



LANDRATSAMT  
BAD TÖLZ - WOLFRATSHAUSEN

Gaststätten- und Lebensmittelrecht;  
Vollzugsaufgaben Veterinäramt

## Notwendige hygienische und lebensmittelrechtliche Einrichtungen bei Zeltlagern mit Gemeinschaftsverpflegung

1. Fließendes kaltes und warmes Wasser mit Trinkwasserqualität.  
*Selbst verlegte Wasserzuleitungen müssen vor möglichen Beschädigungen geschützt werden (abdecken, durch Schutzrohr führen, usw.).*
2. Handwaschbecken, Seifenspender und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher, Flüssigseife) müssen im Küchen- und Zubereitungsbereich vorhanden sein.  
Das Handwaschbecken muss mit fließenden Warm- und Kaltwasser (mit Trinkwasserqualität) versorgt werden.  
Das Abwasser ist in einem geschlossenen Behältnis aufzufangen und ordnungsgemäß zu entsorgen (nicht direkt in den Boden ableiten!).
3. Ausreichend Spülbecken (zumindest Doppelspüle) sind einzurichten, um eine einwandfreie Reinigung der Lebensmittel und des Geschirrs zu gewährleisten.  
Das Abwasser ist in einem geschlossenen Behältnis aufzufangen und ordnungsgemäß zu entsorgen (nicht direkt in den Boden ableiten!).
4. Zur Zubereitung, Herstellung und Abgabe von Imbissen und Speisen ist eine küchenähnliche Einrichtung notwendig (ausreichender Warenschutz gegen nachteilige Beeinflussung, Witterungsschutz, ausreichende Warentrennung -insbesondere bei der Lagerung von Lebensmitteln-).  
Der Boden in einem Küchenzelt ist hierfür zu befestigen (z.B. Holzboden).  
Das Aufstellen eines Küchenzeltes direkt auf Wiesen- und Schotterflächen ist aus hygienischen Gründen nicht möglich.  
Arbeitstische benötigen eine glatte einwandfrei Oberfläche ( Biertische z.B. mit einer Wachtuchschuttblende überziehen ).

Hausanschrift:  
Prof.-Max-Lange-Platz 1  
D-83646 Bad Tölz

Telefon [08041] 505-0  
www.lra-toelz.de  
andreas.mascher@lra-toelz.de

Terminvereinbarung  
auch außerhalb  
der Öffnungszeiten

Sparkasse Bad Tölz-Wolfratshausen  
BLZ 700 543 06  
Kto. 166 sowie Kto. 1461

Postgirokonto München  
BLZ 700 100 80  
Kto. 35545-804

Sie erreichen uns mit Stadtbus-Linie 9565, Haltestelle "Behördenzentrum".

5. **Hackfleischerzeugnisse** dürfen nicht selbst hergestellt (nur fertig bezogen) und nur im durcherhitzten Zustand abgegeben werden.  
Hackfleischerzeugnisse sind unter anderem Fleischspieße, geklopfte Fleischteile, Geschnetzeltes, aus Hackfleisch hergestellte Erzeugnisse (z.B. Fleischpflanzerl, durchgedrehte Innereien).  
Bei Hackfleischerzeugnissen gilt grundsätzlich eine Inverkehrbringungsfrist. Hackfleisch muss z.B. am Tage seiner Herstellung verkocht (durcherhitzt) werden.  
Auch eine Behandlung (Weiterverarbeitung z.B. zu Soße Bolognese ) ist bei fehlender räumlicher Voraussetzung (geschlossene, hygienisch einwandfreie Küche nach § 12 Hackfleisch-Verordnung -HFIV-) verboten.  
Hier sollten möglichst Halbfertig- oder Fertigprodukte verwendet werden, die nur noch erhitzt werden müssen (z.B. Tiefkühlprodukte).
6. Ausreichende Kühleinrichtungen zur Lagerung von kühlpflichtigen Lebensmitteln (z.B. Fleisch- und Wurstwaren bei max. +7°C, Geflügelfleisch bei max. + 4°C, Backwaren mit nicht durchgebackenen Sahne- oder Buttercremefüllungen bei max. +7°C, Hackfleischerzeugnisse wie z.B. Fleischspieße, Rohe Bratwürste usw. bei max. + 4°C, tiefgefrorene Erzeugnisse bei mindestens –18°C)) sind bereit zu stellen.  
Bei abgepackten Waren z.B. aus dem Supermarkt, sind die Kühl- und Verbraucherhinweise der Kennzeichnung zu entnehmen.  
Die kühlpflichtigen Lebensmittel sollten am besten nach Bedarf frisch gekauft und verarbeitet werden.  
Geöffnete Lebensmittelpackungen oder Lebensmittel mit einer Verpackung die Witterungseinflüssen nicht stand halten ( Mehl ), müssen in geschlossenen Behältnissen gelagert werden (Eimer mit Deckel).
7. Für alle Personen, die gewerbsmäßig mit der Zubereitung von Lebensmitteln betraut oder als Spüler tätig sind, ist ein Gesundheitszeugnis (§§ 17, 18 Bundesseuchengesetz, Alt- und Übergangsregelung des § 77 Abs. 2 Infektionsschutzgesetz –IfSG-) **oder** eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes/beauftragten Arztes nach § 43 Abs. 1 IfSG erforderlich und am Veranstaltungsort aufzubewahren.  
***Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer auf Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen handeln nicht „gewerbsmäßig“. Für diesen Personenkreis ist die Unterrichtung durch Aushändigung des Merkblattes „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ (über das Gesundheitsamt, Tel. 08041/505-483, zu bekommen) ausreichend.***
8. Ausreichende Toilettenanlagen (notfalls chemische Toiletten) für Gäste und Personal sind bereit zu stellen.
9. Speisereste dürfen nicht über den Haus- und Restmüll oder die Biotonne entsorgt werden. Speiseresteentsorgung über folgende Entsorgungsfachbetriebe:

Berndt GmbH Hauptstr. 2 – 4 85445 Oberding Tel: 08122/888-0 Fax: 08122/888-88	Biopower Bernau GmbH & Co.KG Geschäftsführer Tobias Finsterwalder Mailinger Weg 5 83233 Bernau Tel. 08051/967738 Fax: 08051967739 Email: <a href="mailto:info@biopower.to">info@biopower.to</a>	AWE Umweltservice GmbH Leprosenweg 24 82362 Weilheim Tel: 0881/3099 Fax: 0881/63411 Email: <a href="mailto:info@aweumweltservice.de">info@aweumweltservice.de</a>
---	---	--

10. Vor Inbetriebnahme von Flüssiggasanlage hat der Betreiber die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Anlage von Sachkundigen prüfen und bescheinigen zu lassen.

11. **Hinweise:**

11.1 Unabhängig von den vorstehenden Anforderungen sind insbesondere die Vorschriften des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) und der Lebensmittel-hygiene-Verordnung (LMHV), der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und Rates, der Hackfleisch-Verordnung ( §§ 1, 2, 3, 4, 5 und 12 Abs. 2 ) sowie die sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften und brandschutzrechtliche Vorgaben zu beachten.

11.2 **Inbesondere sind folgende Bestimmungen und Verhaltensweisen wichtig:**

11.2.1 Nach § 7 Abs. 4 der Eier- und Eiprodukteverordnung müssen in Gemeinschaftsverpflegungen in denen **Kinder** verpflegt werden, Speisen die unter Verwendung von rohen Hühnereiern hergestellt wurden, vor der Abgabe durcherhitzt werden.

11.2.2 Es darf keine Rohmilch abgegeben werden.

11.2.3 Verpackte Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis...“) dürfen nach Ablauf dieses Datums nicht mehr verwendet werden.  
Diese Verbrauchsdaten findet man auf Geflügel-, Hackfleisch- und Fischprodukten.

12.

Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel**generelle Temperaturanforderungen ( z.B. im Einzelhandel, den Handwerksbetriebe)**

Produkte	Messart	Temperaturanforderung
Butter	Kerntemperatur	+ 10 °C
Frischkäse	Kerntemperatur	+ 10 °C
Weich- und Schnittkäse	Kerntemperatur	+ 10 °C
Konsummilch, pasteurisiert	Kerntemperatur	+ 10 °C
Milcherzeugnisse, leicht verderblich	Kerntemperatur	+ 10 °C
Vorzugsmilch	Kerntemperatur	+ 8 °C
Lebensmittel, leichtverderblich	Umgebungstemperatur	+ 7 °C
Backwaren mit nicht durch erhitzten Füllungen oder Auflagen	Umgebungstemperatur	+ 7 °C
Feinkostsalate u.ä.	Umgebungstemperatur	+ 7 °C
Salate zerkleinert	Umgebungstemperatur	+ 7 °C
Fleisch, frisch	Kerntemperatur	+ 7 °C
Frische Nebenprodukte der Schlachtung / Innereien	Kerntemperatur	+ 3 °C
Zubereitungen aus Nebenprodukten der Schlachtung / Innereien	Umgebungstemperatur	+ 4 °C
Zubereitungen aus Nebenprodukten der Schlachtung / Innereien in der Verkaufstheke (max. 30 Min.)	Umgebungstemperatur	+ 7 °C
Andere Fleischzubereitungen	Kerntemperatur	+ 7 °C
Geflügelfleisch, frisch	Kerntemperatur	+ 4 °C
Haarwild, erlegt, frisch	Kerntemperatur	+ 7 °C
Hasen, Wild- und Hauskaninchen	Kerntemperatur	+ 4 °C
Federwild	Kerntemperatur	+ 4 °C
Hackfleisch und Hackfleischzubereitungen	Umgebungstemperatur	+ 4 °C
Hackfleisch und Hackfleischzubereitungen in der Verkaufstheke (max. 30 Min.)	Umgebungstemperatur	+ 7 °C
Geflügelfleischzubereitungen	Umgebungstemperatur	+ 7 °C
Fleischerzeugnisse, leichtverderblich	Kerntemperatur	+ 7 °C
Muscheln, lebend	Umgebungstemperatur	+ 10 °C
Fischereierzeugnisse, frisch sowie gekochte Krebs- und Weichtierzeugnisse	Umgebungstemperatur	Im schmelzenden eis oder + 2 °C
Hühnereier	Umgebungstemperatur	+ 8 °C
Roheihaltige Lebensmittel (z.B.Frischeimayonnaise)	Kerntemperatur	+ 7 °C
Eiprodukte ohne Vorbehandlung	Kerntemperatur	+ 4 °C
Eiprodukte, vorbehandelt	Kerntemperatur Umgebungstemperatur	+ 4 °C

**generelle Temperaturanforderungen bei gefrorenen und tiefgefrorenen Lebensmitteln**

Lebensmittel	Kerntemperatur	- 18 °C
Geflügelfleisch (tiefgefroren)	Kerntemperatur	- 18 °C
Fischereierzeugnisse (tiefgefroren)	Kerntemperatur	- 18 °C
Hackfleisch in Fertigpackungen (tiefgefroren)	Kerntemperatur	- 18 °C
Hackfleischerzeugnisse, roh (tiefgefroren)	Kerntemperatur	- 18 °C
Geflügelfleischzubereitungen (tiefgefroren)	Kerntemperatur	- 18 °C
Fleischzubereitungen (tiefgefroren)	Kerntemperatur	- 18 °C
Eiprodukte (tiefgefroren)	Umgebungstemperatur Kerntemperatur	- 18 °C
Speiseeis in Fertigpackungen (tiefgefroren)	Kerntemperatur	- 18 °C
Gefrorene Eiprodukte	Kerntemperatur	- 12 °C
Gefrorenes Geflügelfleisch	Kerntemperatur	- 12 °C
Gefrorenes Fleisch	Kerntemperatur	- 12 °C
Speiseeis zum Ausportionieren	Kerntemperatur	- 10 °C

**Ansprechpartner bei Rückfragen:**

**Andreas Mascher, Tel. 08041/505-495 oder 0170/6306859 und**

**Lebensmittelüberwachungsbeamte:**

**Hubert Graf, Tel. 08041/505-492 oder 0171/3000714,  
 Lothar Gredler, Tel. 08041/505-493 oder 0171/3000711,  
 Alexander Höhne, Tel. 08041/505-491 oder 0171/3000713  
 Michael Matschuck, Tel. 08041/505-494 oder 0151/16720149**