



Merkblatt

für Gewerbetreibende und Veranstalter auf Großveranstaltungen (z. B. Gauklerfest, Altstadtfest, Rhein in Flammen, Schängelmarkt, Weihnachtsmarkt) und Märkten unter freiem Himmel im Stadtgebiet Koblenz gemäß § 3 und 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 08.08.2007 und Art. 4 i.V. mit Kapitel III der VO(EG) 852/2004 vom 29.04.2004.

1. Stellplätze von Verkaufsständen

Verkaufsstände dürfen grundsätzlich nur an solchen Orten aufgestellt werden, bei denen in unmittelbarer Nähe öffentliche oder privat gestellte Toilettenanlagen mit Wasserspülung und Waschvorrichtungen vorhanden sind. Die Stellplätze von Verkaufsständen, Wagen, Containern etc., in denen Lebensmittel tierischer Herkunft in den Verkehr gebracht werden, müssen in vollem Umfang asphaltiert, betoniert oder gepflastert sein.

2. Anforderungen an geschlossene und überdachte Verkaufsstände oder Verkaufseinrichtungen

- Verkaufsstände müssen hygienisch einwandfrei errichtet sein, d.h. sie müssen dreiseitig geschlossen und überdacht sein. Die Verkaufstische sind an der dem Käufer zugewandten Seite (Theke) durch einen entsprechenden Aufsatz (Spuckschutz) zu schützen. Über diesen Aufsatz hinaus dürfen keine unverpackten Lebensmittel gelagert bzw. feilgeboten werden.
- Die Bearbeitungs- und Verkaufstische müssen mit einer glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platte oder einem entsprechenden Überzug versehen sein.
- Die Wände, an denen Fleisch und Fleischwaren unverpackt aufgehängt werden, müssen abwaschbar sein und bis zu einer Höhe von mindestens 2 m mit einem abwaschbaren, gesundheitsunschädlichen, hellen Anstrich (nicht die Farbe rot) oder in der Wirksamkeit gleichwertigen Belag versehen sein. Die darüber stehenden Wandteile und die Decke sind hell zu streichen oder mit einem geeigneten hellen Belag zu versehen. Der Fußboden muss wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein. Der Verkaufsstand muss in gutem baulichem Zustand, genügend groß, trocken und ausreichend belichtet sein. In den Verkaufsständen dürfen keine lebenden Tiere gehalten oder geduldet werden, außer zum Verzehr bestimmte Fische und sonstige wechselwarme Tiere, Krusten-, Schalen- und Weichtiere. Geschlachtete Tiere im Fell, Wild in der Decke und gerupftes Geflügel sind so aufzubewahren, dass eine Berührung mit Fleisch oder Fleischwaren unmöglich ist.

3. Anforderungen an offene Grillplätze bzw. Grillstände und ähnliche Einrichtungen

- Werden tierische Lebensmittel (z. B. Steaks, Würstchen, Ochs am Spieß, Spanferkel) unverpackt mittels offener Feuerstelle gegrillt, so ist dafür Sorge zu tragen, dass der Platz bzw. Stand allseitig so errichtet wird, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Dies ist grundsätzlich gewährleistet, wenn der Kunde nicht mehr als 1,50 m an die offene Grillstelle herantreten kann.
- Sofern Regen, Gewitter, Sturm bzw. Wind auftreten, ist das offene Grillen einzustellen, weil dann die Beeinflussung der Lebensmittel durch Regen, Staub und Schmutz nicht ausgeschlossen werden kann.
- Autogaragen, Stallungen, Dung- und Müllabladestellen, Jauchegruben oder ähnliche Anlagen müssen so weit entfernt sein, dass ekelerregende oder sonst nachteilige Beeinflussungen durch Gerüche, Abwässer oder Staub ausgeschlossen sind.
- Die Fleischwaren sind stets mit einer sauberen Zange oder einem anderen Gerät zu behandeln bzw. in den Verkehr zu bringen.

4. Verkauf von Fisch bzw. Frischfisch

Für Fischverkaufsstände ist ein besonderer mit Wasseranschluss versehener Marktteil zuzuweisen. Verkaufsstände, in denen regelmäßig Frischfisch abgegeben wird, müssen Wasseranschluss sowie Spül- und Abwaschbecken besitzen. Frische Fische sind stets mit Eis zu umlegen. Lebende Fische sind in Behältern mit Wasseranschluss zu halten.

5. Weitere Anforderungen an Verkaufseinrichtungen und das Personal

- Die in den Verkaufsständen tätigen Personen haben sich sauber zu halten und eine hygienische einwandfreie Arbeitskleidung zu tragen. Das Personal hat dafür Sorge zu tragen, dass Lebensmittel nicht mit den bloßen Händen, sondern entweder mit einer Bedienungszange oder mit geeigneten Handschuhen angefasst werden. Ausreichende Handwaschgelegenheit mit fließendem kaltem und warmem Wasser sowie Einmalhandtüchern, Einmalseife bzw. Desinfektionsmittel ist für das Personal zur Verfügung zu stellen.
- Gemäß § 43 Abs. 1 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz- IfSG) dürfen Personen, die erstmalig mit der Zubereitung von Speisen und Getränken in Gaststätten oder mit der gewerbsmäßigen Herstellung oder Behandlung von Speiseeis in loser Form beschäftigt sind, nur dann tätig werden, wenn durch eine nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen wird, dass diese über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

6. Spezielles für Backwaren und Süßwaren

Backwaren und Süßwaren dürfen nur in hygienisch einwandfreien Behältnissen zum Verkauf bereitgehalten, aufbewahrt und angeboten werden. Die Behältnisse dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Der Abstand des Behältnisses zum Boden muss mindestens 40 cm betragen. Offene Behältnisse sind gegen eine nachteilige Beeinflussung zu schützen. Backwaren und Süßwaren sind so anzubieten, dass sie von dritten Personen oder Tieren nicht berührt werden können.

7. Trinkwasserversorgung:

- Fachgerechte Erstellung der Anlage
Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur dazu geeignete Standrohre oder Vorrichtungen des örtlichen Versorgungsunternehmens eingesetzt werden, die von fachkundigen Personen installiert werden müssen. Versorgungsunternehmen der Stadt Koblenz ist z.B. die Energieversorgung Mittelrhein (EVM), Ludwig-Erhard-Straße 8, 56073 Koblenz-Rauental, Telefon: 0261/ 402-0.
- Verwendung geeigneter Materialien
Die für eine weitere Verteilung verwendeten Leitungsmaterialien und Bauteile dürfen die Qualität des Trinkwassers nicht beeinträchtigen. Um dies sicherzustellen, dürfen nur Produkte verwendet werden, die den allgemein anerkannten Regeln der Technik entsprechen und mit einem Prüfzeichen z.B. DV GW-Zertifikat oder KTW-Empfehlung versehen sind.

8. Sonstige wichtige Bestimmungen

- Im Verkaufsstand muss eine Kühlvorrichtung vorhanden sein, in der Lebensmittel, die der Kühlung bedürfen, bis zur Abgabe an den Verbraucher gekühlt aufbewahrt werden können.
- Für die Reinigung der Arbeitsgeräte, der Mehrwegbestecke und des Mehrwegporzellans ist eine ausreichende Spülvorrichtung erforderlich.
- Für den Transport und die Aufbewahrung der Lebensmittel sind geeignete, dicht schließende Behältnisse erforderlich.
- Im Verkaufsstand und außerhalb des Verkaufsstandes sind genügend Abfallbehältnisse mit Abdeckung (am besten mit beweglichem Deckel) aufzustellen.
- Falls den Lebensmitteln Phosphate, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Fettglasuren oder andere kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe zugesetzt wurden, sind diese Angaben neben der Verkaufsbezeichnung auf der Speisekarte oder dem Angebotsschild für jedermann gut sicht- und lesbar anzugeben sowie mit den Preisangaben zu kennzeichnen.
- Wird im Verkaufsstand zusätzlich eine Getränkeschankanlage betrieben oder werden in sonstiger Art Getränke verabreicht, ist dafür Sorge zu tragen, dass hierdurch die anderen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (räumliche Trennung zwischen Getränken und unverpackten Lebensmitteln oder Getränkeleitungen von außerhalb des Standes).

- Ebenfalls ist an dem Verkaufsstand eine Inhaberbeschriftung mit ausgeschriebenem Vor- und Zunamen anzubringen.
- Bei der Verwendung von Gläsern (Mehrwegbehältnisse) muss eine ordnungsgemäße Spülanlage vorhanden sein. Alle im Verkehr befindlichen Gläser oder sonstige Gefäße müssen mit einer Füllmarke versehen sein.
- Für die technische Sicherheit der Getränkeschankanlage ist der Betreiber selbst verantwortlich. Die durchzuführenden Hygienemaßnahmen der Getränkeschankanlage sind auf der gesetzlichen Grundlage der Art. 4 und 5 der VO(EG) 852/2004 durchzuführen und zu dokumentieren. Zur Durchführung der Reinigungsmaßnahmen verweisen wir auf die DIN- Richtlinie 6650-6 Orientierungswerte für Reinigungsintervalle.
- Ferner sind die Bestimmungen des Ladenöffnungsgesetzes Rheinland-Pfalz, des Gaststättengesetzes und der Gaststättenverordnung Rheinland-Pfalz zu beachten.

9. Ansprechpartner:

- Lebensmittelrechtliche Fragen
Lebensmittelkontrolleure
Ludwig-Erhard-Straße 2
56073 Koblenz-Rauental
Telefon: 0261/129-4465, 0261/129-4466, 0261/129-4478
Fax: 0261/129-4450
E-Mail: Lebensmittelkontrolle@stadt.koblenz.de
Erreichbarkeit montags bis freitags von 08.00 Uhr bis 09.30 Uhr
- Gaststättenrechtliche Fragen
Erlaubnisse für die Bewirtung mit alkoholischen Getränken bei Veranstaltungen
Sachbearbeitung Gaststättenrecht
Ludwig-Erhard-Straße 2
56073 Koblenz-Rauental
Telefon: 0261/129-4452
Fax: 0261/129-4450
E-Mail: Gaststaettenangelegenheiten@stadt.koblenz.de

10. Im Übrigen gelten die nachfolgenden Rechtsgrundlagen in der jeweils gültigen Fassung:

- EU „Basis Verordnung“ VO (EG) 178/2002
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 26.04.2006
- VO (EG) 852/2004 für Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004
- VO (EG) 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29.04.2004
- Lebensmittelhygiene- Verordnung (LMHV) vom 08.08.2007
- Technische Regeln für Getränkeschankanlagen (TRSK) vom 20.09.1993
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen Infektionsschutzgesetz (IfSG) vom 20.07.2000
- Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZzulVO) vom 29.01.1998
- Preisangabenverordnung (PangVO) vom 18.10.2002
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) vom 15.12.1999