

Ausschuss für Recht, Wirtschaft und Arbeit am 16.09.2020
Auflagen beim Verkauf von Lebensmitteln auf ehrenamtlich organisierten Festen
Antrag der CSU-Stadtratsfraktion vom 15.07.2019
Sachbericht

Zu 1.: Die Verwaltung stellt dar, welche aktuellen Zubereitungs- und Hygieneauflagen bei offenem Verkauf von Nahrungsmitteln gelten

Bei jeder öffentlich zugänglichen Veranstaltung, bei der Speisen und Getränke angeboten werden, müssen lebensmittelrechtliche Anforderungen aus Gründen des Gesundheits- und Verbraucherschutzes eingehalten werden. Anders als im Gewerbebereich, wo eine gewerbliche Tätigkeit voraussetzt, dass sie auf planmäßig, für eine gewisse Dauer und zum Zwecke der Gewinnerzielung angelegt ist, gelten die für Veranstaltungen relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften unabhängig davon, ob die Veranstaltung gewerblich und mit Gewinnerzielungsabsicht durchgeführt wird und welche Rechtsperson die Veranstaltung durchführt.

Auch Vereine, gemeinnützige Organisationen oder Privatpersonen sind bei nicht auf Gewinnerzielung ausgerichteten Veranstaltungen Lebensmittelunternehmen und Lebensmittelunternehmer im Sinne des Lebensmittelrechts (Art. 3 Nrn. 2, 3, 8 VO (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, § 3 Nrn. 1, 6, 7 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch . LFGB):

- „Lebensmittelunternehmen“ sind alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen;
- „Lebensmittelunternehmer“ sind die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden;
- "Inverkehrbringen" ist das Bereithalten von Lebensmitteln oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst.

- Grundsätzlich haftet der Veranstalter als Lebensmittelunternehmer zivil- und strafrechtlich dafür, dass die von ihm hergestellten, behandelten oder in Verkehr gebrachten Lebensmittel einwandfrei sind. Damit sind insbesondere Hygienebestimmungen für die Sauberkeit von Verkaufsständen lebensmittelrechtlich unabdingbar. Erleichterungen für Veranstaltungen von ehrenamtlichen oder gemeinnützigen Vereinen/Vereinigungen gibt es bei den Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz und bei der Allergenkennzeichnung.

Anforderungen an ehrenamtliche Helfer

- Die amtliche Belehrung beim Gesundheitsamt nach dem Infektionsschutzgesetz ist bei ehrenamtlichen Helfern von nichtgewerblichen Veranstaltungen nicht erforderlich.
- Jedoch sollte jeder, der mit Lebensmitteln arbeitet, den *„Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten oder ähnlichen Veranstaltungen“* des Bay. Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz und Bay. Staatsministerium für Gesundheit und Pflege kennen.

Toiletten

- Toiletten für die Beschäftigten der Lebensmittelverkaufsstände sollten leicht erreichbar und mit Handwaschmöglichkeit, Seife, Handtuch und Desinfektion ausgestattet sein.

Warenkennzeichnung

- Preise, Abgabemengen und Zusatzstoffe sind für die angebotenen Produkte gut sichtbar anzubringen.
- Die Allergenkennzeichnung ist demgegenüber für ehrenamtliche Veranstaltungen nicht verpflichtend vorgeschrieben. Aus Sicht der Lebensmittelüberwachung wäre dies jedoch schon aus Eigeninteresse des Veranstalter zu empfehlen.

Verkaufsstände für Lebensmittel

Verkaufsstände müssen so aufgestellt und ausgestattet werden, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können. Daher müssen Verkaufsstände und die dort angebotenen Lebensmittel folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stand auf festem und staubfreiem Untergrund, um Verschmutzungen durch Dreck-, Staub- und Nässe zu verhindern.
- Dach/Pavillon/Schirm zum Schutz vor Sonneneinstrahlung, Regen oder tierischen Absonderungen.
- Spuckschutz zur Vermeidung der Übertragung von Viren oder Bakterien; dies kann durch das Aufstellen einer Plexiglasscheibe oder das Aufstellen eines Tisches vor dem Stand zur Einhaltung eines Abstands gewährleistet werden.
- Ausreichende Arbeitsflächen mit einem glatten und leicht zu reinigenden Belag, um die Sauberkeit des Verkaufsstandes sicherzustellen.
- Spülmöglichkeit mit Kalt- und Warmwasserzufuhr in Trinkwasserqualität zum Reinigen von Geschirr und Arbeitsgeräten.
- Separates Handwaschbecken mit Seife, Handtuch und Desinfektion für die Beschäftigten; dieses muss nicht zwingend am Verkaufsstand, aber zumindest schnell erreichbar sein (z.B. im Vereinsheim oder Gastronomie in unmittelbarer Nähe). Auch ein mobiles Waschbecken in Form eines Kanisters mit Auslaufhahn (z.B. Glühweinbehälter), das Trinkwasserqualität bietet, ist bei mobilen Verkaufsständen in der Regel ausreichend.
- Die notwendigen Trinkwasserschlauchleitungen müssen entsprechende Zertifikate oder Zulassungen besitzen. Gartenschläuche erfüllen regelmäßig nicht diese Anforderungen. Vor dem erstmaligen Gebrauch sowie täglich vor Betriebsbeginn müssen die Leitungen gründlich durchgespült werden. Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass eine Stagnation des Wassers vermieden wird.

Lebensmittelhygiene/-lagerung

- Lebensmittel in Behältern oder Säcken dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden.
- Kühlpflichtige Lebensmittel, wie z. B. Steaks, Bratwürste, Hamburger, Döner Kebab, Fisch, Wurstwaren, Käse und Sahnetorten müssen ausreichend kühl (bei +2 °C - max. +7 °C) gelagert und transportiert werden.
- Werden Geflügel oder auch Teile davon angeboten oder am Stand behandelt, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich vorhanden sein.
- Zubereitete warme Speisen (z. B. Suppen, Braten, Soßen etc.) sollten bei einer Mindesttemperatur von +65 °C vorrätig gehalten werden (gilt auch für Anlieferung von Speisen).

Schankanlagen

- Für Getränke aus Schankanlagen sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die einwandfreie Errichtung, Beschaffenheit und Sauberkeit solcher Anlagen ist der Betreiber oder der Verleiher verantwortlich.
- In unmittelbarer Nähe jeder Getränkezapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken oder eine Gläserspülmaschine vorhanden sein. Für das Spülen ist Trinkwasser erforderlich.

- Der Boden im Schankbereich muss befestigt sein.
- Wenn eine mobile Getränkeschankanlage gemietet wird, muss der Vermieter folgende Unterlagen aushändigen: Betriebsanweisung über den Umgang mit Druckgasflaschen, Unterweisungsnachweis für das Betreiben, Benutzen und Bedienen von Getränkeschankanlagen, Nachweis über die sicherheitstechnische Prüfung vor Inbetriebnahme oder der wiederkehrenden Prüfung der Schankanlage, Reinigungsnachweise der Schankanlage.

Zu 2.: Die Verwaltung erarbeitet ein Konzept, wie ehrenamtliche und gemeinnützige Organisationen bei der Erfüllung dieser Auflagen unterstützt werden können.

Insgesamt sind nach den Erkenntnissen der Verwaltung bislang kaum Feste und Feiern aufgrund nicht erfüllbarer oder zu teurer lebensmittelrechtlicher Anforderungen entfallen oder abgesagt worden. Am häufigsten treten Probleme bei den Waschbecken und der Wasserversorgung sowie beim Standaufbau (Fußboden, Dach) auf.

Eine Unterstützung kann durch Information und Beratung, Bereitstellung von erforderlichen Ausrüstungsgegenständen oder finanzielle Zuschüsse erfolgen.

Information und Beratung

Das Ordnungsamt hat die unter Ziffer 1 dargestellten Anforderungen in einem eigenen Informationsblatt und den Leitfaden für ehrenamtliche Helfer des StMGP auf seiner Internetseite bereitgestellt. Die Lebensmittelüberwachung berät telefonisch (Tel. 0911/231-2524), im Amt oder auch vor Ort bei Abnahmen oder Kontrollen und versucht, an die Veranstaltung und Örtlichkeit angepasste pragmatische und kostengünstige Lösungen zur Erfüllung der Vorschriften zu finden.

Darüber hinaus gibt es mehrere sehr gute Informationsschriften und Internetseiten, die zum Teil über die lebensmittelrechtlichen Anforderungen hinausgehen und umfassende Informationen zu allen veranstaltungsrelevanten Themen geben (z.B. Erlaubnispflichten, Gaststättenrecht, Jugendschutz, Versicherung, GEMA). Das Ordnungsamt hat in seinem Informationsblatt diese Internetseiten auch angegeben.

Um das ehrenamtliche Engagement von Vereinen einerseits zu würdigen und zu unterstützen, andererseits die Vielzahl an geltenden Vorschriften aus allen Bereichen gerade für Feierlichkeiten übersichtlich und unbürokratisch darzustellen, hat die Bayerische Staatsregierung zwei Leitfäden für Vereinsfeste herausgegeben:

- Bay. Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz und Bay. Staatsministerium für Gesundheit und Pflege: Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln – Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen (siehe Anlage)
- Bayerische Staatskanzlei: Leitfaden für Vereinsfeiern

Weitere Informationsschriften sind:

- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: Feste sicher feiern – Leitlinie für gute Hygiene für Veranstalter
- Deutsches Ehrenamt: Leitfaden Vereinsveranstaltungen – Ein Ratgeber für Vereine
- Verbraucherservice Bayern: Hygiene-Checkliste für ehrenamtliche Helfer

Bereitstellung von Ausrüstungsgegenständen

Der Abfallwirtschaftsbetrieb Nürnberg bietet für größere Familienfeste oder andere Anlässe allen Nürnberger Bürgerinnen und Bürgern ein Geschirrmobil an. Für private Feste im Freien stellt die Stadt zwei voll ausgestattete PKW-Anhänger inklusive Geschirrspülmaschine mit allen nötigen Anschlüssen bereit. Die Benutzung ist kostenlos. Bei der Abholung muss eine geringe Kautions hinterlegt werden. Dieses Angebot besteht aber nur für private Feste und Feiern.

Für Feste von Vereinen etc. können solche Ausrüstungsgegenstände nicht bereitgestellt werden, da bei der Häufigkeit, Vielzahl und Größe von Vereinsfeiern die Kapazitäten nicht ausreichen würden. Außerdem würde die Stadt Nürnberg dann die gesetzlichen Pflichten für die verleihenden Gegenstände übernehmen. Nachdem viele Vereine und Organisationen gut vernetzt sind, könnten sie entsprechende Ausrüstungsgegenstände auch gemeinsam beschaffen oder gegenseitig ausleihen.

Zuwendungen

Zuwendungen für Veranstaltungen können nach der „Besondere Geschäftsanweisung der Stadt Nürnberg für die Gewährung von Zuwendungen“ im Einzelfall auch für Veranstaltungen gewährt werden. Einen eigenen Topf für Zuwendungen für Feste und Feiern zu schaffen, erscheint nicht angebracht, da Feste und Feiern nicht einen Sonderstatus bei zuwendungswürdigen Vorhaben haben sollten.

Ergebnis

Eine Unterstützung durch die Stadt kann im wesentlichen nur durch Information und Beratung erfolgen. Bei den gesetzlichen Anforderungen und den Gebühren für Erlaubnisse kommen die städtischen Dienststellen den kleinen Festen soweit wie möglich entgegen. Eine Bereitstellung von Ausrüstungsgegenständen erscheint aufgrund der Häufigkeit, Vielzahl und Größe von Vereinsveranstaltungen und den gesetzlichen Pflichten des Verleihers nicht sinnvoll. Finanzielle Zuwendungen können nur in begründeten Einzelfällen wie andere zuwendungswürdige Vorhaben behandelt werden. Grundsätzlich erscheint es aber angemessen, dass die Kosten für gesetzliche Vorgaben zunächst durch die Preiskalkulation oder eine Kosten sparende Anpassung des Angebots (z.B. Verzicht auf Schankanlage) gedeckt werden. Ansonsten sollte es Aufgabe des Gesetzgebers sein, bei lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu berücksichtigen, inwieweit sie nach Gefährdungsgrad und Verhältnismäßigkeit auf nicht kommerzielle Vereinsveranstaltungen anwendbar sein sollen.

Nürnberg, 17.08.2020
Ordnungsamt
gez. Kurr (5322)