

## Lebensmittelhygiene:

### Veranstaltungen in Hallen (Sporthallen, Mehrzweckhallen)

Es sind die Anforderungen der VO (EG) 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene einzuhalten.

Spezielle Hinweise für Veranstaltungen in Hallen, bei denen Lebensmittel angeboten werden:

#### Bauliche Anforderungen

##### **Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt/zubereitet werden**

1. Dieser Bereich muss abgetrennt sein vom Rest der Halle (= geschlossener Küchenbereich).
2. Es sind Insektengitter an den Fenstern anzubringen, die ins Freie zu öffnen sind.
3. Alle Oberflächen müssen glatt und leicht zu reinigen sein.
4. Es sind ausreichend separate Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Mittel zum hygienischen Reinigen, Desinfizieren und Trocknen der Hände sowie ein Abwurfbehälter zur Verfügung zu stellen.

##### **Bereiche, in denen Lebensmittel lediglich gelagert/portioniert/abgegeben werden**

1. Alle Oberflächen müssen glatt und leicht zu reinigen sein.
2. Es sind ausreichend separate Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Mittel zum hygienischen Reinigen, Desinfizieren und Trocknen der Hände sowie ein Abwurfbehälter zur Verfügung zu stellen.

#### Arbeitshygienische Anforderungen an das Behandeln von Lebensmitteln

1. Der Bereich, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist vor Aufnahme der Tätigkeit gründlich zu reinigen, gegebenenfalls zu desinfizieren.
2. Es ist dafür Sorge zu tragen, dass kühlpflichtige Lebensmittel ausreichend und in hygienischer Art und Weise gekühlt werden.
3. Sollten im Bereich einer Lebensmittelausgabe keine Insektengitter angebracht sein, sind die Lebensmittel durch andere geeignete Maßnahmen vor einer nachteiligen Beeinflussung durch Schädlinge zu schützen, z.B. Aufbewahrung und Angebot der Lebensmittel in geschlossenen Behältnissen.

#### Betriebliche Eigenkontrollen

1. Reinigung und Desinfektion  
Die o.g. Reinigung/Desinfektion vor der Veranstaltung sowie auch während der Veranstaltung durchgeführte Reinigungen/Desinfektionen sind zu dokumentieren.
2. Wareingangskontrolle  
Angelieferte/eingekaufte Ware ist in angemessener Art und Weise zu überprüfen (z.B. Temperatur bei kühlpflichtiger Ware).
3. Temperaturüberwachung  
Kühltemperaturen (Kühlschränke, Kühlräume, TK-Truhen etc.) sind mindestens einmal täglich zu prüfen und zu dokumentieren. Bei Überschreitung (gesetzlicher oder selbst festgelegter) Grenzwerte sind Maßnahmen durchzuführen und zu dokumentieren.
4. Schädlingskontrolle  
Die Räumlichkeiten sind auf Schädlinge zu kontrollieren (gegebenenfalls in Absprache mit dem Träger/Eigentümer der Halle), ein Schädlingsbefall ist sachgerecht zu bekämpfen. Schädlingskontrolle und -bekämpfung sind zu dokumentieren.