



**Landratsamt Sigmaringen**  
- Veterinärwesen und Verbraucherschutz -

## **Was erwartet die Lebensmittelüberwachung von Vereinen**

### **Personalhygiene:**

1. Die Erstbelehrung nach dem IfSG von mind. zwei Vereinsmitgliedern (Kopie) welche dann auch die Verantwortlichen für den Küchenbereich sind.
2. Vor Arbeitsantritt sind die Vereinsmitglieder nach § 43 Abs.4 ihrer Tätigkeit entsprechend zu schulen. Dies ist zu dokumentieren (siehe Anlage 1)
3. Es dürfen keine Personen beschäftigt werden, die an ansteckenden Krankheiten leiden (siehe Katalog nach § 42 IfSG), infizierte Wunden haben oder Hauterkrankungen mit Übertragungsrisiko, ebenso Ausscheider bestimmter Erreger wie Salmonellen. Zwei Wochen Vorsicht ist geboten nach Rückkehr aus dem tropischen oder subtropischen Ausland.
4. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, müssen saubere Schutzkleidung tragen, bei der Speisenzubereitung auch Kopfbedeckung. Die persönliche Körperhygiene (Fingernägel, kein Schmuck an den Händen, wasserdichter Wundverband usw.) ist von besonderer Bedeutung.
5. Händehygiene: Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen und gegebenenfalls zu desinfizieren.
6. Ein separates und jederzeit frei zugängliches Handwaschbecken (mobile Geräte möglich) welches ausgestattet ist mit fließendem warmem Wasser, Seifenspender, Einmalhandtücher, Abwurfbehälter (z.B. Treteimer) und gegebenenfalls Auffangbehälter für das Abwasser.
7. Separate Personaltoiletten oder bei Mitnutzung von Gemeinschaftstoiletten, geeignetes Händedesinfektionsmittel am Handwaschbecken im Küchenbereich.

### **Bauliche Anforderungen:**

8. Marktstand der an drei Seiten geschlossen ist und auf einem festen Grund steht.
9. Geeignete Trinkwasserschläuche für die Wasserzufuhr (Infos: FB Gesundheit)
10. Saubere, leicht zu reinigende, **lebensmittelechte**, Arbeitsflächen (z.B. keine Biertische ohne geeignete Auflage)
11. Abluftsysteme damit keine Brandgefahr (z.B. Fritteuse) besteht.
12. Geschirrrreinigung, Geschirrlagerung: Vermeidung von Kreuzkontaminationen
13. Geeignete Abfallbehälter für Lebensmittelabfälle und sonstiger Abfälle.
14. Vorrichtungen, die die Lebensmittel vor „nachteiliger Beeinflussung“ schützen.

### **Sachgerechter Umgang mit Lebensmittel.**

15. Sinnvolle Raumaufteilung nach dem Prinzip hygienisch reine Zubereitungsbereiche (Kochen, Portionieren) und unreine Vorbereitungsbereiche (Gemüse, Salat putzen und waschen), Anlieferung, Entsorgung
16. Getrennte Lagermöglichkeiten für Rohprodukte (Fleisch, Geflügelfleisch, Fisch; Eier), für verarbeitete Lebensmittel, für Trockenwaren und Frischprodukte;

17. Ausreichende Kühlmöglichkeiten für kühlpflichtige Lebensmittel. Speisen ausreichend erhitzen, Kerntemperatur beachten! Bei Heißhaltung ständig über ca. 65 °C halten.
18. Die Standzeiten sind möglichst kurz zu halten. In Ordnung ist eine Warmhaltezeit über eine halbe Stunde, aus ernährungsphysiologischen und sensorischen Gründen nicht mehr als drei Stunden.
19. Erhitzte Speisen sind von rohen Lebensmitteln getrennt zu lagern (z. B. gekochte Nudeln nicht bei erdbehaftetem Gemüse lagern).
20. An der Ausgabetheke ist eine Abschirmung notwendig, auch für Backwaren wie Brötchen, Kuchen usw. oder durch genügend Abstand ist sicherzustellen, dass die Lebensmittel nicht „nachteilig Beeinflusst“ werden.
21. Schankanlagen:     - Nachweis der regelmäßigen Reinigung und der zweijährigen Wiederkehrenden Prüfung.  
                              - Sicherer Standort der Druckbehälter
- 

### **Allgemeine Anforderungen:**

22. Richtig ausgezeichnete Speisekarte (Zusatzstoffe).
23. Liste mit den Lieferanten von selbst hergestellten Lebensmitteln (z.B. Kuchen, Salate) mit Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Es wird **empfohlen** die Zutaten Alkohol und Nüsse ebenfalls zu kennzeichnen (siehe Anlage 2)
24. Preiskennzeichnung nach der Preisangabeverordnung

### **Eigenkontrollmaßnahmen (z.B. Wareneingangskontrolle, Temperaturkontrolle):**

25. Es wird dringend empfohlen, die Eigenkontrollmaßnahmen zu dokumentieren. Einerseits ist die Einrichtung verpflichtet, die Eigenkontrollmaßnahmen gegenüber der Lebensmittelüberwachungsbehörde darzulegen (§ 42 und § 44, LFBG), andererseits trägt der Hersteller eines Lebensmittels im Streitfall die Beweislast (§ 1 ProdHaftG).

### **Anlagen:**

- Merkblätter „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei vereinsfesten, Freizeiten und ähnliche Veranstaltungen“.
- Merkblatt: „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“)
- Merkblatt: Kennzeichnung von Zusatzstoffen in der Gemeinschaftsverpflegung
- Merkblatt: Salattheken und Buffets in der Selbstbedienung

### **Verantwortung und eventuelle Maßnahmen**

Wir weisen darauf hin, dass die Lebensmittelüberwachungsbehörde beim Landratsamt Sigmaringen Betriebskontrollen durchführen wird.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass neben den lebensmittelrechtlichen Vorschriften die Gewerbeordnung und die Preisangabenverordnung einzuhalten sind.

Weitere Auskünfte zu Lebensmittelhygiene erhalten Sie beim

Landratsamt Sigmaringen

Veterinärwesen und Verbraucherschutz Tel.: 07571/ 102-7513, -7521

Gorheimer Allee 4

Fax: 07571/ 102-7599

72488 Sigmaringen

E-Mail: post.veterinaer@lrasig.de