



Merkblatt

für Gewerbetreibende und Veranstalter auf Straßen-, Vereins- und Schulfesten sowie ähnlichen öffentlichen Veranstaltungen 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. Auf Straßen-, Vereins- und Schulfesten sowie ähnlichen öffentlichen Veranstaltungen dürfen:

a) in Verkaufsständen:

- gebratene, gekochte oder gebrühte Würstchen
- gebratenes Fleisch
- Fischmarinaden
- gebratene oder geräucherte Fische
- mit Lebensmitteln tierischer Herkunft belegte Brote und Brötchen

zum Verzehr an Ort und Stelle hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

b) in Gaststättenzelten:

Ebenso dürfen in Gaststättenzelten Lebensmittel tierischer Herkunft zubereitet und in den Verkehr gebracht werden, wenn sichergestellt ist, dass diese Lebensmittel nicht ekelerregend oder sonst nachteilig beeinflusst werden.

Dies gilt auch für das gelegentliche Herstellen, Behandeln und entgeltliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischer Herkunft bei öffentlichen Veranstaltungen.

2. Stellplätze von Verkaufsständen bei Straßen-, Vereins- und Schulfesten etc.:

- Die Verkaufsstände sind dort aufzustellen, wo die geringste Staubentwicklung oder Geruchsbeeinträchtigung gegeben ist.
- Die Stände dürfen nicht unmittelbar neben Toilettenanlagen sowie direkt an Gewässern (z.B. Fluss, See, Bach) aufgestellt werden. 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.

- Auf Plätzen mit Staubentwicklung, die nicht asphaltiert, betoniert oder gepflastert sind, ist für einen festen Boden zu sorgen, um so eine weitestgehende Staubentwicklung zu vermeiden.

3. Erfordernisse an Verkaufsstände und Einrichtungen:

- Verkaufsstände müssen so errichtet und innen ausgestattet werden, dass die dort hergestellten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind, das bedeutet u.a., dass z.B. eine Bratvorrichtung zum Käufer hin in einem genügend großen Abstand von mindestens 1,50 m aufgestellt werden muss (Spuckschutz). Die Lebensmittel in einer Bratvorrichtung oder Auslage sind, soweit es der Standort erfordert (z.B. unter Brücken, Balkonen, Bäumen), so gut abzudecken, dass eine nachteilige Beeinflussung derselben nicht eintreten kann.
- In den Verkaufsständen ist für eine ausreichende Handwaschgelegenheit mit fließendem kaltem und warmem Wasser zu sorgen. Frischwasser, Einmalhandtücher, Einmalseife sowie genügend Wasservorrat zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte, der Mehrwegbestecke und des Mehrwegporzellans müssen vorhanden sein.
- Lebensmittel, die der Kühlung bedürfen, sind in hierfür geeigneten Behältnissen gekühlt aufzubewahren.
- Im Verkaufsstand und außerhalb sind genügend Abfalleimer mit Abdeckung (möglichst mit beweglichem Deckel) aufzustellen.

4. Weitere Anforderungen an Verkaufseinrichtungen und Personal:

- Die in den Verkaufsständen tätigen Personen haben sich sauber zu halten und eine hygienisch 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 werden, 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.

5. 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.

6. 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.

7. Sonstige wichtige Bestimmungen:

- Für den Transport und die Aufbewahrung der Lebensmittel sind geeignete, dicht schließende Behältnisse erforderlich.
- 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.
- Ebenfalls ist an dem Verkaufsstand eine Inhaberbeschriftung mit ausgeschriebenem Vor- und Zunamen anzubringen.
- 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).
- 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.

8. 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

9. 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