) dürfen nur in Privathaushalten hergestellt werden, wenn diese Räume den hygienischen Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung entsprechen und eine Kühlmöglichkeit vorhanden ist, die bis zur Abgabe eine ständige Lagertemperatur von max. +7°C gewährleistet.
8. Für alle Personen, die gewerbsmäßig mit der Zubereitung von Lebensmitteln betraut oder als Spüler tätig sind, ist ein Gesundheitszeugnis (§§ 17, 18 Bundesseuchengesetz, Alt- und Übergangsregelung des § 77 Abs. 2 Infektionsschutzgesetz -IfSG-) **oder** eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes/beauftragten Arztes nach § 43 Abs. 1 IfSG erforderlich und am Veranstaltungsort aufzubewahren.
Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer auf Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen handeln nicht „gewerbsmäßig“. Für diesen Personenkreis ist die Unterrichtung durch Aushändigung des Merkblattes „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ ausreichend.
9. Ausreichende Toilettenanlagen für das Personal sind bereit zu stellen
10. Unabhängig von den vorstehenden Anforderungen sind insbesondere die Vorschriften der Preisangaben-Verordnung (PAngV), des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie die sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu beachten.