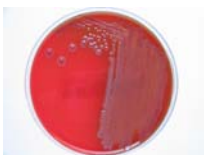




MINISTÈRE DE LA SANTÉ
Direction de la santé

Service de la sécurité alimentaire



**Behördliche Auflagen
für nicht professionelle Betreiber
von Lebensmittelständen
auf Sonderveranstaltungen
wie Jahrmärkte und Stadtfeste**

secualim@ms.etat.lu

Fax : (352) 2747 8068

Tél : (352) 2477 5625

9 avenue Victor Hugo

L-1750 Luxembourg

www.securite-alimentaire.lu

Service de la sécurité alimentaire	9, avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg	(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
PH/LZ/PH	18/04/2012	F-126-01-de
		Page 1/4

Auflagen im Bereich der Lebensmittelsicherheit

Schutz der Lebensmittel

Schützen Sie die Lebensmittel vor den Einwirkungen der Öffentlichkeit und vor jedweder Verunreinigung von außen.

Lagerung gekühlter und gefrorener Lebensmittel

Kühlen Sie die leichtverderblichen Lebensmittel.

Leichtverderbliche Lebensmittel	$\leq + 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Fertiglebensmittel und Fertiggerichte	$\leq + 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Aufbewahrung tiefgefrorener Lebensmittel	$\leq - 18 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Fleisch und Fleischprodukte	0 bis +4 °C
Frischer Fisch	0 bis +2 °C

Umgang mit Lebensmittelabfällen

Werfen Sie verdorbene Lebensmittel und Abfälle in die Mülleimer.
Halten Sie die Mülleimer perfekt sauber.

Ausstattung von Freiluft-Verkaufsständen

Schützen Sie unverpackte Ausstellungsprodukte vor jeglicher Verunreinigung von außen unter Verwendung von transparenten Scheiben auf den Ober- und Seitenflächen sowie auf der dem Publikum zugewandten Seite.

Die Verkaufstheken und Auslagen müssen mindestens 70 cm über dem Boden angebracht sein und vor Sonne, Schlechtwetter und Insekten geschützt sein.

Die Verkaufsstände, Auslagen und Tische müssen aus abwaschbarem Material bestehen und instand gehalten werden.

Das Gelände, auf dem die Freiluft-Verkaufsstände angebracht sind, muss perfekt sauber sein.

Die Küchenausstattung muss in gutem Zustand, sauber und leicht zu reinigen sein.

Die Grillroste müssen aus Edelstahl sein.

Service de la sécurité alimentaire	9, avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
PH/LZ/PH	18/04/2012	F-126-01-de	Page 2/4

Gesundheit des Personals

Die Personen, die in unmittelbarem Kontakt mit den Lebensmitteln sind, dürfen weder Magen-Darm-Erkrankungen noch Hautinfektionen aufweisen.

Kleine Verletzungen müssen angemessen behandelt und mit einem Okklusivverband bedeckt werden.

Hygiene des Personals

Achten Sie auf einen hohen Grad persönlicher Sauberkeit.

Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Schürze und Kopfbedeckung).

Rauchen Sie nicht.

Dem Personal müssen Toiletten mit Waschbecken zur Verfügung stehen, die hygienisches Händewaschen ermöglichen.

Erlaubte Fleisch- und Fischerzeugnisse

Bei Sonderveranstaltungen ist die Zubereitung der nachstehenden Lebensmittel tierischen Ursprungs erlaubt:

- Würstchen vom Typ „Thüringer“ und „Mettwurst“,
- Fleischzubereitungen, wie gewürzte Schweinekoteletts,
- Geflügelfleisch, wie gewürzte Hähnchenschenkel,
- Fischzubereitungen, wie frittiertes und gegrilltes Fisch.

Der Einsatz von Erzeugnissen, die rohes Hackfleisch enthalten, ist untersagt:

- Hackfleisch,
- Gerichte, die Hackfleisch enthalten, wie Hamburger, Rouladen, Frikadellen, etc.,

Hackfleisch-Erzeugnisse auf Grundlage von vorgekochtem Fleisch können angeboten werden.

Anmerkung:

Für gewerbliche Lebensmittelbetriebe gilt diese Beschränkung nicht.

Herkunft der Lebensmittel tierischen Ursprungs

Die oben genannten Waren müssen aus einer Metzgerei oder einem zugelassenen Betrieb stammen (CE-Kennzeichnung).

Eine Rechnung oder ein Lieferschein müssen am Stand vorzuweisen sein.

Rechtsvorschriften:

- Großherzogliche Verordnung vom 4. Juli 1988 über die Hygiene im Lebensmittelhandel;
- Ministerielle Verordnung vom 6. Januar 1993 über die Voraussetzungen für den Verkauf bestimmter Fleisch- und Fischerzeugnisse unter außergewöhnlichen Umständen.

Service de la sécurité alimentaire	9, avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
PH/LZ/PH	18/04/2012	F-126-01-de	Page 3/4

Häufige Fragen

Sind Einweghandschuhe zu tragen?

Dies ist keine gesetzliche Verpflichtung. Für die Tätigkeiten am Grill, wo durch den Einsatz von Utensilien (z.B. Grillzangen) kein direkter Kontakt mit den Lebensmitteln entsteht, ist von der Verwendung von Gummihandschuhen aufgrund der Verbrennungsgefahr sogar abzuraten. Zur Gewährleistung der richtigen Handhygiene ist es besser, sich nach schmutzigen Tätigkeiten und vor dem Umgang mit den Lebensmitteln die Hände zu waschen.

Die Verwendung von Einweghandschuhen kann für bestimmte heikle Arbeitsgänge empfohlen werden.

Zusätzliche Informationen unter:

www.securite-

alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/hygiene_alim/fiches_info/fiche_informative_F_008.pdf

Ist der Einsatz von Kohlegrills verboten?

Der Einsatz von Kohlegrills ist durch das Lebensmittelgesetz nicht verboten.

Um offene Flammen zu vermeiden, die zur Bildung von Schadstoffen in den Grillgerichten führen, sollte man jedoch vermeiden, dass Fettspritzer auf die Glut fallen.

Benötigt man gesonderte Kühlzellen für Getränke und Lebensmittel?

Nein. Die Lebensmittel müssen so gelagert werden, dass Kreuzverunreinigungen verhindert werden.

So sind die Lebensmittel vor der Verunreinigung von außen zu schützen, wie beispielsweise durch den Einsatz geschlossener Behälter oder durch deren Abdeckung mit einer Schutzfolie.

Ist eine ärztliche Untersuchung erforderlich?

Für freiwillige Helfer ist dies nicht erforderlich. Für Personen, die in einem Betrieb der Lebensmittelkette tätig sind, ist jedoch eine regelmäßige ärztliche Untersuchung Pflicht.

Anmerkung:

Informelles Dokument, das die wesentlichen Auflagen im Bereich der Lebensmittelhygiene für freiwillige Helfer bei Sonderveranstaltungen zusammenfasst. Lebensmittelbetriebe unterliegen spezifischeren behördlichen Auflagen.

Im Streitfall ist die Lebensmittelgesetzgebung maßgebend.

Service de la sécurité alimentaire	9, avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
PH/LZ/PH	18/04/2012	F-126-01-de	Page 4/4