



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 Mausclick 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 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.

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.

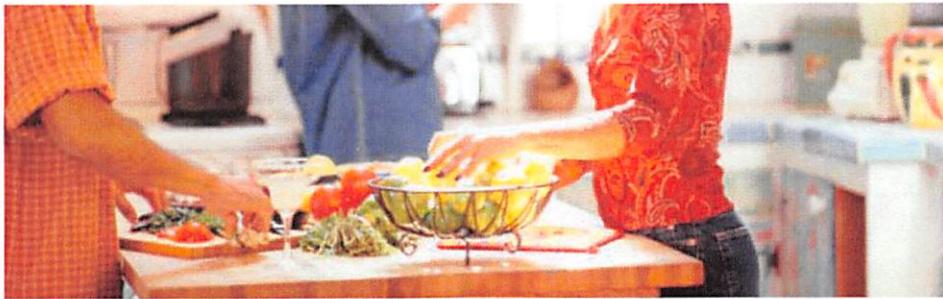
Vom Verkauf von **Sushi** ist auf Vereins- und Straßenfesten ebenfalls abzuraten, wegen der bestehenden Salmonellengefahr.

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