



LANDRATSAMT
BAD TÖLZ - WOLFRATSHAUSEN

Gaststätten- und Lebensmittelrecht;
Vollzugsaufgaben Veterinäramt

Stand: Mai 2017

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 nicht in Privathaushalten hergestellt werden.

Ausnahme: Die Räumlichkeiten entsprechen den hygienischen Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung 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. Es ist saubere Kleidung, ggf. auch Schutzkleidung, zu tragen.

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.
11. Im Zusammenhang mit dem vorhandenen Getränke- und Speisenangebot sind Zutaten, die allergene Reaktionen auslösen können (Allergenkennzeichnung), und die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe gem. den gesetzlichen Vorgaben auszuweisen.

Hausanschrift:
Prof. Max-Lange-Platz 1
D-83646 Bad Tölz
Sie erreichen uns mit Stadtbus 2 Linie 9565, MVV Linie 379
Terminvereinbarung auch außerhalb der Öffnungszeiten

Telefon [08041] 505-0
www.lra-toelz.de
info@lra-toelz.de

Sparkasse Bad Tölz-Wolfratshausen
BLZ 700 543 06
Kto. 166 sowie Kto. 1461
IBAN: DE07700543060000000166
BIC: BYLADEMIWOR

Raiffeisenbank Tölzer Land eG
BLZ 701 695 71
Kto: III 5 III
IBAN: DE0770169571000111511
BIC: GENODEFIDTZ