

## Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt informiert

### Hygienische Mindestanforderungen für Betreiber von Schank- und Speisewirtschaften

(Stand: 01.03.2004)

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung **nicht** ausgesetzt sind.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat durch betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren kritischen Punkte bei der Behandlung von Lebensmitteln festzustellen, und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden (Betriebskonzept nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung).

Der Betreiber hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden.

Lebensmittel dürfen grundsätzlich nur in festen Räumen behandelt werden.

Dieses bezieht sich nicht auf sog. "Imbisswaren" (gebratene, gekochte oder gebrühte Würstchen, gebratenes Fleisch, gebratenes Geflügel, Fischmarinaden, gebratene oder geräucherte Fische, belegte Brote/Brötchen (keine Mettbrötchen) und Lebensmittel als tischfertige Konserven).

Diese Lebensmittel dürfen auch in festen Verkaufsständen zubereitet und aus solchen zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden.

Ohne Anspruch auf Vollständigkeit weise ich auf folgende Maßregeln besonders hin:

- a) Lebensmittel dürfen weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Beeinflussung ausgesetzt sein.
- b) Leicht verderbliche Lebensmittel sind bei Temperaturen von nicht mehr als 7° C aufzubewahren. Das bedeutet, dass diese Lebensmittel in einer Kühleinrichtung (z. B. Kühlschrank) aufbewahrt werden müssen.
- c) Das zum Behandeln von Lebensmitteln verwendete Wasser muss Trinkwasseranforderungen entsprechen.

- d) Zum Behandeln von unverpackten Lebensmitteln dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die einwandfrei sauber sowie frei von Resten verwendeter Reinigungsmittel sind.  
Die Gegenstände dürfen nur zum Behandeln von Lebensmitteln verwendet werden.
- e) Die Verkaufsstände müssen glatte, fugenlose Innenwände und einen leicht zu reinigenden Fußboden haben.  
Verkaufs- und Arbeitstische müssen mit einer glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platte oder einem entsprechenden Belag versehen sein.
- f) Schneidebretter dürfen nicht aus Holz bestehen. Es sind Platten aus geeignetem Kunststoff zu verwenden.
- g) Unverpackte Lebensmittel sind so abzuschirmen, dass die Käufer die Lebensmittel weder von vorn noch von oben berühren oder in anderer Weise, z. B. durch Anhauchen oder Anhusten, nachteilig beeinflussen können.
- h) Eine Handwaschgelegenheit mit Seife, -ggf. mit Händedesinfektionsmittel-, sowie sauberen, nur einmal zu benutzenden Handtüchern muss in leicht erreichbarer Nähe von den Arbeitsplätzen zur Verfügung stehen. Das Handwaschwasser muss Trinkwasserqualität haben (fließendes Leitungswasser). Das Brauchwasser ist hygienisch einwandfrei abzuleiten.
- i) Für die Betriebsangehörigen müssen saubere Toiletten mit Toilettenpapier und Wascheinrichtung mit Spiegel vorhanden sein.
- j) Das Rauchen während des Behandeln von Lebensmitteln ist verboten.
- k) Personen, die Lebensmittel behandeln, haben auf Sauberkeit zu achten und müssen bei der Behandlung und Abgabe von Lebensmitteln ständige saubere Schutzkleidung (Kittel) tragen.  
Die Personen, die mit dem Behandeln und der Abgabe von Lebensmitteln tierischer Herkunft, Konditoreiwaren (Sahne) und Speiseeis befasst sind, müssen eine amtliche Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz vorweisen können.
- l) Das Vorrätighalten sowie das Abgeben von Erzeugnissen nach § 1 der Hackfleisch-Verordnung ist auf Märkten und sonstigen Veranstaltungen aller Art n i c h t gestattet.

Es handelt sich dabei um folgende Erzeugnisse, die sich ganz oder teilweise in rohem Zustand befinden:

1. Zerkleinertes Fleisch wie Hackfleisch und Schabefleisch, auch zubereitet, geschnetzeltes Fleisch,
2. Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie Fleischklöße, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen,

3. Bratwürste sowie zur Abgabe an Verbraucher bestimmte Rohwurst- und Brühwursthalbfabrikate und Fleischbräte,
4. zerkleinerte Innereien wie Leberhack sowie Erzeugnisse, die unter Verwendung von zerkleinerten Innereien hergestellt sind,
5. Fleischzuschnitte wie Steaks, Filets, Schnitzel, die mit Mürbeschneidern oder Geräten ähnlicher Wirkung behandelt worden sind,
6. Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Erzeugnisse aus gestückeltem Fleisch oder gestückelten Innereien auf Spießen.

Erzeugnisse, die in den Nummern 1 - 6 genannte, ganz oder teilweise rohe Erzeugnisse als Anteile enthalten, stehen diesen Erzeugnissen gleich.

Das v.g. Verbot gilt nicht für das Behandeln und Inverkehrbringen von Fleischklopsen, Bouletten, Frikadellen, Bratwürsten, gesteckten Fleischzuschnitten und Schaschlik, sofern diese Erzeugnisse vor der Abgabe zum Verzehr vollständig durcherhitzt werden. Diese Erzeugnisse müssen aber von örtlich ansässigen Fleischereibetrieben bzw. Gaststätten hergestellt und aus Anlass von Volksfesten von diesen selbst in Verkaufseinrichtungen vertrieben werden.

Dasselbe gilt für Betriebe des Reise- und Marktgewerbes, die die v.g. Lebensmittel aus festen Verkaufsständen, Verkaufsanhängern oder Verkaufswagen abgeben.

Bei der Lagerung und beim Transport dieser Erzeugnisse ist eine Lagertemperatur von + 4° C einzuhalten.

Die Fristen für das Inverkehrbringen (Zubereitung und Abgabe nur am Tag der Herstellung; frische Bratwurst auch am folgenden Tag) dürfen n i c h t überschritten werden.

- m) Lebensmittel, die unter Verwendung von Phosphat bzw. Milcheiweiß (bei Brat- und Brühwurst) und von Zusatzstoffen wie Konservierungs-, Süß- und Farbstoffen, Antioxidationsmitteln und Geschmacksverstärkern hergestellt wurden, sind entsprechend zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung muss in erkennbarem Zusammenhang mit dem betreffenden Lebensmittel erfolgen.
- n) Nach den technischen Regeln für die Getränkeschankanlage müssen pro Zapfstelle zwei Spülbecken zur Verfügung stehen. Ist dies z. B. aus baulichen Gründen nicht möglich, so muss ein geeignetes Spülgerät (Spülboy) mit getrennter Vor- und Nachspülung eingesetzt werden.  
Des Weiteren müssen ausreichende Abflussmöglichkeiten (z. B. Lochbleche, Tropfmulden) für das Restspülwasser vorhanden sein.

**Bei weiteren Fragen steht Ihnen Ihr Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt selbstverständlich gerne zur Verfügung.**

**Telefon: 0291/94-1163**

**Telefax: 0291/94-1182**

**E-Mail: [veterinaeramt@hochsauerlandkreis.de](mailto:veterinaeramt@hochsauerlandkreis.de)**

**Internet: [www.hochsauerlandkreis.de](http://www.hochsauerlandkreis.de)**