

## Merkblatt

**für Gewerbetreibende und Veranstalter auf Volks-, Vereins- und Schulfesten und ähnliche öffentliche Veranstaltungen im Stadtgebiet Koblenz gemäß § 3 und 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 21.06.2016 und Art. 4 i.V. mit Anhang II, Kapitel III der VO(EG) 852/2004 vom 29.04.2004**

### 1. Stellplätze von Verkaufsständen bei Volks-, Vereins- und Schulfesten etc.:

- Die Verkaufsstände sind dort aufzustellen, wo die geringste Staubentwicklung oder Geruchsbeeinträchtigung gegeben ist.
- Die Stände dürfen nicht unmittelbar neben Toilettenanlagen aufgestellt werden. Autogaragen, Stallungen, Dung- und Müllabladestellen, Jauchegruben oder ähnliche Anlagen müssen so weit entfernt sein, dass ekelerregende oder sonstige 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 weitestgehend eine Staubentwicklung zu vermeiden.
- Die Stände müssen mit einem Dach versehen sein.

### 2. 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 heißt u. a., dass z. B. eine Bratvorrichtung in einem genügend großen Abstand von mindestens 1,50 m zum Käufer hin aufgestellt werden muss oder mittels einer ausreichend hohen Glasscheibe zum Kunden hin zu schützen ist (sogenannter „Spuckschutz“).
- 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. Die gesetzlichen Temperaturanforderungen sind einzuhalten!
  - Frischfleisch (Rotfleisch wie z.B. Rind, Schwein, Lamm) max. + 7°C
  - Wild max. + 7°C
  - Frischgeflügel und Hasentiere max. + 4°C
  - Hackfleisch max. + 4°C
  - Innereien max. + 3°C
  - Frischfisch max. + 2°C bzw. in schmelzendem Eis
  - Tiefkühlware - 18°C oder kälter
  - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage (z. B. Sahnetorten) max. + 7°C

- Ähnlich bedeutsam wie das Kühlen leichtverderblicher Lebensmittel ist die ausreichend hohe Produkttemperatur von Lebensmitteln, die in heißem Zustand verzehrfertig angeboten werden (z. B. Gulaschsuppe, Chili con Carne, Reispfanne, Soßen etc.). Die Temperatur solcher Lebensmittel sollte 60°C nicht unterschreiten. Zudem sollte die Dauer der Heißhaltung auf etwa drei Stunden begrenzt werden.
- Aus vorsorglichen Gründen sollte auf das Anbieten von Speisen, die mit rohen Eiern ohne nachfolgenden Erhitzungsvorgang hergestellt werden und auf das Anbieten von anderen risikobehafteten Lebensmitteln, verzichtet werden. Hierzu zählen z.B.:
  - selbst hergestellte Mayonnaisen
  - Tiramisu
  - rohes Hackfleisch (z. B. Hackepeter- oder Mettbrötchen), roher Fisch
- Im Falle anderer, hygienisch sensibler Produkte (bspw. Kuchen mit nicht durcherhitzten Anteilen) sind weniger risikobehaftete Alternativspeisen zu empfehlen
- Im und außerhalb des Verkaufsstandes sind genügend Abfalleimer mit Deckel aufzustellen.

### **3. Weitere Anforderungen an Verkaufseinrichtungen und Personal:**

Die in den Verkaufsständen tätigen Personen haben sich sauberzuhalten 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. Die Handschuhe sind regelmäßig, in sinnvollen Abständen zu wechseln!

### **4. 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. 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.

### **5. 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 AG (evm), Ludwig-Erhard-Straße 8, 56073 Koblenz, 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. Keine Gartenschläuche!

## **6. 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 einem Aushang anzugeben sowie mit den Preisangaben zu kennzeichnen. Des Weiteren sind die in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene zu kennzeichnen. Von der Kennzeichnung der Allergene können, je nach Größe und Art der Veranstaltung, Ausnahmen vorliegen.
- An dem Verkaufsstand ist eine Inhaberbeschriftung anzubringen.
- Bei der Verwendung von Gläsern (Mehrwegbehältnisse) muss eine ordnungsgemäße Spülanlage (getrenntes Vor- und Nachspülen) 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.
- 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.

**Die Bescheinigungen müssen im Verkaufsstand vorliegen!**

**Gerne beraten wir Sie im Vorfeld zu Detailfragen, damit die Veranstaltung einen reibungslosen Verlauf nehmen kann und es nicht zu Beanstandungen kommt!**

**Für Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung**

Stadtverwaltung Koblenz  
Ordnungsamt  
Ludwig-Erhard-Straße 2  
56073 Koblenz

**Lebensmittelrechtliche Fragen**

**Gaststättenrechtliche Fragen (insbesondere Alkoholausschank)**

Lebensmittelkontrolleure:

Sachbearbeitung für Gaststättenrecht:

Tel.: +49 0261 129-4465  
Tel.: +49 0261 129-4665  
Tel.: +49 0261 129-4478  
Tel.: +49 0261 129-4664

Tel.: +49 0261 129-4453

Fax: +49 0261 129-4650

Fax: +49 0261 129-4450

E-Mail:  
Lebensmittelkontrolle@stadt.koblenz.de

E-Mail:  
Gaststaettenangelegenheiten@stadt.koblenz.de