

Lebensmittelhygiene bei Volks-, Vereins- und Straßenfesten

Merkblatt für Helfer und Veranstalter

Merkblatt für ehrenamtliche Helfer

Mit der Übernahme Ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit haben Sie auch eine Verantwortung für die von Ihnen zubereiteten oder abgegebenen Lebensmittel übernommen. Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu Erkrankungen führen, die insbesondere bei Kleinkindern und älteren Menschen sehr ernsthaft verlaufen können. Schnell kann dabei auch ein größerer Personenkreis betroffen sein. Die folgenden Hinweise sollen Ihnen als Orientierungshilfe dienen, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten und damit zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beizutragen.

► In Lebensmitteln können sich Krankheitserreger leicht vermehren, wenn hygienische Grundregeln nicht eingehalten werden.

Was können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

► **Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln:**

- Waschen Sie sich bevor Sie mit Lebensmitteln umgehen, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände, möglichst mit flüssiger Seife unter fließendem Wasser. Zum Händetrocknen möglichst Einweghandtücher verwenden.
 - Arbeitsflächen und Geräte nach jedem Arbeitsgang gründlich reinigen.
 - Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
 - Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel. Rauchen Sie nicht während der Tätigkeit.
 - Rohe und gegarte Lebensmittel getrennt lagern. Ein gleichzeitiges Hantieren möglichst vermeiden.
 - Bratwürste, andere Fleischerzeugnisse (z. B. Hackfleisch; Frikadellen; Steaks) und Fisch müssen bei der Abgabe völlig durchgegart sein.
 - Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen (z. B. Kartoffel-/ Nudelsalat) die gekochten Komponenten herunterkühlen, bevor andere Zutaten hinzugefügt werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (Sahnetorte, Kuchen mit nicht durchgebackenen Anteilen, Salat mit Mayonnaise) ausreichend kühl (zwischen +2 und +7) lagern. Die Kühlkette sollte möglichst auch beim Anbieten der Ware nicht oder nur so kurz wie möglich unterbrochen sein. Schon bei Zimmertemperatur, erst recht bei intensiver

Sonnenbestrahlung, können sich Krankheitserreger im Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit besonders leicht vermehren.

- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle in einem Abfallbehältnis mit Deckel sammeln.
- Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung durch Witterung oder Kunden (Dach; Thekenaufsatz; Abdeckhaube) sichern.

Hygienehinweise für Veranstalter

Im Folgenden werden einige Mindestanforderungen formuliert, die in jedem Fall zu erfüllen sind. Wenn es die Umstände der Veranstaltung erfordern, müssen die Hygieneanstrengungen durch den Veranstalter noch erhöht werden, um beispielsweise den Hygierisiken der angebotenen Speisen (z.B. leicht verderbliche LM), den Bedürfnissen des betroffenen Personenkreises (z.B. Kinderfest, Seniorenfeier) oder dem Umfang der Veranstaltung (Zahl erwarteter Besucher) gerecht zu werden.

- Der Standplatz eines Verkaufsstandes ist so zu wählen, dass hierdurch die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (aufgewirbelter Staub, Abgase, etc.). In Abhängigkeit von der Beschaffenheit des Bodens ist der Stand ggf. mit einem zusätzlichen Bodenbelag zu versehen, z.B. bei sandigem oder feuchtem Untergrund, wenn sich durch diese Umstände nicht ohnehin der Standplatz als Verkaufsstätte für Lebensmittel verbietet).
- Einrichtungsgegenstände und Geräte sind sauber und instand zu halten und sollen leicht zu reinigen sein.
- Geräte und Lebensmittel sind vor direktem Kundenzugriff zu schützen.
- Eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser, Seifenspender und Einmaltüchern muss vorhanden sein.
- Bei Anfall größerer Mengen Geschirrs muss eine separate Spülgelegenheit vorhanden sein.
- Die folgenden Temperaturempfehlungen sind zu beachten:
 - Frischfleisch max. + 7°C
 - Wild max. + 4°C
 - Frischgeflügel max. + 4°C
 - Hackfleisch max. + 4°C
 - Innereien max. + 3°C
 - Frischfisch max. + 2°C bzw. in schmelzendem Eis
 - Tiefkühlware - 18°C oder kälter
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage (z. B. Sahnetorten) max. + 7°C

Ähnlich bedeutsam wie das Kühlen leichtverderblicher Lebensmittel ist die ausreichend hohe Produkttemperatur von Lebensmitteln, die in heißem Zustand verzehrfertig angeboten werden (z. B. Gulaschsuppe, Chili con Carne, Reispfanne). Die Temperatur solcher Lebensmittel sollte 65°C nicht unterschreiten, zudem sollte die Dauer der Heißhaltung auf etwa drei Stunden begrenzt werden.

- Die Nutzung privater Küchen sollte sich auf die Herstellung von hygienisch weniger sensiblen Produkten beschränken (z. B. vollständig durchgebackene Backwaren), während von der Herstellung leicht verderblicher Lebensmittel in privaten Haushalten ausdrücklich abgeraten wird.
- (Geflügel-)Fleisch und Fisch müssen vor der Abgabe vollständig durcherhitzt werden.
- Eigenkontrollmaßnahmen wie Wareneingangskontrolle, laufende Temperaturkontrolle gekühlter und warm gehaltener LM, Kontrolle der Mindesthaltbarkeitsdaten sowie das Sammeln von Lieferscheinen und Quittungen (zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit) müssen erfolgen und dokumentiert werden.

Aus vorsorglichen Gründen sollte auf das Anbieten von Speisen, die mit rohen Eiern ohne nachfolgenden Erhitzungsvorgang hergestellt werden und auf das Anbieten von anderen risikobehafteten Lebensmitteln **verzichtet** werden. Hierzu zählen z.B.:

- **selbst hergestellte Mayonnaisen**
- **Tiramisu**
- **rohes Hackfleisch (z. B. Hackepeter- oder Mettbrötchen), roher Fisch**

Im Falle anderer, hygienisch sensibler Produkte wie z. B. Kuchen mit nicht durcherhitzten Anteilen sollte immer geprüft werden, ob sie nicht durch ebenso leckere, aber weniger mit Risiko behaftete Lebensmittel ersetzt werden können.

Kennzeichnung Zusatzstoffe und Allergene von loser Ware

Zusatzstoffe oder besondere Behandlungsverfahren müssen auch bei unverpackten Lebensmitteln angegeben werden. Hierfür gibt es zwei Möglichkeiten:

- Schild an der Ware
- Schriftliche Aufzeichnung, die für den Kunden leicht zugänglich ist. Wer sich für eine schriftliche Aufzeichnung entscheidet ist verpflichtet, an der Ware selbst oder mittels Aushang auf dieses Verzeichnis hinzuweisen.

Um Allergiker auch bei unverpackt angebotenen Lebensmitteln zu schützen, müssen Anbieter über die 14 häufigsten Allergene auch bei der sogenannten losen Ware informieren. Das kann mit einem Schild neben dem Lebensmittel geschehen, über einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine sonstige schriftliche Information wie zum Beispiel durch den ausliegenden Ordner.

Aber auch eine mündliche Auskunft des Personals ist ausreichend. Voraussetzung in diesem Fall ist, dass eine schriftliche Information auf Nachfrage des Interessenten leicht zugänglich ist. Zudem muss im Verkaufsraum deutlich darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage eingesehen werden kann.

Infektionsschutzgesetz:

Der Schutz des Menschen vor Infektionen, die durch Lebensmittel übertragen werden können, ist auch Gegenstand des Infektionsschutzgesetzes. In diesem Rechtsbereich liegt die Zuständigkeit bei den Gesundheitsbehörden. Das Infektionsschutzgesetz enthält unter anderem Regelungen zu Tätigkeitsverboten, wenn Personal im Lebensmittelbereich an bestimmten Erkrankungen leidet bzw. bestimmte Symptome zeigt (z.B. Durchfall, offene Wunden). Weiter haben auf Grundlage des Infektionsschutzgesetzes Belehrungen der im Lebensmittelbereich beschäftigten Personen zu erfolgen. Da hiervon auch das bei öffentlichen Festen eingesetzte Personal betroffen sein kann, wird in Zweifelsfällen die Kontaktaufnahme mit dem zuständigen Gesundheitsamt empfohlen.

Hinweis:

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass dieses Merkblatt keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt und bewusst allgemein verständlich abgefasst wurde, weshalb auf Gesetzes- bzw. Verordnungszitate verzichtet wurde.