



Landkreis Oberspreewald-Lausitz

Der Landrat

Landkreis Oberspreewald-Lausitz, Postfach 10 00 64, 01956 Senftenberg

mit Zustellungsurkunde

Stadtverwaltung Vetschau
Der Bürgermeister
Schloßstraße 10
03226 Vetschau/Spreewald

Verwaltungsgebäude: Dubinaweg 1
01968 Senftenberg
Amt: Amt für Veterinärwesen,
Lebensmittelüberwachung
und Landwirtschaft
Auskunft erteilt: Frau Rademacher
Zimmer: 13
Telefon: 03573 / 870 - 4443
Telefax: 03573 / 870 - 4410
E-Mail: ines-rademacher@osl-online.de
QM-Dokument:
Geschäftszeichen: 39.60.05.02/2017
Datum: 02.08.2017

Lebensmittelrechtliche Ordnungsverfügung zur Durchführung von Straßen- und Volksfesten, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen, hier: 14. Brandenburger Dorf- und Erntefest im Spreewalddorf Raddusch

Sehr geehrte Damen und Herren,
das Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung und Landwirtschaft, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung und Fleischhygiene ordnet für die Veranstaltung vom 9. und 10. September 2017 Folgendes an:

1. Allgemeine Vorschriften

- 1.1. Lebensmittel müssen so hergestellt, behandelt und angeboten werden, dass nachteilige Beeinflussung durch bspw. Witterung, Staub, Insekten und Abfälle vermieden werden.
- 1.2. Das Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.
- 1.3. Die Herstellung, Behandlung und zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber und unbeschädigt sein.

2. Anforderungen an den Standplatz

- 2.1. Die Aufstellung der Stände muss gewährleisten, dass sich die dort angebotenen Waren nicht gegenseitig negativ beeinflussen können.
- 2.2. Der Standplatz muss ausreichend befestigt sein (asphaltiert, betoniert, fester Belag), so dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln (bspw. durch Schmutz, Staub, Gerüche) ausgeschlossen ist.
- 2.3. Eine ausreichende Anzahl von Trinkwasserzapfstellen und Wasserabflüssen muss vorhanden sein.

Sprechzeiten:
Di. 09:00 - 12:00 Uhr und
13:00 - 18:00 Uhr

Sparkasse Niederlausitz
IBAN: DE56 1805 5000 3010 1000 50
BIC: WELADED1OSL

Postfach 10 00 64
01956 Senftenberg
<http://www.osl-online.de>

Telefon: 03573 / 870 - 0
Telefax: 03573 / 870 - 1110
E-Mail: poststelle@osl-online.de

Do. 09:00 - 12:00 Uhr und
13:00 - 17:00 Uhr

Gläubiger-Identifikationsnummer: DE46ZZZ0000007677

- 2.4. In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein, die mit Handwaschgelegenheiten ausgestattet sind und über eine Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen. Mittel zum hygienischen Reinigen, Desinfizieren und Trocknen der Hände (bspw. Einmalhandtücher) müssen vorhanden sein.
- 2.5. Soweit erforderlich, muss ein Stromanschluss vorhanden sein.
- 2.6. Eine ordnungsgemäße Abfallentsorgung muss gewährleistet sein. Müllsammelplätze sollten einen angemessenen Abstand zu Lebensmittelverkaufsständen aufweisen. Die Müllsammelbehälter müssen dicht schließen, regelmäßig geleert und gereinigt werden.

3. Anforderungen an die Betriebsstätten/Verkaufseinrichtungen Allgemeine Anforderungen (lose Abgabe von Lebensmitteln)

- 3.1. Bei Verkauf aus Verkaufsfahrzeugen/ –containern oder allseitig abgeschlossenen, festen Ständen (d.h. überdachter Verkaufsstand, ggf. mit Rück- und Seitenwänden) müssen deren Wände, Oberflächen, Geräte und Arbeitsflächen sauber, glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sowie abrieb- und korrosionsfest sein.
- 3.2. Ein Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z. B. Schmutz, Staub, Anhusten, Niesen, Anfassen, Insekten oder Haustiere) muss gewährleistet sein.
- 3.3. Die Handwascheinrichtung muss mit fließend Warm- und Kaltwasser, Seifenspender und einer hygienischen Möglichkeit zum Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher) ausgestattet sein.
- 3.4. Es müssen Spülmöglichkeiten für Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte mit fließend Warm- und Kaltwasser vorhanden sein.
- 3.5. Es muss eine geeignete Entsorgungsmöglichkeit für das Abwasser gewährleistet sein.
- 3.6. Es müssen geeignete Koch-, Brat-, Gar- und Warmhaltegeräte (Heißhalten: Heiß zu verzehrende Speisen dürfen höchstens 2-3 Stunden bei mindestens 65 °C vorrätig gehalten werden) vorhanden sein.
- 3.7. Die Lagerkapazitäten müssen ausreichend und angemessen sein.
- 3.8. Es muss auf eine bodenferne Lagerung von Lebensmitteln und Lebensmittelbehältern geachtet werden. Alle Vorrichtungen, auf denen Lebensmittel gelagert oder angeboten werden, müssen sich mindestens 60 cm über dem Boden befinden.
- 3.9. Dicht schließende Abfallbehälter müssen vorhanden sein.
- 3.10. Bei Grillplätzen gilt: Grillgerät und sonstiges Zubehör müssen aus korrosionsbeständigen, abwaschbaren und desinfizierbaren Materialien bestehen. [Hinweis: Werden Grillschweine (Hausschwein oder Schwarzwild) angeboten, muss der Nachweis der Trichinenuntersuchung vorgelegt werden können.]
- 3.11. Bei Verkaufsfahrzeugen oder Ständen, die allseits von festen Wänden umschlossen sind, muss die Verkaufsseite zum Schutz vor der Witterung überdacht sein.
- 3.12. Der Fußboden dieser Verkaufseinrichtungen muss fest und leicht zu reinigen sein.
- 3.13. Es muss ein Anschluss an das Trink- und Abwassersystem oder die Nutzung eines Kanister-Pump-Systems gewährleistet sein. Trinkwasserschläuche müssen aus geeignetem Material bestehen und nach KTW (Empfehlung des Umweltbundesamtes-Kunststoff und Wasser) und DVGW (deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches e.V.) zugelassen sein.
- 3.14. Handwascheinrichtungen müssen mit fließend Warm- und Kaltwasser ausgestattet sein.

- 3.15. Die Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln sowie zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr muss unter fließend Warm- und Kaltwasser erfolgen.
- 3.16. Bei der Abgabe von losem Speiseeis muss der Eisportionierer so beschaffen sein und sauber gehalten werden, dass eine nachteilige Beeinflussung des Speiseeises ausgeschlossen wird (z.B. Portioniererspüle).
- 3.17. Es müssen ausreichende und geeignete Kühl- und/oder Tiefkühlgeräte mit Temperaturkontrolle und Dokumentation vorhanden sein.

Spezielle Hygieneanforderungen bei Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln

Personen, die gewerbsmäßig leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, benötigen eine gültige Bescheinigung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz. Diese Bescheinigung ist mitzuführen und bei der Kontrolle des Standes auf Verlangen vorzuzeigen.

Bei den leicht verderblichen Lebensmitteln handelt es sich insbesondere um: Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflagen, Eiprodukte, Erzeugnisse aus Fischen, Krusten-, Schalen- oder Weichtiere, Feinkostsalate, Kartoffelsalat, Marinaden, Mayonnaise, Milch und Erzeugnisse aus Fleisch, Speiseeis und Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse.

Folgende **Höchsttemperaturen** sind einzuhalten:

- Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen	+7°C
- Konsummilch, pasteurisiert	+8°C
- Butter, Käse	+10°C
- andere Milcherzeugnisse, kühlbedürftig	+10°C
- Fischereierzeugnis, frisch oder in schmelzendem Eis	+2°C
- Fischereierzeugnisse (z.B. mariniert, geräuchert)	+7°C
- Fleisch, frisch	+7°C
- Geflügelfleisch, frisch	+4°C
- Fleischerzeugnisse, leichtverderblich	+7°C
- tiefgefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis)	-18°C

Spezielle Anforderungen an die Abgabe von Getränken

- 3.18. Die Inbetriebnahme von Getränkeschankanlagen darf nur nach den geltenden Anforderungen des Getränkeschankanlagenrechtes und dem Stand der Technik erfolgen.
- 3.19. Der Nachweis der Abnahme muss durch einen Sachkundigen erfolgen. (Vorlage der Sachkundebescheinigung, Betriebsbuch, Formblätter) und Nachweis der Unterweisung der Beschäftigten für den Umgang mit einer Schankanlage
- 3.20. Es müssen Reinigungsnachweise der Schankanlage vorhanden sein.
- 3.21. Es müssen Mehrtrinkgefäße vorhanden sein.
- 3.22. Zum Spülen muss eine Spülmaschine benutzt werden.
- 3.23. Vorhandensein müssen 2 Spülbecken oder eine geeignete Spülhilfe (Spülboy) zum getrennten Vor- und Nachspülen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr Ohne Spülmöglichkeiten müssen Einwegtrinkgefäße genutzt werden.

4. Personalhygiene

- 4.1. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln u./o. in den Verkehr bringen, müssen eine angemessene saubere Kleidung, erforderlichenfalls

Schutzkleidung und eine Haarbedeckung tragen. Bei der Ausübung dieser Tätigkeit gilt ein Rauchverbot und die Forderung eines hohen Maßes an persönlicher Körperhygiene; speziell an die Toilettenhygiene und Händereinigung(-ggf. Desinfektion).

- 4.2. Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln u./o. in den Verkehr bringen, müssen ein gültiges Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz oder das Nachweisheft gemäß Infektionsschutzgesetz vorweisen können.
- 4.3. Personen mit Hauterkrankungen (bspw. eiternde/ nässende Wunden, Geschwüre) und Magen-Darm-Erkrankungen sind vom Umgang mit Lebensmitteln und Lebensmittel-Bedarfsgegenständen (bspw. Geschirr) auszuschließen.

5. Kennzeichnung von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten

- 5.1. Lebensmittel sind korrekt zu bezeichnen und ausreichend zu kennzeichnen.
- 5.2. Bei der Abgabe von Lebensmitteln, die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphat, Süßungsmittel, allergene Substanzen) enthalten, sind diese dem Verbraucher in geeigneter Weise (bspw. auf der Verpackung, Schild an der Ware, Aushang, Speise- und Getränkekarten) kenntlich zu machen.

6. Lebensmittelrechtliche Verpflichtung des Veranstalters

Der Veranstalter ist verpflichtet, die an der Veranstaltung teilnehmenden Gewerbetreibenden über die Anordnung der Behörde zur Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen in Kenntnis zu setzen.

7. Rechtsgrundlagen/Begründung

Gemäß § 39 LFGB¹ können die Ordnungsbehörden die notwendigen Maßnahmen treffen, um eine im einzelnen Falle bestehende Gefahr für die öffentliche Sicherheit und Ordnung abzuwehren.

Gemäß § 2 AGLFGB² ist das Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung und Landwirtschaft, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung und Fleischhygiene die sachlich, örtlich und instantiell zuständige Behörde im Sinne des § 39 LFGB und damit zum Erlass der Ordnungsverfügung berechtigt.

Lebensmittelunternehmer sind gemäß Artikel 17 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002³ für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften verantwortlich.

Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004⁴ haben Lebensmittelunternehmer, auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln

¹ Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch-LFGB)

² Gesetz zur Ausführung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und weiterer Vorschriften-AGLFGB

³ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. Nr. L 031 S.1)

⁴ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II sowie etwaige spezielle Anforderungen der VO (EG) Nr. 853/2004⁵ zu erfüllen.

Gemäß der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts, Artikel 1, § 3 LMHV⁶ dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Die von Ihnen durchzuführende Veranstaltung setzt ein hohes Maß an Verantwortung für das Wohl der Verbraucher und die Gewährleistung der öffentlichen Sicherheit voraus.

Bei ambulant in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln und im speziellen in der warmen Jahreszeit, sind die genannten Vorschriften mit größter Sorgfalt einzuhalten.

Deshalb sind die mit der Verfügung erlassenen Anordnungen auch für Ihre Veranstaltung umzusetzen.

8. Anordnung der sofortigen Vollziehung

Auf der Grundlage des § 80 Abs. 2 Nr. 4 der Verwaltungsgerichtsordnung (VwGO) wird im besonderen öffentlichen Interesse und aufgrund von Gefahren für die menschliche Gesundheit die sofortige Vollziehung der getroffenen Anordnungen verfügt. Das schließt die aufschiebende Wirkung eines etwaigen Widerspruches aus.

Daraus folgt, dass Sie auch im Falle eines Widerspruches den Anordnungen der Behörde strikt Folge zu leisten haben.

Im Interesse der Allgemeinheit an der Aufrechterhaltung der öffentlichen Sicherheit kann nur durch die umgehende Befolgung der verfügten Maßnahmen in ausreichendem Umfang Rechnung getragen werden.

9. Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Verwaltungsakt kann innerhalb eines Monats nach Zustellung Widerspruch erhoben werden. Dieser ist schriftlich oder zur Niederschrift beim Landkreis Oberspreewald-Lausitz, DER LANDRAT, Dubinaweg 1, 01968 Senftenberg einzulegen.

Hochachtungsvoll

Im Auftrag

Schiemenz
Sachbearbeiterin

⁵ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

⁶ Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung-LMHV)

