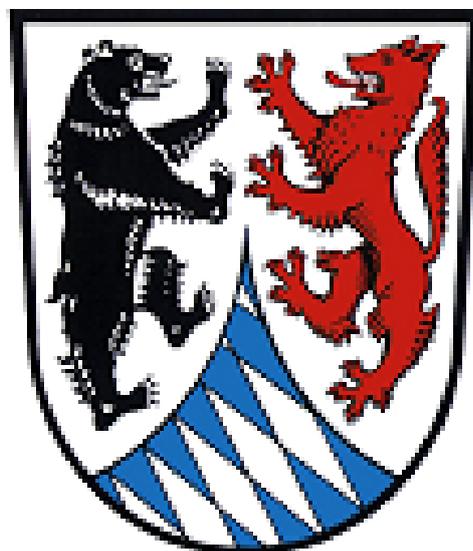


Infobroschüre für Vereinsfeste des Landkreises

Freyung-Grafenau





Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen lebensmittelbedingten Erkrankungen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Dazu gehören

- Fleisch und Geflügelfleisch sowie Erzeugnisse daraus
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten) oder Auflage
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“) und Erzeugnisse daraus
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr, Samen zu deren Herstellung

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **infektiöser Gastroenteritis** (ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber),
- **Typhus** oder **Paratyphus**,
- **Virushepatitis A** oder **E** (Leberentzündung),
- **infizierten Wunden** oder einer **Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können,

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden **Verdacht** nahe legen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn die betroffene Person keine Krankheitssymptome zeigt (so genannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhr und Armschmuck ab.
- Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände. Verwenden Sie hierzu Flüssigseife, fließendes Wasser und zum Händetrocknen Einmalhandtücher.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel o. ä.).
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Vermeiden Sie bei der Ausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln - verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.)

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung VO(EG) 852/2004

Die EG-Lebensmittelhygieneverordnung gilt für das gewerbsmäßige behandeln **sämtlicher** Lebensmittel und erfasst somit **alle** Betriebe (ortsfeste Einrichtungen, zB. Bäckereien, Gastwirtschaften, sowie ortsveränderliche bzw. nichtständige Einrichtungen, zB. Verkaufszelte, -fahrzeuge, -stände usw.). Für ein Fest oder einer Veranstaltung aus besonderem Anlass muss bei Abgabe alkoholischer Getränke **rechtzeitig** (mindestens 2 Wochen vorher) bei der zuständigen Gemeinde eine Gestattung (§12 Gaststättengesetz) schriftlich beantragt werden. Um Ihnen die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu erleichtern, werden wesentliche Begriffe der LMHV und anderer einschlägiger Verordnungen nachfolgend in alphabetischer Reihenfolge erläutert.

Abfälle

Für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind leicht zu reinigende Behälter (mit Deckel) bereitzustellen.

Allgemeine Verantwortung

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Kunden/Gäste und haftet **zivil- und strafrechtlich** dafür, dass dies einwandfrei erfolgt. Auf die Ausgabe von Speisen, die rohe Eier enthalten, z.B. selbst hergestellte Mayonnaise, weiche Eier, Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee (Tiramisu) und Backwaren mit nicht durchgebackener oder nicht durcherhitzter Füllung (z.B. Cremetorten) sollte wegen des hohen Salmonellenrisikos verzichtet werden; dies gilt insbesondere für Verpflegung für Kinder oder älteren Menschen.

Allgemeine Verhaltensempfehlung

Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang, **nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch** gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einweghandtücher. Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab. Tragen Sie saubere Schutzkleidung. Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z. B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld) zu wechseln. Husten oder Niesen Sie nicht auf Lebensmittel. Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberm, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Gesundheitszeugnis bzw. Belehrung §43 IfSG

Personen die unten genannte Lebensmittel behandeln, müssen eine **Belehrung des Gesundheitsamtes** oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nach §43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) nachweisen. Die vor dem 1.1.2001 ausgeteilten Gesundheitszeugnisse gelten als Belehrung nach §43 IfSG. **Ehrenamtliche Helfer(innen)** benötigen bei Vereinsfesten u. ähnlichen Veranstaltungen keine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Der **Nachweis der Belehrung** bzw. das Gesundheitszeugnis muss während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden. Ein Arbeitgeber hat darüber hinaus seine beauftragten Personen jährlich über die Tätigkeitsverbote nach §42 und über die Verpflichtungen nach §43 IfSG zu belehren und dies zu dokumentieren. Die Belehrung (bzw. das Gesundheitszeugnis) ist bei folgenden Lebensmitteln erforderlich: Fleisch und Fleischerzeugnisse; Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage; Erzeugnisse aus Krusten-, Schalen- oder Weichtieren; Fisch; Eiprodukte; Fein- und Rohkostsalate; Kartoffelsalat; Marinaden, Mayonnaise, andere emulgierte Soßen; Nahrungshefe; Speiseeis; Milch und Milcherzeugnisse; Säuglings- / Kindernahrung.

Getränkeschankanlage

Grundsätzlich gilt, dass der Betreiber sowohl für die Sicherheit und für die Hygiene seiner Anlage alleine verantwortlich ist. Die Inbetriebnahme muss nicht mehr der Behörde angezeigt werden. Die Getränkeschankanlage ist in regelmäßigen Abständen von einer befähigten Person auf Sicherheit prüfen zu lassen. Art, Umfang und Fristen sind dabei vom Betreiber im Rahmen seiner Überwachungs- und Sorgfaltspflichten festzulegen.

Hygiene der Betriebsstätte, Einrichtungen, Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte

Betriebsstätten, Einrichtungen, Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte müssen so beschaffen sein, dass einen nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. Um dies zu gewährleisten, müssen auch Grillstände, Buden usw. einen **festen, leicht zureinigen Boden** haben und allseitig umschlossen, d.h. mit Seitenwänden und einem Dach versehen sein. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abriebfeste, korrosionsfreie, nicht toxische und abwaschbare Materialien zu verwenden, andere Oberflächen ebenfalls, wenn dies zu Reinigungszwecken erforderlich ist.

Kennzeichnung

Alle angebotenen Waren müssen an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar mit unmissverständlicher Verkehrsbezeichnung, Gewicht, Verkaufspreis und Kennzeichnung der darin enthaltenen **Zusatzstoffe** (Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken) mit einem Schild an der Ware oder an einem Preisaushang gekennzeichnet sein. Bei Getränken ist auch die Angabe der Abgabemenge (bezogen auf die verwendeten geeichten Behältnisse) auszuzeichnen.

Lagerung/Transport

Bei gleichzeitiger Lagerung oder Beförderung verschiedener Lebensmittel zusammen mit anderen Waren in einem Raum, Transportfahrzeug oder Behälter muss sichergestellt sein, dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommt. Die einzelnen Lebensmittel sind strikt voneinander zu trennen (Verpackung, Behälter mit Deckel). Kühlpflichtige Lebensmittel sind ausreichend zu kühlen (siehe „Temperaturen“). Für die Aufbewahrung und Verpackung von Lebensmitteln sind, soweit erforderlich, geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen. Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist i.d.R. an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



Nachteilige Beeinflussung

Lebensmittel müssen gegen nachteilige Beeinflussung, insbesondere gegen Witterungseinflüsse, Staub, Insekten, Rauch, Gerüche sowie Einflüsse durch Passanten oder Tiere (Anhusten, Berühren) geschützt werden. Verkaufsstände müssen ein ausreichend großes Dach bei schlechter Witterung und auf der Wetterseite eine Schutzwand (z.B. Plane) besitzen. Die feilgehaltenen Lebensmittel sind an der Frontseite des Verkaufstandes durch Vorrichtungen wie z.B. (Plexi-) Glaswände oder gleichwertige Vorrichtungen **zu schützen**.

Personalhygiene

Das Personal muss eine angemessene, saubere (Schutz-) Kleidung tragen. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden. Alle Personen die mit Lebensmittel umgehen, sollen vom Verantwortlichen in Fragen der Lebensmittelhygiene sowie der persönlichen Hygiene geschult werden. Die **Personalschulung ist vom Verantwortlichen zu dokumentieren und der Behörde auf Verlangen vorzulegen**.

Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern

Die Reinigung sollte **vorzugsweise maschinell** erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen **Nachspülwasser**. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs ist auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers zu achten (feuchtes Geschirr nicht stapeln). Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln

Derjenige, der die Lebensmittel abgibt bzw. in den Verkehr bringt, muss in der Lage sein, die Person(en) festzustellen bzw. zu benennen, von der er die Lebensmittel (oder einen darin verarbeiteten Stoff) erhalten hat. Handschriftliche Aufzeichnungen/Lieferscheine genügen („Kuchenliste“ usw.). Diese Informationen sind den zuständigen Behörden auf Aufforderung mitzuteilen.

Tätigkeitsverbote

Personen mit infektiöser Magen-Darm-Grippe, Brech-Durchfall, Typhus, Leberentzündung, infizierten Wunden, Hautkrankheiten oder anderen vermeintlich ansteckenden Krankheiten dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen. Es unerheblich ob ein Arzt die Krankheit festgestellt hat oder lediglich Krankheitserscheinungen vorliegen, die den Verdacht nahe legen.

Temperaturen

Kühlung: Für kühlpflichtige Lebensmittel sind geeignete Kühlvorrichtungen vorzusehen; Thermometer zur laufenden Temperaturkontrolle müssen vorhanden sein. Beachten Sie die gesetzlich vorgeschriebenen max. Transport- und Lagertemperaturen:

- Frischfleisch	+ 7 °C
- Cremetorten	+ 7 °C
- Backwaren (mit nicht durcherhitzter Füllung)	+ 7 °C
- Salate	+ 7 °C
- Hackfleisch	+ 4 °C
- Nebenprodukte der Schlachtung	+ 3 °C
- Frisches Geflügelfleisch	+ 4 °C
- Frischer Fisch	+ 2 °C *)
- Tiefkühlware	- 18 °C **)

*) auf oder zwischen schmelzendem Eis / **) kurzfristig – 15 °C

Heißhalten: Heiß zu verzehrende Speisen dürfen höchstens 2 Stunden bei mindestens +65 Grad vorrätig gehalten werden.

Toiletten

Separate Toiletten für Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen vorhanden sein.

Verkaufshygiene

Es ist auf ausreichenden Schutz der feilgehaltenen Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (siehe dort) zu achten; gegebenenfalls sind ausreichende Schutzeinrichtungen z. B. Glaswände oder gleichwertige Vorrichtungen anzubringen.

Waschbecken

Handwaschbecken: Zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände sind Handwaschbecken anzubringen. Diese müssen eine ausreichende Kalt- und Warmwasserversorgung haben.

Spülbecken: Einrichtung zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen.

Lebensmittelreinigung: Zum Reinigen von Lebensmitteln (Obst, Salat u.a.) müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

Wasser

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss **Trinkwasserqualität** haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. **Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht geeignet.** Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden.

Bitte beachten Sie außerdem:

- Am Verkaufsstand ist der Familien- und Vorname, die Anschrift seiner Niederlassung oder, sofern keine Niederlassung besteht, eine postalische **Anschrift** anzubringen.
- Das Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz) ist zu beachten.
- Für die Gäste müssen ausreichende WC-Anlagen (z.B. - Toilettenwagen nach (Damen und Herren getrennt) vorhanden sein. Die Abwässer aus diesen Anlagen sind Ordnungsgemäß zu entsorgen.

Wer erteilt weitere Auskünfte?

Landratsamt Freyung-Grafenau

Lebensmittelüberwachung: 08551/57-380
Abteilung Veterinärwesen: 08551/57-380
Abteilung Gesundheitsamt: 08551/57-400

LEBENSMITTELHYGIENE bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Ein Leitfaden für die Veranstalter

- Gesetzliche Bestimmungen
- Begriffe
- Adressen



F A L T B L A T T

Landkreis Freyung-Grafenau

informiert



Grundsätze zum Thema Lebensmittelsicherheit



Management Service

**Mehr Sicherheit.
Mehr Wert.**

Für ehrenamtliche Helfer: Zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten

Vorwort zur 2. Auflage

Unsere erste Checkliste für Vereins- und Straßenfeste aus dem Jahr 2005 hat viele Anwender gefunden. Mehr als 14.000 Nutzer haben bis heute per Mausklick darauf zugegriffen. Grund genug, die Checkliste auf der Basis des neuen europäischen Lebensmittelhygienerechtes zu aktualisieren. Wir stellen diese neue Auflage den Verbrauchern jetzt wieder kostenlos zur Verfügung.

Die überarbeiteten Kapitel geben den neuen Rechtsstand beim EU-Lebensmittelhygienerecht wieder, das seit 1. Januar 2006 in Kraft ist. Die Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechtes - in Kraft seit 15.08.2007 - ist ebenso mit eingeflossen.

Die seit vielen Jahrzehnten geltenden produktbezogenen Regelungen wurden nun aufgehoben. In mehreren Durchführungsverordnungen hat der deutsche Gesetzgeber auch das Lebensmittel-, Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht neu geordnet. Eine gute Nachricht für alle Organisatoren: Vereins- und Straßenfeste werden dadurch nicht durch zusätzliche „bürokratische“ Regelungen erschwert.

Es gibt mit dem neuen Recht weit mehr Grund, das Risiko für Hygienefehler im Umgang mit Lebensmitteln so weit wie nur möglich zu reduzieren. Veranstalter haben die primäre Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene auf ihrem Fest. Auch ehrenamtliche Helfer sind verpflichtet, die Hygieneanforderungen zu erfüllen. Denn ein gutes Zusammenspiel von Veranstaltern und Ehrenamtlichen in Hygienefragen ist die Basis, dass keine lebensmittelbedingten Krankheitsfälle aus dem Fest resultieren. Die Beachtung nachfolgender Grundsätze ist eine gute Basis dafür.

Weitere Informationen und Antworten auf spezielle Probleme vor Ort geben die zuständigen regionalen Lebensmittelüberwachungsbehörden oder die Landratsämter.

Dr. Markus Nienhoff (Abteilungsleiter Lebensmittel/Futtermittel)



1. Allgemeine Grundsätze

Vereins- und Straßenfeste haben immer Saison. Ganz selbstverständlich gehört Essen und Trinken zum Charakter dieser Veranstaltungen. Gäste genießen selbst gebackene Kuchen, Salate, belegte Brötchen oder anderen Spezialitäten, deren Verkauf Geld in die Vereinskassen spült.

Im Eifer der Vorbereitung und Durchführung übersehen Organisatoren und Helfer jedoch häufig, dass Hygienefehler im Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden, sogar lebensbedrohlichen Erkrankungen führen können.

Nur wenigen ist bewusst: **JEDER, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.**

Im Sinne eines gelungenen Festes ist es daher unumgänglich, die einschlägigen rechtlichen Vorgaben beim Umgang mit Lebensmitteln zu berücksichtigen. Gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) benötigen alle Personen, die **gewerbsmäßig** mit Lebensmitteln umgehen, vor Arbeitsantritt eine Bescheinigung (Gesundheitszeugnis) und regelmäßige Folgebelehrungen. Für Helfer und Helferinnen, die bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen lediglich ehrenamtlich tätig sind, wird diese infektionshygienische Belehrung nicht mehr verlangt. Wer sie aus anderer beruflicher Tätigkeit hat, um so besser. Gleiches gilt im Übrigen auch für die sonst geforderte Hygieneschulung nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Kapitel XII des Anhangs II der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Auf der anderen Seite legt aber die am **1. Januar 2006** geltende EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene **einen besonderen Schwerpunkt auf die Selbstkontrolle derer, die Lebensmittel in Verkehr bringen**. Damit wird die Verantwortung für jeden, der mit Lebensmitteln umgeht, größer. Vereine und Helfer sind daher gut beraten, sich vor jedem Fest und jeder Veranstaltung die wichtigsten Regeln im Umgang mit Lebensmitteln und die notwendigen Hygieneregeln anzueignen und ins Gedächtnis zu rufen. Veterinär- und Gesundheitsämter der Kreise und Städte unterstützen dabei, in dem sie kostenlose Informationsveranstaltungen durchführen und weiteres Informationsmaterial vorhalten sowie auch individuelle Beratungen zu speziellen Fragen vornehmen.

Die nachfolgende Checkliste hilft Festorganisatoren und ehrenamtlichen Helfern, verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umzugehen und Fehler in der veranstaltungsinternen Planung, Durchführung und Kontrolle zu vermeiden. Die wichtigsten rechtlichen Regelungen sind hier aufgeführt, es besteht jedoch kein Anspruch auf Vollständigkeit. Einzelfälle und individuelle Verhältnisse sollten immer mit den zuständigen Behörden abgeklärt werden. Ausdrücklich wird darauf hingewiesen, dass die **folgende Checkliste nur für Feste und Veranstaltungen im Sinne eines bürgerschaftlichen Engagements erstellt worden sind, z. B. für Vereins- und Straßenfeste, sporadische Feste in Schulen, kirchlichen Einrichtungen, Kindergärten o.ä.).**



Jede Form der gewerblichen Belieferung oder Ausgestaltung eines Festes hat sofort zur Folge, dass alle rechtlichen Bedingungen für den Einzelhandel und die Gemeinschaftspflege einschließlich Belehrung nach Infektionsschutzgesetz und Schulung nach den Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung Nr. 852 einzuhalten sind. Dies gilt auch für das regelmäßige (Selbst)Kochen für Kindertagesstätten und Schulen, auch wenn die „Köche“ ehrenamtliche Mütter und Väter sind.

Um die Checklisten praktikabel und verständlich zu machen, wurde auf die Wiedergabe von Gesetzestexten verzichtet. Einen Hinweis auf die wichtigsten Gesetze und Vorschriften finden Sie im Merkblatt.

Autorin: Dr. oec. troph. Karin Bergmann, Puchheim

2. Checkliste

- Überprüfen Sie die Beschaffenheit der Verkaufsstände**
 - Stände für Fleisch- und Wurstwaren müssen ein **festes Dach** haben.
 - Offene Lebensmittel müssen vor Husten und Niesen von Passanten, Staub und Schmutz **geschützt** werden.
 - Für leicht verderbliche Lebensmittel müssen ausreichend **Kühlmöglichkeiten** (Kühlschränke) vorhanden sein.

- Verwenden Sie ausschließlich Trinkwasser**

Das Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln und für die Reinigung von Geschirr und Geräten muss Trinkwasserqualität haben.

- Abfallvermeidung geht vor Abfallverwertung**

Leeren Sie häufig und regelmäßig die Abfallbehälter.

- Beachten Sie die Hygieneregeln: Wer mit Lebensmittel direkt oder indirekt (z. B. auch mit Geschirr oder Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für Freunde und Gäste.**
 - **Wenn Sie krank sein sollten, helfen Sie nicht mit und informieren Sie den Organisator.**
 - **Waschen** Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch **gründlich die Hände mit Seife und fließendem Wasser.**
 - Verwenden Sie **Einwegtücher zum Händetrocknen.**
 - Legen Sie vor Arbeitsbeginn **Fingerringe und Armbanduhr ab.**
 - **Tragen Sie saubere Schutzkleidung** (Kopfhaube, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit dem Lebensmittel.
 - **Husten oder Niesen Sie nicht auf Lebensmittel.**
 - **Rauchen und Essen/Trinken Sie nicht in der Küche und bei der Ausgabe.**
 - Decken Sie kleinere Wunden an Händen und Armen mit **sauberen, wasserundurchlässigen Pflastern ab. Wenn die Wunde eitert, dürfen Sie nicht mehr weiter arbeiten.**



- Denken Sie immer an den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln**
 - Unverpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. **Behälter und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.**
 - Rohware und fertige Speisen müssen immer **getrennt gelagert** werden.
 - Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber sein und regelmäßig **zwischen-gereinigt** werden.
 - Speisen dürfen **nicht angeniest oder angehustet** werden.
 - Zu garende Speisen dürfen nur **durcherhitzt** abgegeben werden.
 - Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe **durchgängig heiß** gehalten werden.
 - Fertige Speisen dürfen **nicht mit der bloßen Hand** angefasst werden.
 - Einmal ausgegebene Lebensmittel und Speisen dürfen **nicht zurückgenommen und/oder erneut angeboten** werden.
 - Speisereste und andere Abfälle sind **unverzüglich** zu beseitigen.
 - **Rauchen** ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und Speisenabgabe **verboten**.
 - **Tiere** müssen vom Küchen- und Ausgabebereich **ferngehalten** werden.

- Anforderungen an private Küchen, die Lebensmittel für den Verkauf herstellen**
 - Räume, Einrichtung und Gerätschaften müssen vor Beginn der Zubereitung in hygienisch sauberem Zustand sein. Eine Desinfektion ist nur vor und nach der Bearbeitung von rohem Fleisch/Geflügel für den speziellen Arbeitsbereich z. B. Schneidebrett notwendig, sonst reicht Reinigung mit einem Haushaltsreiniger, Nachspülen mit klarem Trinkwasser.
 - Die Küche darf nicht zeitgleich privat genutzt werden (z. B. Zubereitung Mittagessen)
 - Persönliche Körperhygiene ist Voraussetzung.

- Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Speisen**
 - Beachten Sie die **gesonderten Vorsichtsmaßnahmen** unter Teil 3!

- Geschirr, Besteck und Geräte**
 - Geschirr, Besteck und Geräte müssen in **einwandfreiem, sauberem Zustand** sein. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.

- Reinigung von Geschirr und Gläsern**
 - Die Reinigung von Geschirr und Gläsern sollte grundsätzlich maschinell erfolgen. Für eine sachgerechte Reinigung mit der Hand ist ein Spülbecken mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel notwendig. Das Nachspülen erfolgt in einem zweiten Spülbecken mit warmem, klarem Wasser. **Wechseln Sie regelmäßig Wasser und Trockentücher!**

- Aufbewahrung von sauberem Geschirr**
 - Lagern Sie sauberes Geschirr immer **getrennt** von Schmutzgeschirr.

- Getränkeschankanlagen**
 - Beachten Sie bitte auch beim Getränkeausschank die **Hygieneregeln** genau.



3. Leicht verderbliche und risikoreiche Lebensmittel

Dazu zählen:

- Fleisch- und Wurstwaren (Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab, geklopfte Steaks und Schnitzel, Leber- und Blutwurst, Schweinemett und Zwiebelmettwurst, Brühwurstsorten)
- Rohe Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse aus diesen
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen.
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen einschließlich der Teige für Waffeln, Crepes usw. (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durcherhitzter oder durchgebackener Füllung (z. B. Sahnetorten, Puddingstückchen)
- Fertig belegte Brötchen mit Wurst, Fisch oder Feinkostsalaten (Fleischsalat o. ä.)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse.

Kühlung

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur zum Verkauf kurzzeitig ohne Kühlung angeboten werden. Bei Verkaufsende vorhandene Reste sollten am nächsten Tag nicht mehr angeboten werden. Die genannten Lebensmittel müssen grundsätzlich gekühlt transportiert und gelagert werden (max. 7° C). Für einige dieser Lebensmittel gelten gesonderte Vorschriften.

Geflügel- und Hackfleischerzeugnisse müssen bei 4° C gekühlt werden. Frischfleisch und Fleischerzeugnisse werden bei max. 4° C im Kühlschrank gelagert. Frischfisch muss in Eis oder einem separaten Kühlbehälter bei 2° C aufbewahrt werden.

Für **Gerichte mit rohem Ei** (z. B. Tiramisu und Majonäse) muss ebenso 7° C gewährleistet sein.

Gewerbliche Einrichtungen für die Gemeinschaftsverpflegung von alten und kranken Menschen oder Kindern haben ein **Erhitzungsgebot für Lebensmittel mit zugesetztem rohem Ei**. Das heißt: Lebensmittel, die unter Verwendung von rohem Hühnerei hergestellt wurden, dürfen nur an Verbraucher angegeben werden, wenn sie vorher einem Erhitzungsverfahren unterzogen worden sind.



Wichtiger Hinweis: Auch wenn Sie ein Vereins- und Straßenfest nur sporadisch und nicht zu kommerziellen Zwecken veranstalten – die Regelungen für die gewerbliche Verpflegung auf Ihr Fest nur eingeschränkt Anwendung finden – tun Sie gut daran, diesem Grundsatz trotzdem zu folgen. Lebensmittel, die unter Verwendung roher Eier oder auch rohem Hackfleisch hergestellt sind und nicht bis in den Kern durcherhitzt wurden, haben wegen der hohen Salmonellengefahr auf Ihrem Fest am besten nichts zu suchen.

Für **Milch und Milchprodukte** (z. B. Schlagsahne, Buttercreme- und Sahnetorten) gelten maximal 8° C Aufbewahrungstemperatur. Auf Rohmilchkäse sollte man aus den oben dargestellten Gründen gleichfalls verzichten, da Listeriengefahr für Schwangere besteht.

Vom Verkauf von **Sushi** ist auf Vereins- und Straßenfesten ebenfalls abzuraten, wegen der bestehenden Salmonellengefahr.

Geflügel: Erzeugnisse aus geschnetztem Fleisch (z. B. Pfannengyros, Geschnetztes usw.) dürfen nur in bereits gegartem Zustand eingekauft werden. Geflügel und Geflügelteile benötigen wegen der hohen Infektionsgefahr:

- Getrennte Kühlvorrichtungen (max. Aufbewahrungstemperatur 4° C)
- Getrennte Arbeitsgeräte
- Spülmaschine zur Reinigung und Keimfreimachung von Arbeitsgeräten.
- Getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers (Gefahr der Salmonelleninfektion).



Management Service



www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit

Anhang

Wichtige Grundlagenverordnungen zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts („Durchführungsverordnung“): 8. August 2007
- Normenausschuss „Getränkeschankanlagen“: DIN 6650
- Infektionsschutzgesetz

Weiterführende Informationen:

TÜV SÜD (Hrsg): So wird gut ausgeschenkt! Was Sie bei Vereinsfesten wissen müssen.
(Stand: 07/07): Download unter www.tuev-sued.de/vereinschecklisten

TÜV SÜD Management Service GmbH

Ridlerstraße 65

80339 München

Deutschland

Tel: +49 (89) - 57 91 - 25 00

Fax: +49 (89) - 57 91 - 21 97

lebensmittelsicherheit@tuev-sued.de

Anleitung zum korrekten Händewaschen und Desinfizieren

Waschen Sie die Hände mindestens 15 Sekunden. Desinfizieren Sie die Hände mindestens 30 Sekunden.



1:
Befeuchten Sie Hände und Handgelenke mit Wasser und Seife oder mit 2 ml Handdesinfektionsmittel.



2:
Handfläche auf Handfläche reiben.



3:
Rechte Handfläche über linken Handrücken reiben und umgekehrt.



4:
Handfläche auf Handfläche legen und in den Fingerzwischenräumen verreiben.



5:
Außenseite der Finger auf gegenüberliegender Handfläche reiben.



6:
Kreisendes Reiben des rechten Daumens in der linken Handfläche und umgekehrt.



7:
Kreisendes Reiben der rechten Fingerkuppen in der linken Handfläche und umgekehrt.



8:
Kreisendes Reiben beider Handgelenke.

Vereinsfest von: _____ am : _____

Veranstalter: _____

Verantwortlicher/Vorstand: _____

Belehrung/Aufklärung der ehrenamtlichen Helfer am _____ durch _____

Lfd. Nr. Name Vorname Anschrift Unterschrift

Lfd. Nr.	Name	Vorname	Anschrift	Unterschrift
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				

Durch Ihre Unterschrift bestätigen Sie die Aufklärung durch den Verantwortlichen/Vorstand und die Aushändigung der Infomaterialien.

H y g i e n e p l a n

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Händereinigung	vor Arbeitsbeginn vor der Essenausgabe nach dem Toilettenbesuch nach Verschmutzung	Händewaschen	Seife aus Spender Trocknung mit Einmal- papiertücher	Personal
Arbeitsbereich	täglich nach Arbeitsende und nach Bedarf	feucht wischen	Reinigungslösung	Personal
Arbeitsgeräte	täglich nach Arbeitsende und nach Bedarf	Geschirrspülmaschine bzw. Handreinigung	üblicher Geschirreiniger	Personal
Reinigungstücher	täglich	Waschmaschine 60° C	übliche Waschmittel	Personal
Geschirr / Besteck	nach Gebrauch	Geschirrspülmaschine	üblicher Geschirreiniger	Personal
Fussboden	täglich nach Arbeitsende und nach Verunreinigung	feucht wischen	Reinigungslösung	Personal
Abfallbehältnisse	nach Bedarf bzw. Arbeitsende		Trockenreinigung / Wasser	Personal

Merkblatt

Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen

Trinkwasser ist das wichtigste Lebensmittel. Die Betreiber von Trinkwasserversorgungsanlagen müssen sicherstellen, dass durch den Gebrauch des Trinkwassers für die Verbraucher keine gesundheitlichen Gefährdungen zu besorgen sind. Dies gilt auch für die Trinkwasserversorgung auf Märkten, bei Volksfesten, Sport- und anderen Veranstaltungen.

Ab der Übergabestelle des Wasserversorgers (z. B. Hydrant) übernehmen Veranstalter und/oder Schausteller die **Verantwortung im Sinne der Trinkwasserverordnung** bis zur jeweiligen Entnahmestelle. Um dieser Verantwortung gerecht werden zu können, dürfen Trinkwasserversorgungsanlagen nur von **sach- und fachkundigen Personen** eingerichtet werden; dies gilt auch für das Setzen eines Standrohres am Hydranten.

Um den Anforderungen einer ordnungsgemäßen Trinkwasserqualität gerecht zu werden, sind die nachfolgenden technischen und hygienischen Regeln zu beachten.

- Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur die vom örtlichen zuständigen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten Standrohre eingesetzt werden. Diese sind mit entsprechenden Sicherungseinrichtungen gegen Rückfließen ausgestattet.
- Die für die weitere Verteilung verwendeten Leitungsmaterialien und Bauteile (z.B. Schläuche, Rohre, Armaturen usw.) dürfen die Qualität des Trinkwassers nicht beeinträchtigen. Um dies sicherzustellen, dürfen nur Produkte verwendet werden, die den allgemein anerkannten Regeln der Technik entsprechen. DIN- bzw. DVGW-Prüfzeichen und Registriernummern sowie KTW-Empfehlungen des Umweltbundesamtes bei den eingesetzten Materialien gewährleisten, dass diese Voraussetzungen erfüllt sind.
- Die verwendeten Leitungen müssen lichtundurchlässig, UV – beständig oder geschützt und ausreichend druckbeständig sein (10 bar). Normale Garten- oder Druckschläuche sind für den Einsatz unzulässig!
- Für jede Abnahmestelle muss eine Sicherungseinrichtung gegen Rückfließen vorgesehen werden, um eine Verkeimung des bestehenden Trinkwasserversorgungsnetzes sicher auszuschließen.
- Durch kurze Verbindungen und kleine Querschnitte soll die Verweilzeit des Trinkwassers von der Übergabestelle bis zur Entnahmestelle möglichst kurz gehalten werden.
- Querverbindungen zwischen verschiedenen Abnahmestellen (z.B. Verkaufsständen) sind unzulässig.
- Die Anlage ist gegen Verschmutzung, Beschädigung und Zerstörung zu sichern. Schlauchanschlüsse und Kupplungen dürfen nicht im Schmutz oder in Pfützen liegen.
- Die verwendeten Leitungen dürfen nur für den Trinkwassereinsatz benutzt werden. Eine entsprechende Kennzeichnung ist vorzusehen.
- Die oberirdisch verlegten Leitungen sind täglich auf Beschädigungen hin zu überprüfen.

Grundsätzliches zum Betrieb dieser Anlage:

Der Betreiber ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen bzw. technischen Vorgaben verantwortlich und hat eigenständig auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und evtl. Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen.

Vor Inbetriebnahme sind die Leitungssysteme gründlich zu reinigen und kräftig zu spülen (maximale Strömungsgeschwindigkeit und mehrfacher Austausch des Leitungsinhaltes).

Bestehen Zweifel an der Sauberkeit der Anlagen, ist gegebenenfalls eine Desinfektion vorzunehmen. Bei Fragen zu Desinfektionsmittel wenden Sie sich bitte an das örtliche Wasserversorgungsunternehmen, das Gesundheitsamt, oder eine Fachfirma.

Um Temperaturerhöhung zu vermeiden, sollten die Leitungen möglichst so verlegt werden, dass sie vor starker Sonneneinstrahlung geschützt sind. Ebenso ist ein permanenter Durchfluss hilfreich.

Nach Außerbetriebnahme sind die Anlagenteile zu reinigen, ggf. zu desinfizieren. Die Schlauchleitungen sind vollständig zu entleeren und zu trocknen, mit Blindkupplungen oder Stopfen zu verschließen und an einem sauberen und trockenen Ort zu lagern.

Gesetzliche Grundlagen und technische Regeln (Auszug):

Trinkwasserverordnung (TrinkwV)

Infektionsschutzgesetz

Verordnung EG Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Technische Regeln für Trinkwasserinstallationen DIN 1988, DIN EN 1717, DIN 2001/2 ☼

Das Technische Regelwerk des DVGW hier: Arbeitsblatt W 270 u. 408

Bei Rückfragen oder bei auftretenden Störungen stehen Ihnen die Fachleute des jeweiligen Versorgungsunternehmens zur Verfügung.

Abkürzungen

DVGW: Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches

DIN: Deutsche Industrie Norm

KTW: Kunststoffe und Trinkwasser