



EABE

D E l o š š (° E] š E] E Ä) v & s • E Ä U v š b E š v Ä E U v D E E d
m v u }] o v š E] • • š š š v U (° E] s E v š Ä } E š o] Z v
' • š š š m v P v m v] v u o] P v ' • š • š š š v E o m v] • • v

, Ç P] v (Z o E l , v v v] u h u P v P u] š > v • u] š š o v l m • Z Ä E
• } v E •] < p v] v l o] š E E w D v • Z v o v • E } Z o] Z Ä E v
> v • u] š š o] v (l š] P v E v l] v v s v E m] w • † š E ~ v (• š v • Z v o o] v v
W E • } v v š E] (• v X
E m u] • š • Ä } v P E } ~ E m š m v P U Ä } v Ä } E v l Z v l Ä E v] E v m u } l o
o v • u] š š o] v P š < E v v † Z š E v o d m Ä] E u] v U • } v E v m Z U
> v • u Ä] š E] (E Z š o] l Z E A š Z E E } v X m v P

]] E l o š v U s E] v • (• š v U t] v (• š v U ^ } u u E v Z š • (• š
s E v • š o š m v P v •] v] Z Ç P] v] • Z v m v m o] Z v m v } E P v
} E E > v • u] š š o Z Ç P] v Ä E } E v m v P ~ > D , s • l m Z š v X

s } v v š E] E v •] v v v E } E P Z v l m } o P v š w W • š l o] Z

- CE E

š P y Z š P P v š P Z E

- ¼] š o • : P v Z š E m
- ¼] v Z v P u š W v š E v š v X
- ¼] v E v š] D v P u š v P P P E t E (E
- o š m P v E E P š] (o o v P v Ä Z v (v)
- Z o Z v š P v X

-] v Z š E

t o š y W v E v P v E]

- / (l š Z v] Z o Z P W

x Z o š Z , o (E v m , o (E] s E š m Z v o Z v s o š P v Z v o v v Z š P š v
c P P ^ l u] v • / (X † m P v Z o v Z š E Ä o P E š v P š v
] (l š Z v] v o Z P v Z š u / (l š Z E Ä o P E š v P š v
s o š P v Z Z v m P P E v U m Z v] E }
E Ä E P Z o Z v Z v š E m m P š o š t E
y D o š E] š Z v] (l š m o v š Z v] E v
m š
] (l š Z v] , (m m] E š Z s o š P y v
Z v P u E v š y s Z o P X D o š v s o š P Z Z u v E
o š P v Z † š E] u y v] v P v X • E Ä v
m Z o P P v X

x o P , o (E v m , o (E] u š] (v v v e š v y o P l u v U
u š l u š y • P o š v m Z v v Z m v P š E
E y E Z v m P v Z ' ö / (l š Z š o Z P •
m Z š E (E š E y X † P š Z (E Z v m P •
o š X
s o š P v E d š P Ä E s o š P Ä E o Z P v Z
/ (l š Z š E Z o P m v š

- • Z v š Ä s o š P

Z š l u Z v o v E v e š E
Z l u P l u v X E y u y o Z š Z o P o Z l š l u , v Ä v u š
o š o š u š o v Z v E o š P y (l š e š v y X

- Ausgabe- und Arbeitstische für Speisen müssen mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein.
- Die Abgabe von Rohmilch, Frischkäse und Sauermilch aus Rohmilch sowie Milcherzeugnissen aus Rohmilch (Joghurt, Kefir) **ist verboten!**
- Rohes Geflügel ist aufgrund der starken Salmonellengefahr ausreichend kühl und strikt getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und zu behandeln. Für die Zubereitung sind eigene Gerätschaften (Messer, Schneidbrett) zu verwenden.
- Unverpackte Fleisch- und Wurstwaren, Backwaren und Kuchen dürfen nicht zusammen mit Getränken gelagert werden.
- In Speisen und Getränken enthaltene Zusatzstoffe wie Phosphat, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Farb- und Konservierungsstoffe sind auf den Speise- und Getränkearten bzw. Preislisten deutlich kenntlich zu machen.
Ebenso sind Lebensmittel (z.B. Sojaöl) kenntlich zu machen, die gentechnisch veränderte Organismen enthalten, aus solchen bestehen oder daraus hergestellt werden.
Bei Lebensmitteln, die sog. Azofarbstoffe enthalten (z.B. Lachsersatz, Slesheis) sind die E-Nummer sowie der nachstehende Warnhinweis anzugeben:
„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“
(Azofarbstoffe sind Gelborange (E 110), Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E 122), Cochenillerot (E 124) und Allurarot (E 129).)
- Abfälle dürfen im Küchenbereich nur vorübergehend und nur in verschlossenen Behältern gelagert werden. Für Speisereste und Küchenabfälle sind Tonnen von zugelassenen Entsorgungsbetrieben bereitzustellen. Die Handlungspapiere sind zwei Jahre aufzubewahren.
- Hygienische Sanitär- und Umkleideeinrichtungen, insbesondere auch für das Verkaufs- und Küchenpersonal, müssen zur Verfügung stehen. An den Handwaschbecken in den Toiletten, die über Warmwasser verfügen müssen, sind Seifenspender, Einmalhandtücher und Desinfektionsmittel bereitzuhalten.
Auf die öffentlichen Toiletten ist deutlich sichtbar hinzuweisen. Diese müssen kostenfrei benützt werden dürfen.
- Werden tierische Lebensmittel, Backwaren oder Salate unbedeckt oder unverpackt ausgestellt, so ist ein Aufsatz oder sonstiger Schutz so anzubringen, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder in sonstiger Weise beeinträchtigen kann.
- Beim Verkauf alkoholischer Getränke ist mindestens ein alkoholfreies Getränk in gleicher Menge mit anzubieten, welches nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk ist.
(Beispiel: Bier hell 0,5l 2,50 €, Limonade 0,5l nicht teurer als 2,50€)
- Die Kühlkette darf bei leicht verderblichen Lebensmitteln nicht unterbrochen werden. Die ungekühlte Bevorratung beim Verkauf darf stets nur in kleinen Mengen erfolgen.
- Beim Betrieb von Getränkeschankanlagen ist folgendes zu beachten:
 - Der Betreiber muss vom Verleiher der Anlage in den Betrieb sowie die Gefahren, insbesondere beim Umgang mit Druckgasen eingewiesen sein. Dieser hat sein Personal entspr. zu belehren.
 - Zum Gläserspülen müssen geeignete und ausreichend dimensionierte Spüleinrichtungen, möglichst mit Warmwasser, vorhanden sein. Dies gilt nicht, wenn nur Einmal- oder Tauschgefäße verwendet werden.
 - Gasflaschen müssen stehend befestigt und gegen Umfallen sowie Erwärmung gesichert werden; das Sicherheitsventil muss verplombt sein.
 - Die Anlagenbeschreibung bzw. die Prüfungsunterlagen nach §10(1) BetrSichV (Gefährdungsbeurteilung) sind stets an der Betriebsstätte aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuweisen. Ebenso ist ein Reinigungsnachweis zu führen.
 - Die Höchsttemperatur bei der Bierlagerung sollte 18° C nicht überschreiten.
- Zubereitungsstellen für Lebensmittel wie Grillstellen, Küchen und Verkaufsstände sind vom Publikum entsprechend abzugrenzen (Unfall- und Hygieneschutz). Weiterhin sollten diese Stände an drei Seiten umschlossen sein und ein festes Dach haben (Witterungsschutz).

- Für die ordnungsgemäße Reinigung von Mehrweggeschirr und -besteck ist eine geeignete, hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit mit warmem Wasser bereit zu halten.

- Beim Verkauf von Sahnetorten, Cremetorten und Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung sollten die allg. haftungsrechtlichen Folgen bedacht werden. Für ständige, ausreichende Kühlung und Warenschutz ist dabei Sorge zu tragen.

- Wasser, das zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln, für die Reinigung von Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, für die Reinigung von Hand- und Spültüchern sowie die Körperpflege und -reinigung verwendet wird, muss Trinkwasserqualität im Sinne der Trinkwasserverordnung besitzen.

Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus trinkwassergeeignetem undurchsichtigem Material bestehen und sie dürfen keine Beschädigungen aufweisen.

Schläuche müssen für Trinkwasser zugelassen und KTW und DVGW W 270 geprüft sein.

- Der Gestattungsinhaber bzw. Betreiber einer mobilen Verkaufsstätte (=Lebensmittelunternehmer) hat ein oder mehrere Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und zu dokumentieren (z.B. Wareneingangskontrollen, Reinigungsplan, Hygienebelehrung, Überprüfung der Kühltemperaturen etc.). **Dieses „Hygienekonzept“ ist der überwachenden Behörde (=Lebensmittelüberwachung) nachzuweisen.**

Die Dokumentation und die Aufzeichnungen sollten an den Umfang der Speisenabgabe bzw. -produktion sowie die Betriebsart und das damit verbundene Risiko des jeweiligen Betriebes angepasst werden.

Sie sind eine Unterstützung bei der Umsetzung der gesetzlich geforderten Eigenkontrolle. Es wird dringend empfohlen, sich im Zweifelsfall mit dem für den Gemeindebereich bzw. den Betrieb zuständigen Lebensmittelüberwachungsbeamten abzustimmen!

- Die Rückverfolgbarkeit der im Betrieb verwendeten Lebensmittel muss stets nachvollziehbar und belegbar sein (z.B. Lieferscheine, Kuchenlisten, Salatlisten).

Hinweis:

Am 13. Dezember 2014 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) in Kraft. **Seitdem muss auch bei offen abgegebenen Lebensmitteln über mögliche Allergene wie z.B. Erdnüsse, Weizen, Milch oder Sellerie informiert werden.**

Nähere Informationen hierzu enthält unser „Merkblatt zur Allergenkennzeichnung bei der Abgabe von offenen Lebensmitteln“

Eine gute Hilfestellung in allen diesbezüglichen Fragen gibt die „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) herausgegeben:

<http://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/10035>)

Die vorstehenden Ausführungen und Hinweise stellen nur einen Auszug aus der Fülle der einschlägigen Rechtsvorschriften dar. Es bedarf daher im Einzelfall stets der Abstimmung mit der zuständigen Behörde (z.B. Gesundheitsamt, Veterinäramt, Gaststättenrecht, Lebensmittelüberwachung, Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung)

Kontakt:

Landratsamt Traunstein
Lebensmittelüberwachung

Papst-Benedikt-XVI.-Platz

Tel.: +49 (0) 861 / 58 - 611

Fax: +49 (0) 861 / 58 - 340

E-Mail: lebensmittelueberwachung@traunstein.bayern