



Der Landrat des Lahn-Dill-Kreises

Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Schlossstraße 20, 35745 Herborn - Telefon: 06441-407 77 11, Telefax: 06441- 407 77 23

Anforderungen an die Ausstattung und das Speisesortiment für Imbissstände als vorübergehende Einrichtungen auf Vereins-, Straßenfesten, Märkten und sonstigen öffentlichen Veranstaltungen

Sie haben von der Verwaltungsbehörde (Stadt / Gemeinde) die Erlaubnis zum vorübergehenden Betrieb einer Schank- und Speisewirtschaft erhalten und müssen nun für die ordnungsgemäße Abwicklung Ihrer Veranstaltung und für die Einhaltung der einschlägigen Rechtsvorschriften Sorge tragen. Sie als Veranstalter tragen die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel. Sie sind dafür verantwortlich, die erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Um Beanstandungen zu vermeiden, bitten wir folgende Punkte zu beachten:

1. Imbiss- bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Witterungseinflüsse, Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Stände müssen überdacht und sollten allseitig, bis auf die offene Verkaufsseite, geschlossen sein. Der Standplatz muss befestigt sein - erforderlichenfalls muss ein geeigneter Boden im Verkaufsstand ausgelegt werden.
2. Die Verkaufseinrichtungen müssen über eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warmwasser von Trinkwasserqualität, Flüssigseife und Einweghandtücher und erforderlichenfalls über eine ausreichende Spülanlage verfügen. Durch Waschvorgänge dürfen die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.
3. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
4. Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichend hohe Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel sowie aufgestellte Grills, Pfannen, Waffeleisen, etc. nicht berührt oder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. Husten- und Niesschutz).
5. Es sind in ausreichender Zahl Kühl- und ggf. Tiefkühlmöglichkeiten bereitzustellen, um die produktspezifischen Temperaturanforderungen einzuhalten. Warmzuhaltende Speisen dürfen maximal 3 Stunden bei mindestens +65°C vorrätig gehalten werden.

Folgende Temperaturen sind einzuhalten:

Tiefkühlprodukte	- 18°C
Hackfleisch (frisch)	+4°C
Hackfleisch (in Fertigpackung)	+2°C
Fleisch / Fleischerzeugnisse	+4°C - +7°C,
Fisch	+2°C
Geflügel / Wild	+4°C
Molkereiprodukte (kühlpflichtig)	+ 8°C - +10°C

6. Unverpackte Lebensmittel (z.B. Brötchen, etc.) dürfen bei der Lagerung keinen direkten Bodenkontakt haben. Zum Aufbewahren, Umhüllen und Verpacken dürfen nur lebensmittelechte Behälter/Materialien verwendet werden.

Beachten Sie dieses Zeichen:



7. Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.

>>> bitte wenden >>>

8. Die Getränkeschankanlage ist vor der Inbetriebnahme zu reinigen. Für die Wasserzufuhr sind lebensmittelechte Leitungen zu verwenden (*siehe Merkblatt Trinkwasserhygiene*). Zum Spülen von Gläsern ist Trinkwasser zu verwenden. Es müssen Doppelbecken oder Spülgeräte zur Verfügung stehen. Die Spülbecken sind an eine Abwasserleitung anzuschließen. Sie haben dafür Sorge zu tragen, dass die Trinkgefäße einwandfrei und hygienisch gereinigt sind und keine Rückstände von Reinigungsmitteln an den Gefäßen anhaften (Reinigen und Klarspülen).
9. Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
10. Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln sollte die verantwortliche Person im Besitz einer gültigen Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz sein (*siehe Merkblatt Infektionsschutz beim Umgang mit Lebensmitteln*). Ausnahmen sind beim zuständigen Gesundheitsamt zu erfragen.
11. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein.
12. Eigenkontrollmaßnahmen nach VO 852/2004 über Lebensmittelhygiene sind in angemessenem Rahmen durchzuführen.

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

1. Es wird dringend empfohlen, auf leicht verderbliche Lebensmittel zu verzichten, die in privaten Haushalten hergestellt worden sind (z.B. rohes Hackfleisch Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorte oder ähnliches). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
2. Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durcherhitzt werden.
3. Beachten Sie die Auszeichnungspflicht von bestimmten Zusatzstoffen bei Lebensmitteln und Getränken wie z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, etc. (*siehe Merkblätter Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Merkblatt Musterspeisekarte*).

Weitere Informationen

- Merkblatt „Kennzeichnung von Zusatzstoffen“
- Merkblatt „Musterspeisekarte“

(Erhältlich bei der Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz,
Fachdienst Lebensmittelüberwachung)

- Merkblatt „Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen“
- Merkblatt „Infektionsschutz beim Umgang mit Lebensmitteln“

(Erhältlich bei der Abteilung Gesundheit, Schlossstr. 20, 35745 Herborn, Tel.: 06441-407 -1616)

Ihrer Veranstaltung wünschen wir einen guten Verlauf.

Sollten Sie weitere Auskünfte benötigen, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Fachdienstes Lebensmittelüberwachung.



Musterspeisekarte für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Kalte Gerichte/Vorspeisen

Ital. Salat mit Schinken ^{1,2,4} Käse ⁴ , Eier, Thunfisch	5,00 €
Gemischter Blattsalat mit Kräuterdressing ³	3,50 €
Salamibaguette ¹	2,50 €
Käsebaguette ⁴	2,50 €
Schinkenbaguette ¹	2,50 €
Wurststeller ^{1,4}	3,10 €

Suppen

Broccolicremesuppe ² mit Räucherlachsstreifen	1,90 €
Hühnerbrühe ² mit Eistich	1,50 €

Warme Speisen

Pizza „Kompletti“ mit Formfleischvorderschinken ^{1,2,3,4,5} , Peperoniwurst ^{1,4} , Käse ⁴ , Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Paprika, schwarze Oliven ⁹	5,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat ^{2,3}	8,50 €
Schnitzel „Cordon Bleu vom Schwein“ ^{1,2,3,4,5} mit Rösti ² und Salat ^{2,3}	9,00 €
Ketchup/Majonaise ^{1,2,3,4} zu Schnitzel/Pommes, extra	0,50 €
Chinapfanne „Peking“ ² Hähnchenstreifen, versch. Gemüse, Sojasauce ^{2,4} Reis	6,90 €

Desserts

Mouse au Chocolate (Diabetiker geeignet) ^{6,10}	3,50 €
Gemischtes Eis (Vanille ⁴ , Schokolade, Erdbeer ⁴)	3,90 €

Getränke (ohne Alkohol 0,25 l, jeweils 1,70 €)

Cola ^{4,7}
Cola light ^{4,7,10}
Orangenlimonade (Fanta) ^{3,4}
Spezi (Cola+Orangenlimonade) ^{4,6,7}
Bitter Lemon ⁸
Ginger Ale ^{4,8}
Wasser

Drinks (mit Alkohol 0,25 l, jeweils 3,80€)

Campari Orange ⁴
Cola Whisky ^{4,7}

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Anmerkung:

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachstehenden genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.
Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offenen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.
Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf das Zutatenverzeichnis auf der Flasche.

Merkblatt
Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

Bei löse abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV).

Wichtiger Hinweis: Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuIV genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 – E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	"mit Farbstoff"	alkoholfreie Getränke(Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 – E 219, E 230 – E 235, E239, E 249- E 252, E 280 – E 285, E 1105	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	Lachsersatz, Feinkostsalate Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven(Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
bei ausschließl. Verwendung von E 249 – E 250 E 251 – E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 – E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 – E 635	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 – E 228	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901- E 904, E 912, E 914	"gewachst"	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	"mit Süßungsmittel(n)" bei Aspartam (E 951) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben



Merkblatt

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich (Stand: Februar 2002)

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	"mit Farbstoff"	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
bei E 249 - E 250 E251 - E 252 bei einem Gemisch dieser Stoffe	auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	"gewachst"	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	"mit Süßungsmittel(n)" bei Aspartam (E 951) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarten erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die vorne genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift.

Wer, Wo:

a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftliche Mitteilung.

Was:

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der vorne in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiel („Fußnotenlösung“)

1. Italienischer Salat

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

Der Hinterschinken wurde laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe "Geschmacksverstärker Natriumglutamat" (1), "Antioxidationsmittel Natriumascorbat" (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt.

Der Farbstoff Eisen (II)-gluconat (4) ist in den schwarzen Oliven, das Süßungsmittel Saccharin (5) in den Essiggurken und der Mayonnaise enthalten.

Die Angaben in der Speisekarte lauten:italienischer Salat^{1, 2, 3, 4, 5}

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

2. Belegtes Brötchen

Als Belag wird der o.g. Schinken verwendet.

Die Angaben in der Speisekarte lauten:.....

Belegtes Brötchen mit Schinken^{1,2,3}

- 1 mit Geschmacksverstärker,
- 2 mit Antioxidationsmittel,
- 3 mit Konservierungsstoff
oder
mit Nitritpökelsalz
- 4 geschwärzt
- 5 mit Süßungsmittel

Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die vorne genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift.

Wer, Wo:

a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten
- Hinweis: Aushang/schriftliche Mitteilung entspr. b) nicht möglich*

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

Was:

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der vorne in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiele(„Fußnotenlösung“)

1. Italienischer Salat

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

Der Hinterschinken wurde laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmacksverstärker Natriumglutamat“ (1), „Antioxidationsmittel Natriumascorbat“ (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt.

Der Farbstoff Eisen (II)-gluconat (4) ist in den schwarzen Oliven, das Süßungsmittel Saccharin (5) in den Essiggurken und der Mayonnaise enthalten.

Die Angaben in der Speisekarte lauten:

Italienischer Salat^{1,2,3,4,5}

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

2. Belegtes Brötchen

Als Belag wird der o.g. Schinken verwendet.

Die Angaben in der Speisekarte lauten:

Belegtes Brötchen mit Schinken^{1,2,3}

- 1 mit Geschmacksverstärker
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Konservierungsstoff
oder mit Nitritpökelsalz
- 4 geschwärzt
- 5 mit Süßungsmittel

Vermeidung von Einweggeschirr bei Veranstaltungen und Festen

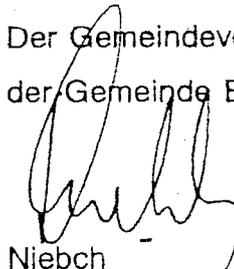
Wir weisen darauf hin, daß bei Veranstaltungen in der Volkshalle und in den Dorfgemeinschaftshäusern die Verwendung von Einweggeschirr generell untersagt ist.

Im Sinne des Umweltschutzes appellieren wir an alle Veranstalter auch bei allen übrigen Festen auf die Verwendung von Plastikgeschirr sowie Getränkedosen und Einwegflaschen zu verzichten.

Für nähere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung (Tel. 06443/609-35, Frau Luboeinski).

6332 Ehringshausen, 17.02.1992

Der Gemeindevorstand
der Gemeinde Ehringshausen



Niebch

Bürgermeister