

**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 der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion.
2. Projektunterlagen für Abpackstellen sind bei der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion vorzulegen.
3. Abpack- und Ausgabestellen sind vor Inbetriebnahme durch die zuständige Staatliche Hygieneinspektion abzunehmen.
4. Das für die Verpflegungsbeutel bestimmte Sortiment bedarf der Zustimmung der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion. Die für Verpflegungsbeutel (Tragetaschen o. ä.) verwendeten Plaste müssen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen.
5. Die Beschäftigten in Abpackstellen und die Leiter von Ausgabestellen sind vor ihrem Einsatz von Verantwortlichen der Handelsorgane 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) über die speziellen hygienischen Anforderungen zu schulen.
6. Für die Sauberhaltung der Einrichtungen und deren Umgebung sind ausreichend Abfallbehälter aufzustellen. Die kontinuierliche Abfallbeseitigung ist vertraglich zu sichern.  
Eine sachgemäße Leergutlagerung sowie Leergutrückführung ist zu gewährleisten.
7. Für Verpflegungsbeutel sind Lebensmittel einzusetzen, die den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.
8. Die Produktion bzw. der Einsatz von Lebensmitteln darf nur mit Zustimmung und unter Kontrolle der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion bzw. der Veterinärhygiene-Inspektion<sup>1</sup> des Bezirkes durchgeführt werden. Die Betriebe bedürfen der Bestätigung durch die genannten Kontrollorgane.
9. Bei der Auslieferung der Lebensmittel sind durch die zuständige Staatliche Hygieneinspektion bzw. die Veterinärhygiene-Inspektion des Bezirkes<sup>1</sup> Warenatteste auszustellen.

Die Warenatteste müssen folgende Angaben enthalten:

- Stempel der ausfertigenden Dienststelle,
- Ausstellungsort und -datum,
- Art des Erzeugnisses,
- Herstellerbetrieb,
- angegebene Herstellungs- bzw. Abfülldaten oder Verbrauchsfristen,
- 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.

10. Für die Sortimentsgestaltung gelten nachstehende Grundsätze:
  - Die verwendeten Verpackungsmaterialien müssen in ihrer Qualität den lebensmittelrechtlichen Bestimmun-

gen und Grundsätzen entsprechen und ausreichenden Schutz gegen mechanische Beschädigungen bieten.

- Die zum Einsatz gelangenden Lebensmittel müssen verpackt sein. Obst und Gemüse müssen gesondert verpackt werden.  
Von der Verpackungspflicht werden ausgenommen: Fettsemeln, Brötchen und ähnliches Kleingebäck sowie Äpfel, Bananen und Orangen.
  - Leichtverderbliche Lebensmittel, wie Brüh- und Kochwurst, gebratene Fleischwaren, sind vom Lebensmittelsortiment für Verpflegungsbeutel auszuschließen.
11. Für die Lagerung von Lebensmitteln in Abpackstellen und für die Lagerung von Verpflegungsbeuteln in Ausgabestellen sind den Lagerungsbedingungen entsprechende Fristen in den Maßnahmeplänen festzulegen.
  12. Lebensmittel in Abpackstellen sowie Verpflegungsbeutel, bei denen die Fristen 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 Verbrauchsfristen 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 sowie für mobile Kücheneinrichtungen bzw. -geräte.
2. Die Durchführung organisierter Verpflegungsleistungen in Gemeinschaftsküchen gemäß Ziff. 1 bedarf der Zustimmung der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion.
3. Für neu zu errichtende und mobile Gemeinschaftsküchen gemäß Ziff. 1 ist die Zustimmung zum Standort und Projekt bei der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion einzuholen.
4. Die Speisepläne für die Warm- und Kaltverpflegung bedürfen der Zustimmung der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion.
5. Alle Beschäftigten sind vor ihrem Einsatz von Verantwortlichen der Handelsorgane 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) über die speziellen hygienischen Anforderungen zu schulen.
6. Mobile Kücheneinrichtungen bzw. -geräte sind vor Erstenbenutzung gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
7. Im Bereich der Speisenvorbereitung, -herstellung und -ausgabe sowie der Geschirr- und Thermophorreinigung sind täglich Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durchzuführen. Zusätzliche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen können von der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion angewiesen werden.
8. Gelangen industriell hergestellte Lebensmittel unverändert zur Ausgabe, können die Produktionen dieser Lebensmittel in die Attestpflicht gemäß Anlage 3 Ziff. 9 einbezogen werden.
9. Angeliferte geschälte, geputzte und sulfitierte Kartoffeln sind gekühlt (max. 6 °C), trocken und dunkel aufzubewahren und spätestens 36 Stunden nach dem Schä-

<sup>1</sup> Die Zuständigkeit regelt die Zweite Durchführungsbestimmung vom 18. Oktober 1963 zum Lebensmittelgesetz (GBl. II Nr. 106 S. 821).