

§ 7

Einzelheiten der lebensmittelhygienischen Absicherungsmaßnahmen und der ernährungshygienischen Erfordernisse werden bestimmt durch

- Anlage 1 — Hygienische Mindestforderungen für den ambulanten Handel mit Lebensmitteln bei Großveranstaltungen ;
- Anlage 2 — Spezielle hygienische Anforderungen an Lebensmittel für den ambulanten Handel bei Großveranstaltungen ;
- Anlage 3 — Hygienische Mindestforderungen für den Einsatz von Verpflegungsbeuteln bei Großveranstaltungen ;
- Anlage 4 — Hygienische Mindestforderungen für den Einsatz von Gemeinschaftsverpflegung bei Großveranstaltungen. -

§ 8

Diese Durchführungsbestimmung tritt mit ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Berlin, den 9. September 1974

Der Minister für Gesundheitswesen
OMR Prof. Dr. sc. med. Mecklinger

Anlage 1

zu vorstehender

Siebenter Durchführungsbestimmung

Hygienische Mindestforderungen für den ambulanten Handel mit Lebensmitteln bei Großveranstaltungen

- Die Standorte ambulanter Handelseinrichtungen bedürfen der Zustimmung durch das zuständige Organ der Hygieneinspektion.
- Wasserzapfstellen sowie Schankanlagen einschließlich Getränkeautomaten bedürfen der Abnahme durch das zuständige Organ der Hygieneinspektion.
- In allen Versorgungseinrichtungen des ambulanten Handels, die unverpackte Lebensmittel abgeben, darf nur Trinkwasser verwendet werden. Es muß eine Waschmöglichkeit (mindestens Schüssel o. ä.) vorhanden sein.
Sofern der Einsatz von Behälterfahrzeugen erforderlich ist, ist deren hygienische Unbedenklichkeit von dem zuständigen Organ der Hygieneinspektion zu bestätigen. Behälter für den Transport und die Aufbewahrung von Trinkwasser sind vor der Nutzung gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- Das anfallende Abwasser ist in hygienisch einwandfreier Weise zu beseitigen. Sofern eine direkte Ableitung in die Kanalisation nicht möglich ist, sind die erforderlichen Maßnahmen mit dem zuständigen Organ der Hygieneinspektion abzustimmen.
- Für die Sauberhaltung der Einrichtungen und deren Umgebung sind ausreichend Abfallbehälter aufzustellen. Die kontinuierliche Abfallbeseitigung ist auf der Grundlage vertraglicher Vereinbarungen zu sichern.
Eine sachgemäße Leergutlagerung sowie Leergutrückführung ist zu gewährleisten.

- Beschäftigte im ambulanten Handel unterliegen der gesundheitlichen Überwachung gemäß der Sechsten Durchführungsbestimmung vom 24. November 1969 zum Lebensmittelgesetz — Voraussetzungen für die im Lebensmittelverkehr beschäftigten Personen in hygienischer Hinsicht — (GBl. II Nr. 96 ST 599).
- Alle Beschäftigten sind im Sinne der Ersten Durchführungsbestimmung vom 30. April 1963 zum Lebensmittelgesetz — Eigenkontrolle und ständige Verbesserung der Hygiene in den Lebensmittelbetrieben — (GBl. II Nr. 42 S. 278) durch Verantwortliche der Handelsorgane vor ihrem Einsatz nachweislich über die speziellen hygienischen Anforderungen für den ambulanten Handel zu schulen.
- Es sind Lebensmittel einzusetzen, die den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen.
Sonderproduktionen für Großveranstaltungen dürfen nur mit Zustimmung und unter Kontrolle der Organe der Hygieneinspektion bzw. Veterinärhygiene-Inspektion durchgeführt werden.
- Unverpackte leicht verderbliche Lebensmittel — ausgenommen Obst und Gemüse — dürfen nur in geschlossenen Fahrzeugen (Kofferverfahrzeuge) oder allseitig geschlossenen Behältnissen (z. B. Container, Thermophore) transportiert werden.
- In den Maßnahmeplänen gemäß § 5 sind notwendige Kühl- bzw. Gefriertransporte festzulegen.
- Für den Transport von Lebensmitteln eingesetzte Behältnisse und Fahrzeuge sind nach jeder Verschmutzung zu reinigen und gegebenenfalls unter Berücksichtigung der Art der transportierten Lebensmittel zu desinfizieren.
- Für die in der Anlage 2 aufgeführten Lebensmittel sind die dort genannten Aufbewahrungsfristen und -bedingungen verbindlich. Abweichungen bedürfen der schriftlichen Zustimmung der für die Veranstaltung zuständigen Hygieneinspektion bzw. Veterinärhygiene-Inspektion in Abstimmung mit der Hygieneinspektion.
Als „Alter der Ware bei Anlieferung“ gilt der Zeitraum von der Beendigung der Produktion bis zur Anlieferung im ambulanten Handelsobjekt.
- Die Zubereitung von Lebensmitteln (Erwärmen, Braten, Aufschneiden u. ä.) im ambulanten Handel ist nur zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle zulässig.
- Beim Ausschank von Getränken ist für die Reinigung der Trinkgefäße eine Spülmöglichkeit mit kontinuierlichem Wasserwechsel erforderlich, sofern nicht Einwegtrinkgefäße eingesetzt werden.
- Lebensmittel, deren Aufbewahrungsfristen gemäß Anlage 2 abgelaufen sind, dürfen im ambulanten Handel nicht weiter verkauft werden. Ihre Umsetzung in stationäre Handelseinrichtungen ist statthaft, sofern gesetzliche oder durch die zuständigen Organe der Hygieneinspektion festgelegte Umlauffristen nicht überschritten sind und die Qualität der Lebensmittel nicht beeinträchtigt ist.
- Der ambulante Handel mit leicht verderblichen Lebensmitteln sowie Zubereitungen von Lebensmitteln, deren Verzehr mit einem hygienischen Risiko verbunden sein kann, die in der Anlage 2 nicht genannt sind, bedarf der Genehmigung durch die zuständigen Organe der Hygieneinspektion bzw. Veterinärhygiene-Inspektion in Abstimmung mit der Hygieneinspektion.