



Management Service

**Mehr Sicherheit.
Mehr Wert.**

Grundsätze zum Thema Lebensmittelsicherheit

Für Organisatoren/Vorstände: 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

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:

Was noch zu beachten ist

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 müssen ein **festes Dach** haben.
- 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:



- 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:

- 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:

- 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:

- 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:



Stellen Sie ausreichend Toilettenräume zur Verfügung

Toiletten müssen in **ausreichender Zahl** und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein (je angefangene 350 m² Schankfläche: mind. 1 Herren-WC, 2 Urinalbecken oder 2 m Rinne und 2 Damen-WC mit Handwaschgelegenheit und hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung). Toilettenwagen bieten eine Alternative zu ortsfesten Toiletten.

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:

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:

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:

Hygieneregeln

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

wird erledigt durch:



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 garende 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

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.

wird erledigt durch:

Aufbewahrung von sauberem Geschirr

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

wird erledigt durch:

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)

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 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 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).



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