

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. 853/2004 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

Checkliste

Servicestelle Bürgerengagement
www.netzwerk-be-kg.de

Für Organisatoren/Vorstände:

Zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten

- Vor der Veranstaltung Beantragen Sie die Gestattung bei der Gemeinde (vorübergehende Gaststättenerlaubnis)
Der Antrag muss mind. 14 Tage vor der Veranstaltung beantragt werden. Dieser enthält:
- Anlass und beabsichtigte Betriebszeit,
 - Art und Weise des Getränkeauschanks,
 - Lage und Art der Räumlichkeiten.

wird erledigt durch:

- Lebensmittel-Verkaufsstände Wählen Sie geeignete Plätze für Lebensmittelverkaufsstände aus
Der Standort muss sauber und täglich zu reinigen sein. Es darf keine nachteilige Beeinträchtigung der Lebensmittel durch Staub oder starke Gerüche oder andere Umwelteinflüsse entstehen. Lebensmittel dürfen nicht in Räumen, in denen gleichzeitig Tiere zur Schau gestellt werden, angeboten werden.

wird erledigt durch:

- Überprüfen Sie die Beschaffenheit der Verkaufsstände
- Stände für Fleisch- und Wurstwaren sollten mind. von drei Seiten umschlossen und mit einem festen Dach versehen sein, das an der verkaufsoffenen Seite zu Schutz vor Witterungseinflüssen übersteht.
 - Offene Lebensmittel müssen vor Husten und Niesen von Passanten, Staub und Schmutz geschützt sein.
 - Für leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Sahnetorte) müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten (Kühlschränke) vorhanden sein.
 - Zur Aufbewahrung leicht verderblicher Lebensmittel beachten Sie bitte die vorgeschriebenen Temperaturen (siehe Punkt 3).

wird erledigt durch:

- Hinweisschilder Anbringung der Gewerbeordnung am Verkaufsstand der Gewerbetreibenden inkl. Vor- und Zuname

wird erledigt durch:

- Anbringung des Hinweises auf das Jugendschutzgesetz (kein Alkoholverkauf an Jugendliche unter 16 Jahren)

wird erledigt durch:

- Anbringen des Hinweisschildes - Allergenkennzeichnung

Vorlage:

www.landkreis-badkissingen.de/media/www.landkreis-badkissingen.de/org/med_2688/2373_hinweisschild_allergenkennzeichnung.pdf

wird erledigt durch:

Allergenkenn-
zeichnung

Vorgaben und Vorlagen zur Allergenkennzeichnung

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die Lebensmittel-Informationsverordnung der EU (LMIV). „Lebensmittelunternehmer“ sind darin gesetzlich verpflichtet, ihre Gäste und Kunden über allergene Zutaten und Stoffe in Ihren Speisen und Getränken zu informieren.

Wichtig: „Privatpersonen“ die gelegentlich Lebensmittel verkaufen sind nicht von der Kennzeichnungspflicht betroffen. Die Kennzeichnungspflicht richtet sich an den sog. Lebensmittelunternehmer, was eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad der Tätigkeit voraussetzt. Solange eine ehrenamtliche Tätigkeit diese Schwelle nicht überschreitet, besteht auch keine Kennzeichnungspflicht.

Sollte eine Kennzeichnungspflicht oder ein Interesse an der Allergenkennzeichnung bestehen, finden Sie hier weitere Informationen dazu auf der Webseite des Landratsamtes Bad Kissingen unter dem Fachbereich Lebensmittelüberwachung:

www.landkreis-badkissingen.de

- Handout „Allergenkennzeichnung“ des Landratsamtes Bad Kissingen:

www.landkreis-badkissingen.de/buerger-politik/buergerservice/fachbereiche/sicherheit-und/veterinaeramt-lebensmittelueberwachung/lebensmittelueberwachung/feste-veranstaltungen-informationen-kompakt-fuer-oeffentliche-veranstaltungen/2998.Feste-Veranstaltungen-Informationen-kompakt-fuer-oeffentliche-Veranstaltungen.html

Zusammenstellen einer „Allergen-Kladde“ oder eines „Allergen-Produktdatenblattes“

- „Allergenkladde“

Excelvorlage zur Dokumentation von mitgebrachten Speisen und Allergene

www.netzwerk-be-kg.de/fileadmin/media/dokumente/KoBe/Gut_Beraten/Herkunft-Speisen-Allergene.xlsx

- Vorlage Allergenproduktdatenblatt:

www.landkreis-badkissingen.de/media/www.landkreis-badkissingen.de/org/med_2688/2375_aushang_allergene_speisen-und_getraenkeangebot.pdf

„Private
Küchen“

Anforderungen an private Küchen, die Lebensmittel für den Verkauf herstellen

Überzeugen Sie sich – wenn möglich – vom guten hygienischen Zustand der privaten Küchen, bzw. mieten sie geeignete Räumlichkeiten zur Speisenherstellung an. Wird z. B. für ein Kirchenfest, die Herstellung von Speisen in der Küche des Gemeindehauses vorgenommen, ist es empfehlenswert, vorher eine Grundreinigung durchzuführen. Denn man kann ja nicht sicher sein, ob die vorherigen Nutzer die Küche hygienisch hinterlassen haben.

wird erledigt durch:

„Mit
gebrachte
Speisen –
Kuchen etc.“

Dokumentation der Herkunft von mitgebrachten Speisen - Rückverfolgbarkeit

Legen Sie eine Herkunftsliste an, wer welche Speisen von zuhause mitgebracht hat.

Denn im Falle von Erkrankungsfällen, ausgelöst durch mitgebrachte Speisen, steht der Lebensmittelunternehmer = hier der Veranstalter in der Nachweispflicht.

Wasser und
Abwasser

- Regeln Sie Wasserzuleitung und Abwasserbeseitigung

Das Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln, für die Händereinigung und für die Reinigung von Geschirr und Geräten muss Trinkwasserqualität haben. Trinkwasserschläuche müssen das Zertifikat „Lebensmittelecht“ tragen. Zur Händereinigung bedarf es darüber hinaus Seife aus einem Spender und Einmalhandtücher oder einer Küchenrolle und einen Abwurfbehälter dafür. Bei der Abgabe von unverpackten und/oder leicht verderblichen Lebensmitteln ist warmes Wasser zur Händereinigung notwendig (z. B. Glühweinkessel mit Hahn und Heizspirale). Die zusätzliche Nutzung von Einmalhandschuhen wird empfohlen. Abwässer müssen ins Abwassernetz eingeleitet werden.

wird erledigt durch:

Müll

- Stellen Sie Müllsammelbehälter (für Speisereste Spezialcontainer) bereit

Müllsammelbehälter müssen in ausreichender Zahl aufgestellt werden und dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen. Speisereste dürfen nicht in den Restmüll oder die Biotonne, Spezialcontainer können beim örtlichen Verwerter (siehe Branchenverzeichnis, gelbe Seiten) angemietet werden.

wird erledigt durch:

Toiletten

- Stellen Sie ausreichend Toilettenräume zur Verfügung – (Gäste- und getrennte Personaltoiletten)

Toiletten müssen in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein. (Mit Handwaschgelegenheit und hygienisch einwandfreier Hand- trocknungseinrichtung). Beachten sie hierzu auch die Auflagen der Gemeinde/Stadt. Toilettenwagen bieten eine Alternative zu ortsfesten Toiletten. Weisen sie getrennte Personaltoiletten aus.

wird erledigt durch:

-
- Überprüfen Sie die Ausstattung der Toiletten

Toiletten müssen mit Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern ausgestattet sein.

wird erledigt durch:

Tätigkeits-
verbot

- Für folgende Personen gilt ein gesetzliches Tätigkeitsverbot, auch für private Feiern
Personen mit akutem Durchfall und Erbrechen sowie Hauterkrankungen, wie eitrigen Wunden, nässenden Ekzemen festgestellten Erkrankungen (wie z. B. Typhus oder Gelbsucht) und Ausscheider von Salmonellen, Shigellen oder Coli-Bakterien dürfen keinen Kontakt mit Lebensmitteln, Geschirr und Gästen bekommen.

wird erledigt durch:

Einweisung ehrenamtliche Helfer

- Machen Sie die Checkliste „Für ehrenamtliche Helfer“ allen, die es betrifft, zugänglich
Kopieren Sie die Checkliste für ehrenamtliche Helfer und verteilen Sie sie – rechtzeitig vor der Veranstaltung – an alle Helfer. Stellen Sie damit die Wichtigkeit der Körperhygiene und des sachgerechten Umgangs mit Lebensmitteln dar.

wird erledigt durch:

Hygiene

- Hygieneregeln
Weisen Sie die ehrenamtlichen Helfer auf die Grundlagen der persönlichen Körperhygiene hin.

wird erledigt durch:

Allgemeine Regeln zum Umgang mit Lebensmitteln

- Für den Umgang mit Lebensmitteln muss JEDER beachten:
- Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden. Zum Naseputzen Einmaltücher verwenden, keine Stofftaschentücher, anschließend Hände waschen!
 - Personen mit Krankheitssymptomen wie Durchfall, Erkältungen, Fieber, Hautausschlägen usw. dürfen nicht in Kontakt mit Lebensmitteln stehen oder an der Abgabe von Lebensmitteln beteiligt sein und müssen notfalls auf einen Einsatz zum Schutz der Gesundheit der Anderen auf die ehrenamtliche Hilfe verzichten oder durch andere Tätigkeiten unterstützen. (Fragen Sie im Zweifelsfall vorher einen Arzt!)
 - Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und bei der Speisenabgabe verboten.
 - Tiere müssen vom Küchen- und Ausgabebereich ferngehalten werden.
 - Unmittelbar in der Küche und bei der Ausgabe darf nicht gegessen und getrunken werden.
 - Fertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.
 - Nicht verpackte 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.
 - Zu gärende Speisen dürfen nur durcherhitzt abgegeben werden. (Fleisch muss grau im Anschnitt bis zum Kern sein, ggf. Einstichthermometer nutzen mindestens 70 ° C Kerntemperatur).
 - Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden.
 - Speisereste und andere Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen.
 - Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen die Einhaltung der aufgeführten Regeln.

wird erledigt durch:

-
- Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Speisen
Verweisen Sie auf den gesonderten Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Speisen (siehe Teil 3).

wird erledigt durch:

Geschirr,
Besteck und
Geräte

Geschirr, Besteck und Geräte

Geräte, Geschirr und Besteck müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel sein, bis mind. 90° C temperaturbeständig und in einwandfreiem, sauberem Zustand sein. Bevorzugen Sie Mehrweggeschirr aus Glas, Porzellan oder Kunststoff.

wird erledigt durch:

Reinigung von Geschirr und Gläsern

Da die Reinigung von Geschirr und Gläsern grundsätzlich maschinell erfolgen sollte, mieten Sie möglichst entsprechende Maschinen an. Fragen Sie rechtzeitig bei Ihrer Gemeinde nach. Nur bei geringem Geschirranfall kann das Geschirr von Hand gereinigt werden, dafür sind zwei Spülbecken, Spülmittel, Spüllappen und Trockentücher notwendig.

Hinweis:

Das Kommunalunternehmen Abfallwirtschaft des Landkreises Bad Kissingen verfügt über zwei kleine und zwei große Geschirrmobile.

Informationen zur Ausstattung und Mietpreise finden Sie auf diesem Informationsblatt:

- www.netzwerk-be-kg.de/fileadmin/media/dokumente/KoBe/Geschirrmobil.pdf

Auskunft erteilt: 0971/801-6021 Email: elke.buechs@ku-kg.de

wird erledigt durch:

Aufbewahrung von sauberem Geschirr

Lagern Sie sauberes Geschirr immer getrennt von Schmutzgeschirr so, dass es auch sauber bleibt und nicht gleich wieder durch Staub o. ä. beeinträchtigt werden kann

wird erledigt durch:

Schank-
anlagen

Getränkeschankanlagen

Gebrauch und Reinigung der Getränkeschankanlagen erfragen Sie bitte beim Vermieter der Anlage. (Eine Checkliste zu Getränkeschankanlagen auf Vereins- und Straßenfesten finden Sie auf: www.tuev-sued.de/vereinschecklisten)

Ein Merkblatt der LMÜ Landkreis Bad Kissingen finden Sie Hier:

www.landkreis-badkissingen.de/media/www.landkreis-badkissingen.de/org/med_2688/3872_merkblatt_getr_nkeschankanlagen_kg.pdf

wird erledigt durch:

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 ausgeschrieben! 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.stmuvm.bayern.de/verbraucherschutz/gewerbe/lebensmittel/hygiene/index.htm



- Merkblatt Lebensmittelinfektionen vermeiden

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