



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de la Santé

Direction de la santé



**Abteilung für Lebensmittelkontrolle**

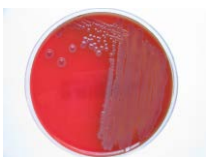


**Behördliche Auflagen**

**für professionelle Betreiber von  
Lebensmittelständen**



**auf Sonderveranstaltungen**



[secualim@ms.etat.lu](mailto:secualim@ms.etat.lu)

Fax : (352) 2747 8068

Tél : (352) 2477 5625

3 Rue des Primeurs

L-2361 Strassen

[www.securite-alimentaire.lu](http://www.securite-alimentaire.lu)

Division de la sécurité alimentaire		3 rue des Primeurs L-2361 Strassen	(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>
PH/LZ/PH	01/04/2016	F-127 Re04-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	≤ + 4 °C
Fertiglebensmittel und Fertiggerichte	≤ + 4 °C
Aufbewahrung tiefgefrorener Lebensmittel	≤ - 18 °C
Fleisch und Fleischprodukte	0 bis +4 °C
Frischer Fisch 0 bis	+2 °C

**Diese Temperaturen müssen überwacht und dokumentiert werden!**

### **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 transparenter Frischhaltefolie 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.

### **Ausstattung bei der Lebensmittelzubereitung**

Die Arbeitsplätze für die Zubereitung der Lebensmittel müssen leichten Zugang zu einem Handwaschbecken haben, das das hygienische Waschen der Hände ermöglicht (Flüssigseife-Desinfektionsmittel und Einwegpapier).

Sämtliche Flächen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt, abwaschbar und leicht zu reinigen sein.

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

Die Grillroste müssen aus Edelstahl sein.

Division de la sécurité alimentaire	3 rue des Primeurs L-2361 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>	
PH/LZ/PH	01/04/2016	F-127 Re04-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. Sie müssen sich zuvor einer ärztlichen Untersuchung unterziehen.

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, das in direktem Umgang mit den Lebensmitteln steht, müssen Toiletten mit Waschbecken zur Verfügung stehen, die hygienisches Händewaschen ermöglichen (desinfizierende Flüssigseife und Einwegpapier). Die Hände müssen häufig und besonders nach schmutzigen Arbeitsgängen gereinigt werden.

## Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel

### Allgemeine Verpflichtungen:

Die nachstehenden zwingenden Mindestinformationen müssen seitens der Betriebe auf Antrag der zuständigen Behörden bereitgestellt werden können:

- Art des Lebensmittels ;
- Name und Anschrift des Lieferanten;
- Eingangsdatum.

### Empfohlene Informationen:

- Menge, Anzahl der Einheiten oder Gewicht der Lebensmittel,
- Chargennummer des Lebensmittels.

## Etikettierung der Lebensmittel

Zur Gewährleistung der Information des Verbrauchers über abgepackte Lebensmittel, müssen diese über obligatorische Angaben auf der Etikettierung verfügen, wie insbesondere:

- Verkaufsbezeichnung;
- Verzeichnis der Zutaten;
- Anschrift des Herstellers, Gewicht;
- Haltbarkeitsdatum;
- Allergene.
- ...

Für nicht vorverpackte Lebensmittel muss eine schriftliche Information über allergene Zutaten für den Verbraucher zugänglich gemacht werden.

Weitere Informationen:

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/Denrees-alimentaires/Etiquetage/F-010-03.pdf>

### Rechtsvorschriften:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n o 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- Règlement ministériel du 6 janvier 1993 fixant les conditions dans lesquelles certains produits de viandes et de poissons peuvent être vendus dans des circonstances spéciales

Division de la sécurité alimentaire	3 rue des Primeurs L-2361 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>
PH/LZ/PH	01/04/2016	F-127 Re04-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 Arbeitsgänge empfohlen werden.

Zusätzliche Informationen unter:

[http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees\\_alimentaires/hygiene\\_alim/fiches\\_info/fiche\\_informative\\_F\\_008.pdf](http://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 aufgrund der Bildung von Schadstoffen in den Grillgerichten entstehen, 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 Kreuzkontaminationen 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.

Division de la sécurité alimentaire	3 rue des Primeurs L-2361 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>	
PH/LZ/PH	01/04/2016	F-127 Re04-de	Page 4/4