

FÜR EHRENAMTLICHE HELFER

Servicestelle Bürgerengagement

www.netzwerk-be-kg.de

Zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten



1. Allgemeine Grundsätze

Veranstaltungen und Feste sind ein wichtiger Bestandteil ehrenamtlicher Arbeit. Essen und Trinken gehört zum Feiern dazu. Niemand möchte beim Verzehr von öffentlich zugänglichen Speisen gesundheitliche Einschränkungen erleiden. Genau so wenig wollen die Veranstalter Ihre Gäste gesundheitlich schädigen. Was aber kaum jemandem wirklich bewusst ist, der nicht schon häufiger öffentliche Feste organisiert hat:

⇒ 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.

Aus diesem Grund, ist es besonders wichtig, die Vorschriften, Regelungen und Hinweise ernst zu nehmen und nach bestem Vermögen umzusetzen.

Selbstkontrolle und Verantwortung der Vereine und Helfer

Die am 1. Januar 2006 geltende EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene legt nun 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.

Relevante Belehrungen / Schulungen:

Gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) benötigen alle Personen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, vor Arbeitsantritt eine Bescheinigung und regelmäßige Wiederbelehrungen. Gleiches gilt auch für die sonst geforderte Hygieneschulung nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

- Belehrung nach dem § 43 Infektionsschutzgesetz
i. d. R. durch zuständiges Gesundheitsamt oder eines Arztes. Erstbelehrung und Wiederbelehrungen.
- „Hygieneschulung“ nach § 4 der Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV)

Infos zum Ablauf und zur Organisation der Bescheinigung/Belehrung sind beim Gesundheitsamt unter der Telefonnummer 0971 / 71 65 - 0 erhältlich.

- Für Helfer und Helferinnen, die bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen lediglich ehrenamtlich tätig sind, wird diese infektionshygienische Belehrung zwar nicht mehr verlangt.
- Die Vereinsvorstände haben aber ehrenamtliche Mitarbeiter entsprechend hygienisch aufzuklären, um Lebensmittelinfektionen zu vermeiden.
- Es empfiehlt sich für Vereinsvorstände oder Beauftragte diese Schulungen zu durchlaufen, um dann in Folge die ehrenamtlichen Mitarbeiter in diesen Fragen aufklären zu können.

Zur Checkliste

- Die nachfolgende Checkliste hilft Festorganisatoren und ehrenamtlichen Helfern, verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umzugehen und Fehler in der veranstaltungsinternen Planung, Durchführung und Kontrolle zu vermeiden.
- Aufgeführt sind die wichtigsten rechtlichen Regelungen. **Es besteht jedoch kein Anspruch auf Vollständigkeit. Einzelfälle und individuelle Verhältnisse sollten immer mit den zuständigen Behörden abgeklärt werden.**

Lebensmittelüberwachung:

Bad Kissingen-Hausen

Tel. 0971-801-7029

Email: lmue-vet@kg.de

www.landkreis-badkissingen.de/buerger-politik/buergerservice/fachbereiche/sicherheit-und/veterinaeramt-lebensmittelueberwachung/lebensmittelueberwachung/index.html

- **Die Checklisten gelten nur für Feste und Veranstaltungen im Sinne eines bürgerschaftlichen Engagements**, 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 Gemeinschaftsverpflegung 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.

Quellenangabe:



Die Inhalte dieser Checkliste wurden teilweise übernommen von der TÜV SÜD Management Service GmbH (www.tuev-sued.de/vereinschecklisten)

und



ergänzt mit Informationen aus dem Landratsamt Bad Kissingen durch die Servicestelle Bürgerengagement.



GENERATIONEN
MITEINANDER - FÜREINANDER



Koordinierungszentrum Bürgerschaftliches Engagement



Bayerisches Staatsministerium für
Arbeit und Soziales, Familie und Integration

www.netzwerk-be-kg.de

Für ehrenamtliche Helfer:

Zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <p>Überprüfen Sie die Beschaffenheit der Verkaufsstände</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. |
| <input type="checkbox"/> | <p>Verwenden Sie ausschließlich Trinkwasser</p> <p>Das Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln und für die Reinigung von Geschirr und Geräten muss Trinkwasserqualität haben.</p> |
| <input type="checkbox"/> | <p>Abfallvermeidung geht vor Abfallverwertung</p> <p>Leeren Sie häufig und regelmäßig die Abfallbehälter.</p> |
| <input type="checkbox"/> | <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 (Kopfhaut, 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. |
| <input type="checkbox"/> | <p>Denken Sie immer an den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 zwischengereinigt 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. |

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <p>Anforderungen an private Küchen, die Lebensmittel für den Verkauf herstellen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| <input type="checkbox"/> | <p>Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beachten Sie die gesonderten Vorsichtsmaßnahmen unter Teil 3! |
| <input type="checkbox"/> | <p>Geschirr, Besteck und Geräte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geschirr, Besteck und Geräte müssen in einwandfreiem, sauberem Zustand sein. • Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. |
| <input type="checkbox"/> | <p>Reinigung von Geschirr und Gläsern</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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! |
| <input type="checkbox"/> | <p>Aufbewahrung von sauberem Geschirr</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lagern Sie sauberes Geschirr immer getrennt von Schmutzgeschirr. |
| <input type="checkbox"/> | <p>Getränkeschankanlagen</p> <p>Beachten Sie bitte auch beim Getränkeausschank die Hygieneregeln genau.</p> |

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 abgegeben 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 geschnetzeltem Fleisch (z. B. Pfannengyros, Geschnetzeltes 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).

Anhang

Wichtige Grundlagenverordnungen zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts („Durchführungsverordnung“): 8. August 2007
- Normenausschuss „Getränkeschankanlagen“: DIN 6650
- Infektionsschutzgesetz
- Lebensmittel-Informationsverordnung der EU (LMIV).

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

Leitfäden des Landkreises Bad Kissingen



- Informationen für alle Verantwortlichen rund um öffentliche Veranstaltungen
- www.landkreis-badkissingen.de/buerger-politik/buergerservice/fachbereiche/jugend-soziales/kommunale-jugendarbeit/jugendschutz/m_2776 oder www.netzwerk-be-kg.de/servicestelle-buergerengagement/gut-beraten/feste-organisieren/

Eine Broschüre der Kommunalen Jugendarbeit Landkreis Bad Kissingen.



- Merkblatt über hygienische und lebensmittelrechtliche Anforderungen bei Veranstaltungen, Festen, Märkten usw.

[Zu finden auf HIER.](#)

Gesundheitlicher Verbraucherschutz am Landratsamt Bad Kissingen.



- Handout Allergenkennzeichnung

www.landkreis-badkissingen.de/buerger-politik/buergerservice/fachbereiche/sicherheit-und-veterinaeramt-lebensmittelueberwachung/lebensmittelueberwachung/allergenkennzeichnung/m_2374

Weitere Informationen und Formulare zu Ihrer Unterstützung, finden Sie

[HIER](#) unter dem Fachbereich Lebensmittelüberwachung.

Informationen des Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit



- Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln
Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

www.stmu.bayern.de/verbraucherschutz/gewerbe/lebensmittel/hygiene/index.htm



- Merkblatt Lebensmittelinfektionen vermeiden

Zu bestellen (Download) unter www.bestellen.bayern.de