

MERKBLATT

Lebensmittelpolizeiliche und sanitäre Voraussetzungen für die Abhaltung einer Veranstaltung im Freien, in Zelten oder in Hallen, bei denen Wirtschaftsbuden und Lebensmittelstände zur Aufstellung gelangen und Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

1. Die **Wasserversorgung** ist durch einen Anschluss an das öffentliche Trinkwasserversorgungsnetz herzustellen. In Ausnahmefällen ist die Entnahme von Trinkwasser aus mitgebrachten Behälter zulässig.

2. In der unmittelbaren Umgebung des Festplatzes ist eine nach Geschlechtern getrennte **Toilettenanlage** zur Verfügung zu stellen. Für je 500 Sitzplätze müssen mindestens 8 Damen-WC's, 4 Pissstände u. 3 Sitzgelegenheiten für Herren vorhanden sein. Die Fußböden und die Wände der gesamten Toilettenanlagen müssen aus leicht zu reinigenden Materialien hergestellt sein. Es sind für Damen und Herren getrennte Handwaschgelegenheiten zur Verfügung zu stellen. Bei diesen müssen Seifenspender und hygienische Handtrocknungsmöglichkeiten (Papierhandtücher oder Textilhandtücher zum einmaligen Gebrauch) vorhanden sein.

Je nach Größe und Art der Veranstaltung, ist zumindest eine **Behindertentoilette** aufzustellen.

Anmerkung: Die Situierung und Größe der WC-Anlage ist im Einzelfall je nach Art und Größe der Veranstaltung festzulegen. Die obigen Angaben sind für die Gymnastrada 2007 gedacht (Hauptanteil Frauen)

3. Für die ordnungsgemäße **Instandhaltung und Reinigung** der WC-Anlagen ist während der gesamten Dauer der Veranstaltung zu sorgen. Es empfiehlt sich dafür eine eigene Person zu beauftragen.

4. Die Beseitigung sämtlicher **Abwässer** hat so zu erfolgen, dass jede Geruchsbelästigung oder sonstige Verunreinigung vermieden wird und fremde Interessen (Grundstücke, Gewässer, Grundwasser etc.) nicht nachteilig beeinflusst werden können.

Anmerkung: Ist die Einleitung in die örtliche Kanalisation nicht möglich, sind die Abwässer in dicht schließenden Behältern zu sammeln und an ein befugtes Unternehmen abzuführen.

5. Zur Aufnahme der **Abfälle** sind bei den Wirtschaftsständen sowie rund um den Veranstaltungsort ausreichend geeignete Behältnisse aufzustellen. Behältnisse, die im Freien aufgestellt sind, müssen gegen Witterungseinflüsse geschützt sein. Auf Abfalltrennung ist zu achten.

Anmerkung: Nach Möglichkeit Abfallsammelplatz nordseitig wählen um eventuelle Geruchsbelästigung durch Erwärmen des Behältnisses zu verhindern. Aschenbecher müssen separat in Blechbehälter mit Deckel gefüllt werden (Brandgefahr).

6. In der Bar und im Kochbereich muss jeweils mindestens ein **Handwaschbecken** mit Warm- und Kaltwasseranschluss, sowie ausgestattet mit Flüssigseife und Papierhandtücher aufgestellt werden.

Anmerkung: Früher übliche Eimer mit Wasser im Thekenbereich sind unhygienisch und stellen eine Übertretung im Sinne der Lebensmittelhygieneverordnung dar.

7. Die **Oberflächen der Arbeits und Anrichtetische, sowie Wandbereiche** im Nahbereich offener Lebensmittel müssen aus pflegeleichtem, leicht reinigbarem Material hergestellt sein und sind stets sauber zu halten.

Anmerkung: zB Biertische mit stabiler – aus optischen Gründen weißer - Nylonfolie überziehen. Kein rohes Holz oder Spanplatten.

8. Der **Bodenbereich** bei den Wirtschaftsständen (vor und hinter der Ausgabe), im Barbereich, sowie in Bereichen, wo offene Lebensmittel gelagert oder be- und verarbeitet werden, ist entsprechend zu befestigen und muss eine leicht reinigbare Oberfläche aufweisen.

Anmerkung: Durch Auflegen von Brettern zB auf Kanthölzern, nötigenfalls mit einem PVC Belag versehen, kann dies relativ einfach gemacht werden.

9. Geschirr, Gläser und Becher zur Ausgabe von Speisen und Getränken müssen hygienisch einwandfrei und unbeschädigt sein.

Für die Reinigung der Trinkgläser sind **Gläserpülmaschinen** mit Heißwasseraufbereitung zu verwenden. Für die Reinigung des Geschirres und des Besteckes sind gesonderte Geschirrspülmaschinen bereitzustellen, wenn nicht **Einwegmaterialien** Verwendung finden.

Anmerkung: Es wird empfohlen die Gläser und das Geschirr vor der erstmaligen Benützung zu kontrollieren und allenfalls zu reinigen.

10. Lebensmittel müssen ihren **Lagerbedingungen** entsprechend aufbewahrt werden. Für die Aufbewahrung leicht verderblicher Lebensmittel sind **Kühlvorrichtungen** zu verwenden, die in ihrer Leistungsfähigkeit in einem angemessenen Verhältnis zur Art und Menge des Angebotes und zum Umfang der Veranstaltung stehen müssen.

Die jeweiligen Lagerbedingungen der einzelnen Lebensmittel sind genauestens zu beachten und einzuhalten. Die Funktionalität der Kühleinrichtungen sind laufend (mindestens täglich) mit einem eigenen Thermometer zu überprüfen und zu dokumentieren.

Anmerkung: Lagerbedingung für Wurst und Wurstwaren, Milch und Milchprodukte: max +6 Grad, Faschiertes, Geflügel, Frischfleisch: max. +4 Grad, Tiefkühlprodukte bei – 18 Grad und Fisch und Meeresfrüchte in rohem Zustand bei einer Temperatur von schmelzendem Eis -1 Grad bis + 1 Grad.

11. Alle **unverpackten Lebensmittel** (Brot, Konditorwaren, Käse, etc.) sind vor Verunreinigungen (wie zB Anhalten - Tröpfcheninfektion) und Kunden ausreichend geschützt anzubieten. Offene Lebensmittel dürfen unter den Wirtschaftsständen keinesfalls am Boden abgestellt werden.

Anmerkung: Durch Tröpfcheninfektionen können zB Grippe und ähnliche Erkrankungen übertragen werden. Unverpackte Lebensmittel sind daher zumindest mit Folie zu schützen. Vermeiden Sie das Aufbewahren von Brot in Bananenkartons, ausser das Brot ist ausreichend mit Folie vor der Innenwand des Kartons geschützt. Südfrüchte werden meistens mit Spritzmitteln behandelt, die sonst auf diese Weise, auf das Brot gelangen können.

12. **Frisches Geflügel** darf nur so gelagert und verabreicht werden, dass es mit anderem Fleisch nicht in Berührung kommt. Nötigenfalls sind Lagerbehälter mit Deckel zu verwenden. Die zur Bearbeitung von Geflügel verwendeten Geräte, Schneidunterlagen und dergleichen dürfen zur Bearbeitung von anderem Fleisch nicht verwendet werden.

Im Bereich einer Hühnergrillstation ist ein eigenes Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss zu installieren. In dem Bereich muss ein Seifenspender, ausreichend Papierhandtücher und ein Desinfektionsmittel vorhanden sein. Wer mit rohem Geflügelfleisch hantiert, sollte **ausschließlich** mit dieser Arbeit beschäftigt sein, um eine Übertragung auf andere Lebensmittel zu verhindern. Empfohlen wird, die Zubereitung von Grillhühnern einem Profi zu überlassen.

Anmerkung: Bei gründlicher Durcherhitzung ist ein gegrilltes Huhn praktisch Salmonellenfrei. Achten Sie darauf, dass fertige Hühner nicht am unteren Ende des Hühnergrilles gelagert werden, sodass von frischen Hühnern der Saft darauf tropfen kann. Bei entsprechender Hygiene und gründlicher Durcherhitzung geben Sie einer Salmonellose keine Chance.

13. Lebensmittel dürfen sich nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen. Achten Sie auf getrennte Lagerung und getrennter Verarbeitung, insbesondere von rohen zu gegarten oder halbgegarten Speisen und bei Eier/Geflügel zu anderen Produkten.

Anmerkung: Verwenden Sie für die Verarbeitung von Obst und Gemüse, Fleisch, Fisch und Geflügel oder Brot jeweils andere, eigene Schneidbretter. Durch verschieden farbige Plastikbretter können Verwechslungen vermieden werden. Lagern Sie Geflügel zB in einer Plastikbox getrennt von anderen Produkten.

14. Ist eine unmittelbare Kühlung von Kartoffelsalat, Fleischwaren, oder anderen sensiblen Produkten bei der Ausgabe oder Verarbeitungsbereich nicht möglich, sind lediglich kleine Mengen in diesem Bereich vorrätig zu halten.

Anmerkung: Es empfiehlt sich im Bereich der Speisenabgabe nur kleinere Mengen kurzfristig zu lagern und den großen Teil inzwischen gekühlt im Kühlschrank zu verwahren. Bei entsprechender gekühlter Lagerung findet fast keine Keimvermehrung statt.

15. Wird gewerblich erzeugtes **Speiseeis** portioniert abgegeben sind die Eisportionierer entweder bei fließendem Wasser, in einem Behälter mit Wasser (mit **ausreichend Zitronensäure** versetzt) zu verwahren, oder für jeden Eisbehälter ein eigener Eisportionierer zu verwenden.

Anmerkung: Im Idealfall den Eisportionierer nach Benützung mit warmen Wasser beim Handwaschbecken abspülen und trocken im Bereich der Ausgabe lagern. Vergessen Sie nicht, den Schöpfer vor der Eisentnahme immer von Restwasser zu befreien (Abklopfen) um Eiskristallbildung in den Behältern zu vermeiden.

16. Um den allgemeinen **Maßnahmen gegen Alkoholmissbrauch** gerecht zu werden, müssen mindestens zwei Sorten nichtalkoholischer Getränke höchstens gleich teuer, wie das billigste alkoholische Getränk (berechnet auf jeweils 1 Liter) ausgeschenkt werden.

Anmerkung: Sie verkaufen das Bier um 2,2 € je 1/2 Liter, so müssen Sie mindestens zwei nichtalkoholische Getränke, zB Apfelsaft gespritzt ebenfalls um höchstens 2,2 € den 1/2 Liter, oder 0,25 Liter um 1,1 € verkaufen.

Achten Sie darauf das Anpreisung und Ware übereinstimmt ! Orangensaft bedeutet 100 % Orangensaft. Orangensaftgetränk ist verdünnt und hat nur noch 60 % Saftanteil.

17. Im Barbereich und bei den Abgabestellen von Lebensmitteln (bei Bedienung auf den Tischen) sind **Preisverzeichnisse** auszulegen oder aufzuhängen, sodass ein durchschnittlich aufmerksamer Betrachter sie leicht lesen und zuordnen kann.

Preisauszeichnungsgesetz BGBI 146/1992

Anmerkung: Die Auszeichnung hat zu beinhalten: Handelsübliche Sachbezeichnung, Mengeneinheit und Preis inkl MWSt (zB Bier...1/2 Liter.....2,2 € Schnaps....3 cl....1,8 €)

18. Alle mit der Herstellung und Ausgabe von Speisen und Getränken **beschäftigten Personen** haben eine saubere, möglichst helle Kleidung zu tragen. Personen mit

Durchfall oder Erkältungskrankheiten in akutem Zustand dürfen weder in der Küche noch in der Speisenausgabe beschäftigt werden. Die Verantwortung für die Beschäftigten und die Unterweisung in hygienischer und fachlicher Hinsicht obliegt dem Gewerbeinhaber, bzw. dem Betreiber der Veranstaltung.

19. Die an kritischen Kochbereichen arbeitenden Personen müssen Grundkenntnisse über allgemeine Lebensmittelhygiene, sowie das notwendige Fachwissen für die Produktion verfügen.

Zu diesem Zweck sieht die Lebensmittelhygieneverordnung eine **nachweisliche** Schulung der Helfer vor.

Anmerkung: Es wird empfohlen, zum Beispiel die Helfer bei der Geschirrspülmaschine entsprechend einzuweisen (Funktion der Maschine, Dosierung des Mittels etc), sowie die Helfer im Kochbereich einzuweisen, die Gardauer genau zu beachten. Die erfolgte Unterweisung ist vom Verantwortlichen Festveranstalter schriftlich festzuhalten !

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelaufsicht
gerne zur Verfügung

Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg
Montfortstraße 4 A-6901 Bregenz
Tel: +43(0)5574/511-42099 Fax: +43(0)5574/511-42095
E-Mail: umweltinstitut@vorarlberg.at www.vorarlberg.at/umweltinstitut