

Durchführung von nicht kommerziellen Festen Hinweise zu lebensmittelrechtlichen Anforderungen

Bei jeder öffentlich zugänglichen Veranstaltung, bei der Speisen und Getränke angeboten werden, müssen lebensmittelrechtliche Anforderungen aus Gründen des Gesundheits- und Verbraucherschutzes eingehalten werden. Dies gilt auch für nicht auf Gewinnerzielung ausgerichtete Veranstaltungen von Vereinen, gemeinnützigen Organisationen oder Privatpersonen (z.B. Sommerfest, Straßenfest, Weihnachtsmarkt). Sie sind dann auch Lebensmittelunternehmen und Lebensmittelunternehmer im Sinne des Lebensmittelrechts (Art. 3 Nrn. 2, 3, 8 VO (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, § 3 Nrn. 1, 6, 7 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB):

- „Lebensmittelunternehmen“ sind alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen;
- „Lebensmittelunternehmer“ sind die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden;
- "Inverkehrbringen" ist das Bereithalten von Lebensmitteln oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst.

Grundsätzlich haftet der Veranstalter als Lebensmittelunternehmer zivil- und strafrechtlich dafür, dass die von ihm hergestellten, behandelten oder in Verkehr gebrachten Lebensmittel einwandfrei sind.

Damit sind insbesondere Hygienebestimmungen für die Sauberkeit von Verkaufsständen lebensmittelrechtlich unabdingbar. Erleichterungen für Veranstaltungen von ehrenamtlichen oder gemeinnützigen Vereinen/Vereinigungen gibt es bei den Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz und bei der Allergenkezeichnung.

Die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Anforderungen für Ihr Fest

Anforderungen an ehrenamtliche Helfer

- Die amtliche Belehrung beim Gesundheitsamt nach dem Infektionsschutzgesetz ist bei ehrenamtlichen Helfern von nichtgewerblichen Veranstaltungen nicht erforderlich.
 - Anforderungen an ehrenamtliche Helfer enthält der *„Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten oder ähnlichen Veranstaltungen“* des Bay. Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz und des Bay. Staatsministerium für Gesundheit (https://www.bestellen.bayern.de/shoplink/stmuv_lm_0002.htm).

Toiletten für Helfer

- Toiletten für die Beschäftigten der Lebensmittelverkaufsstände sollten leicht erreichbar und mit Handwaschmöglichkeit, Seife, Handtuch und Desinfektion ausgestattet sein.

Verkaufsstände für Lebensmittel

Verkaufsstände müssen so aufgestellt und ausgestattet werden, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können. Daher müssen Verkaufsstände und die dort angebotenen Lebensmittel folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Fester und staubfreier Untergrund, um Verschmutzungen durch Dreck-, Staub- und Nässe zu verhindern.
- Dach/Pavillon/Schirm zum Schutz vor Sonneneinstrahlung, Regen oder tierischen Absonderungen.
- Spuckschutz zur Vermeidung der Übertragung von Viren oder Bakterien; dies kann durch das Aufstellen einer Plexiglasscheibe oder das Aufstellen eines Tisches vor dem Stand zur Einhaltung eines Abstands gewährleistet werden.
- Ausreichende Arbeitsflächen mit einem glatten und leicht zu reinigenden Belag, um die Sauberkeit des Verkaufsstandes sicherzustellen.
- Spülmöglichkeit mit Kalt- und Warmwasserzufuhr in Trinkwasserqualität zum Reinigen von Geschirr und Arbeitsgeräten.
- Separates Handwaschbecken mit Seife, Handtuch und Desinfektion für die Beschäftigten; dieses muss nicht zwingend am Verkaufsstand, aber zumindest schnell erreichbar sein (z.B. im Vereinsheim oder Gastronomie in unmittelbarer Nähe). Auch ein mobiles Waschbecken in Form eines Kanisters mit Auslaufhahn (z.B. Glühweinbehälter), das Trinkwasserqualität bietet, ist bei mobilen Verkaufsständen in der Regel ausreichend.
- Die notwendigen Trinkwasserschlauchleitungen müssen entsprechende Zertifikate oder Zulassungen besitzen. Gartenschläuche erfüllen regelmäßig nicht diese Anforderungen. Vor dem erstmaligen Gebrauch sowie täglich vor Betriebsbeginn müssen die Leitungen gründlich durchgespült werden. Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass eine Stagnation des Wassers vermieden wird.

Lebensmittelhygiene/-lagerung

- Lebensmittel in Behältern oder Säcken dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden.
- Kühlpflichtige Lebensmittel, wie z. B. Steaks, Bratwürste, Hamburger, Döner Kebab, Fisch, Wurstwaren, Käse und Sahnetorten müssen ausreichend kühl (bei +2 C° - max. +7 C°) gelagert und transportiert werden.
- Werden Geflügel oder auch Teile davon angeboten oder am Stand behandelt, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich vorhanden sein.
- Zubereitete warme Speisen (z. B. Suppen, Braten, Soßen etc.) sollten bei einer Mindesttemperatur von +65 C° vorrätig gehalten werden (gilt auch für Anlieferung von Speisen).

Warenkennzeichnung

- Preise, Abgabemengen und Zusatzstoffe für die angebotenen Produkte sind gut sichtbar anzubringen.
- Die Allergenkennzeichnung ist demgegenüber für ehrenamtliche Veranstaltungen nicht verpflichtend vorgeschrieben. Aus Sicht der Lebensmittelüberwachung wäre dies jedoch schon aus Eigeninteresse des Veranstalter zu empfehlen.

Schankanlagen

- Für Getränke aus Schankanlagen sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die einwandfreie Errichtung, Beschaffenheit und Sauberkeit solcher Anlagen ist der Betreiber oder der Verleiher verantwortlich.
- In unmittelbarer Nähe jeder Getränkezapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken oder eine Gläserspülmaschine vorhanden sein. Für das Spülen ist Trinkwasser erforderlich.
- Der Boden im Schankbereich muss befestigt sein.
- Wenn eine mobile Getränkeschankanlage gemietet wird, muss der Vermieter folgende Unterlagen aushändigen: Betriebsanweisung über den Umgang mit Druckgasflaschen, Unterweisungsnachweis für das Betreiben, Benutzen und Bedienen von Getränkeschankanlagen, Nachweis über die sicherheitstechnische Prüfung vor Inbetriebnahme oder der wiederkehrenden Prüfung der Schankanlage, Reinigungsnachweise der Schankanlage.

Tipp: Die Abgabe von Getränken in Flaschen spart Kosten und Pflichten.

Weitergehende Informationen

Weitergehende Informationen finden Sie in folgenden Leitfäden

- Bayerische Staatskanzlei: Leitfaden für Vereinsfeiern
<https://www.lbe.bayern.de/imperia/md/content/stmas/lbe/pdf/vereinsfeiern.pdf>
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: Feste sicher feiern – Leitlinie für gute Hygiene für Veranstalter
<https://www.bzfe.de/inhalt/feste-sicher-feiern-29906.html>
- Deutsches Ehrenamt: Leitfaden Vereinsveranstaltungen – Ein Ratgeber für Vereine
<https://deutsches-ehrenamt.de/wp-content/uploads/2019/05/DE-Leitfaden-Veranstaltungen.pdf>
- Verbraucherservice Bayern: Hygiene-Checkliste für ehrenamtliche Helfer
<https://www.verbraucherservice-bayern.de/upload/files/Ernaehrung%20und%20Lebensmittel/Hygiene-Checkliste-fuer-ehrenamtliche-Helfer-VSB-08.2012.pdf>

Diese Leitfäden gehen zum Teil über die lebensmittelrechtlichen Anforderungen hinaus und sind umfassende Ratgeber zu allen veranstaltungsrelevanten Themen (z. B. Erlaubnispflichten, Gaststättenrecht, Jugendschutz, Versicherung, GEMA).

Beratung und Kontrolle durch die Lebensüberwachung

Die Lebensmittelüberwachung berät Sie gerne telefonisch oder mit Terminvereinbarung im Amt zu den geltenden Vorschriften und Regeln (Tel. 0911 / 231 - 25 24). Bei vielen größeren Festen findet auch eine Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung statt. Bei Problemen weisen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf Erfordernisse und Lösungsmöglichkeiten hin.

Nürnberg, August 2020
Ordnungsamt