

**Anlage 3**

zu vorstehender  
Siebenter Durchführungsbestimmung

**Hygienische Mindestforderungen  
für den Einsatz von Verpflegungsbeuteln  
bei Großveranstaltungen**

1. Die Standorte für Abpack- und Ausgabestellen bedürfen der Zustimmung des zuständigen Organs der Hygieneinspektion.
2. Projektunterlagen für Abpackstellen sind bei dem zuständigen Organ der Hygieneinspektion vorzulegen.
3. Abpack- und Ausgabestellen sind vor Inbetriebnahme durch das zuständige Organ der Hygieneinspektion abzunehmen.
4. Das für die Verpflegungsbeutel bestimmte Sortiment bedarf der Zustimmung durch das zuständige Organ der Hygieneinspektion.
5. Beschäftigte, die nicht verpackte Lebensmittel (ausgenommen Obst und Gemüse) für die Abgabe vorbereiten bzw. verpacken, müssen im Besitz eines gültigen Gesundheitsausweises gemäß der Sechsten Durchführungsbestimmung vom 24. November 1969 zum Lebensmittelgesetz — Voraussetzungen für die im Lebensmittelverkehr beschäftigten Personen in hygienischer Hinsicht — (GBl. II Nr. 96 S. 599) sein.
6. Die Beschäftigten in Abpackstellen und die Leiter von Ausgabestellen 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 über die speziellen hygienischen Anforderungen zu schulen.
7. 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.
8. Für Verpflegungsbeutel sind Lebensmittel einzusetzen, die den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen.
8. Sonderproduktionen für Großveranstaltungen dürfen nur mit Zustimmung und unter Kontrolle der zuständigen Organe der Hygieneinspektion bzw. Veterinärhygieneinspektion des Bezirkes durchgeführt werden.
10. Für Sonderproduktionen sind Betriebsbestätigungen durch die zuständigen Organe der Hygieneinspektion des Bezirkes, erforderlichenfalls in Abstimmung mit der zuständigen Veterinärhygieneinspektion des Bezirkes, und Warenatteste durch die zuständige Bezirks-Hygieneinspektion bzw. Veterinärhygieneinspektion des Bezirkes erforderlich.

Die Warenatteste müssen folgende Angaben enthalten:

- Stempel der ausfertigenden Dienststelle
- Ausstellungsort und -datum
- Art des Erzeugnisses
- Fierstellerbetrieb
- gekennzeichnete Herstellungs- bzw. Abfülldaten

- Liefermenge
- Nummern der (des) Untersuchungsbefunde (s)
- Bestätigung der Eignung für die Versorgungsleistungen
- Unterschrift des Ausstellenden.

Die Atteste sind laufend zu numerieren und können durch Bemerkungen und Hinweise ergänzt werden.

11. Für die Lagerung von Lebensmitteln in Abpackstellen und für die Lagerung von Verpflegungsbeuteln in Ausgabestellen sind den Lagerungsbedingungen entsprechende Umschlagfristen in den Maßnahmenplänen festzulegen.
12. Für die Sortimentsgestaltung gelten nachstehende Grundsätze:
  - Die verwendeten Verpackungsmaterialien müssen in ihrer Qualität den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Grundsätzen entsprechen und ausreichenden Schutz gegen mechanische Beschädigungen bieten.
  - Die zum Einsatz gelangenden Lebensmittel — ausgenommen Obst sowie Fettsemeln, Brötchen und ähnliches Kleingebäck — müssen verpackt sein.
  - Weichobst und Gemüse sind in Verpflegungsbeuteln nur in gesonderter Verpackung zulässig.
  - Leichtverderbliche Lebensmittel, wie Brüh- und Kochwurst, gebratene Fleischwaren, sind vom Lebensmittelsortiment für Verpflegungsbeutel auszuschließen.
13. Lebensmittel in Abpackstellen sowie Verpflegungsbeutel, bei denen die Umschlagfristen gemäß Ziff. 11 überschritten sind, dürfen im Rahmen von Großveranstaltungen nicht mehr ausgegeben werden. Ihre Umsetzung in stationäre Handelseinrichtungen ist statthaft, sofern gesetzlich festgelegte bzw. handelsübliche Umlauffristen nicht überschritten sind und die Qualität der Lebensmittel nicht beeinträchtigt ist.

**Anlage 4**

zu vorstehender  
Siebenter Durchführungsbestimmung

**Hygienische Mindestforderungen  
für den Einsatz von Gemeinschaftsverpflegung  
bei Großveranstaltungen**

1. Die nachstehenden Festlegungen gelten für organisierte Verpflegungsleistungen von Gemeinschaftsküchen einschließlich Gaststätten und mobilen Kücheneinrichtungen bzw. -geräten.
2. Gemeinschaftsküchen gemäß Ziff. 1, die organisierte Verpflegungsleistungen durchführen, bedürfen der Zustimmung durch das zuständige Organ der Hygieneinspektion.
3. Für neu zu errichtende Gemeinschaftsküchen gemäß Ziff. 1 ist die Zustimmung zum Standort und Projekt bei dem zuständigen Organ der Hygieneinspektion einzuholen.
4. Die Speisepläne für die Warm- und Kaltverpflegung bedürfen der Zustimmung durch das zuständige Organ der Hygieneinspektion.