

KREIS NEUSS DER LANDRAT



Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt informiert

Merkblatt zu nicht ständigen Einrichtungen

(bitte aufmerksam lesen und unbedingt beachten!!!)

Vorbemerkung

Für leicht verderbliche Lebensmittel gelten gemäß der neuen Lebensmittelhygieneverordnung

strengere Vorschriften, die nachfolgend mit einem * gekennzeichnet sind, die mit einem • gekennzeichneten Punkte gelten für alle Lebensmittel.

Als leicht verderbliche Lebensmittel gelten alle tierischen Ursprungs, wie Fleisch(-erzeugnisse) Fisch(-erzeugnisse), Milch(-erzeugnisse), einschl. Speiseeis, Feinkostsalate, Backwaren mit Sahne- und Cremefüllungen, da diese ohne Kühlung leicht verderben.

A. Personelle Voraussetzungen

- * Alle Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen oder behandeln benötigen ein **gültiges amtliches Gesundheitszeugnis** (ausgestellt vom Gesundheitsamt)
- Personen mit Infektionen dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen, wenn sie diese kontaminieren (verunreinigen) könnten
- Personal hat **saubere Kleidung, keinen Handschmuck und keinen Nagellack** zu tragen
- * bei leicht verderblichen Lebensmitteln muß es sich um **Schutzkleidung** handeln

B. Voraussetzungen für die Veranstaltungsplätze

- **feste Böden** (Pflaster, Asphalt), **Trinkwasser-, Stromanschluß, Abflüsse**
- Hygienische **Sanitäranlagen** mit der Möglichkeit, die Hände zu waschen, desinfizieren und trocknen, getrennt von Besuchertoiletten
- * **Umkleidemöglichkeit**
- Abfallbehälter sowie eine **ordnungsgemäße Abfallbeseitigung**, einschl. Zwischenlagerung

C. Hygienische und bauliche Voraussetzungen für die Stände, Wagen etc.

- Eine **nachteilige Beeinflussung** der Lebensmittel muß **vermieden** werden, hierzu sind insbesondere notwendig:
 - **sauberer** und in **baulich gutem Zustand** befindliche Einrichtungen
 - **Witterungsschutz**, wie Zeltdächer etc., fester, **leicht zu reinigender Boden**
- * bei leicht verderblichen Lebensmitteln **feste** Decken, Böden und Wände, die leicht **zu reinigen und zu desinfizieren** sind (Kunststoff, Metall)
- **Einrichtungen** aus **glatten, abwaschbaren** Materialien
- **Handwaschgelegenheit** mit fließendem **Trinkwasser, Seife- Handtuchspender**
- * bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist zusätzlich ein **Warmwasseranschluß** und ein **Hände desinfektionsmittel** erforderlich
- **Separate Spülmöglichkeit für Geräte** und evtl. Gläser Geschirr, Besteck, ansonsten Einweggeschirr
- **Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln** (z.B. Salat waschen, Fisch wässern etc.), soweit durchgeführt

- Herstellungsgeräte (Grill, Popcornmaschine, Mandelbrenner etc.) und die Lebensmittel selbst sind **so aufzustellen**, daß Besucher sie **nicht berühren, an Husten oder sonst beeinflussen** können (z.B. durch Glas-, Kunststoffscheiben, Barrieren aus Tischen etc.)
- unverpackte LM **nicht mit Fingern** anfassen, Gabeln, Zangen, Tortenheber etc. benutzen
- Einrichtungen so installieren, aufstellen, daß **Umfeld leicht zu reinigen** ist
- **Lagermöglichkeiten** für Lebensmittel, Einweggeschirr etc., so daß diese optimal geschützt sind, **Lebensmittel nicht direkt auf dem Boden** abstellen
- * **Kühlmöglichkeiten einschl. Thermometer**, so daß vorgeschriebene Temperaturen der Hersteller eingehalten werden (i.d.R. unter 7°C)
- * Werden Speisen heiß gehalten, darf eine **Warmhaltetemperatur von 75°C** nicht unterschritten werden
- **Abfallbehälter mit Deckeln**
- **Gefährliche Stoffe**, insbes. Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Spiritus, Holzkohle in **abgesonderten, verschlossenen Behältern** (Schränken, Boxen) aufbewahren
- **Rauchverbot** während der Herstellung, Behandlung, Abgabe von Lebensmitteln

D. Betriebseigene Maßnahmen

- Reinigung und Desinfektion einschl. Kontrollen
- Personalschulungen
- Festlegung von kritischen Punkten bei der Herstellung/Zubereitung
- Nachweise über Herstellungsverfahren

Bei Fragen und Zweifeln wenden Sie sich **rechtzeitig vor Beginn** der Veranstaltung an das zuständige **Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt**

Auf der Schanze 4

41515 Grevenbroich

Tel.: 02181/601-3932 bzw. 3933