



LEITLINIE
DER KREISVERWALTUNG DONNERSBERGKREIS
FÜR VEREINS- UND ORTSFESTE
(STAND: APRIL 2024)

LEBENSMITTELHYGIENE
TRINKWASSERVERSORGUNG
INFEKTIONSSCHUTZ

I. Über diese Leitlinie der Kreisverwaltung für Vereins- und Ortsfeste

Mit der vorliegenden Leitlinie für Vereins- und Ortsfeste informieren wir Sie über **aktuelle Regelungen und Anforderungen zu Lebensmittelhygiene und zu Trinkwasserversorgung sowie im Infektionsschutz.**

Bitte lesen Sie sich die Leitlinie gut durch. Manche Vorgaben mögen mühsam erscheinen, aber sie dienen einem guten Zweck: Sauberes Trinkwasser und Hygiene-Standards bei Festen kommen uns allen zu Gute und verhindern Krankheiten. Allergikern oder Menschen mit Unverträglichkeiten sollte zudem eine unkomplizierte Teilnahme an Festen ermöglicht werden.

Melden Sie sich bei offenen Fragen bitte bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Veterinär- oder Gesundheitsamtes der Kreisverwaltung Donnersbergkreis. Wir helfen Ihnen gerne weiter und räumen mit Ihnen Unklarheiten aus!

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Freude bei der Planung und Durchführung Ihres Festes!

Ihre Ansprechpartner bei der Kreisverwaltung:

Fragen zur Lebensmittelhygiene– Veterinäramt

Frau Dr. Zwerger	Tel.: 06352 - 710 207	E-Mail: czwerger@donnersberg.de
Frau Armbrust	Tel.: 06352 - 710 310	E-Mail: marmbrust@donnersberg.de
Herr Baum	Tel.: 06352 - 710 210	E-Mail: vbaum@donnersberg.de
Herr Eigenbrodt	Tel.: 06352 - 710 211	E-Mail: ceigenbrodt@donnersberg.de

Fragen zu Trinkwasserversorgung & Infektionsschutz – Gesundheitsamt

Frau Friederichs	Tel.: 06352 – 710 501	E-Mail: mfriederichs@donnersberg.de
Frau Dr. Limbach	Tel.: 06352 – 710 512	E-Mail: klimbach@donnersberg.de
Frau Dr. Sowade	Tel.: 06352 - 710 489	E-Mail: csowade@donnersberg.de
Herr Hinz	Tel.: 06352 - 710 517	E-Mail: bhinz@donnersberg.de
Frau Steingaß	Tel.: 06352- 710 504	E-Mail: misteingass@donnersberg.de
Herr Stridde	Tel.: 06352- 710 522	E-Mail: sstridde@donnersberg.de

II. Hinweise zur Lebensmittelhygiene (Veterinäramt)

1. Aufstellungsort für den Stand

- Aufstellung dort, wo die geringste Staubentwicklung oder Geruchsbeeinträchtigung gegeben ist.
- Nicht unmittelbar neben Toilettenanlagen, Müllcontainern und ähnlichen Anlagen, um eine Beeinträchtigung der Lebensmittel zu vermeiden.

2. Verkaufsstände

- Lebensmittel, die im Freien angeboten werden, müssen vor direkter Sonneneinstrahlung, Regen, herabfallendem Laub, Insekten oder Vögeln und Staubentwicklung geschützt werden. Zum Beispiel Pavillon, Sonnenschirm oder dreiseitig umschlossener Stand, etc.
- Es müssen leicht erreichbare Handwaschbecken und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Seifenspender und Einmalhandtücher) vorhanden sein. Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr haben (Trinkwasserqualität).
- Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen entsprechende Spülmöglichkeiten vorhanden sein, die von den Handwaschbecken getrennt sind. Eine angemessene Warm- und Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung ist zu gewährleisten.
- Oberflächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
- Die Innenwandflächen des Standes und die Decke müssen aus leicht zu reinigenden, abwaschbaren Materialien bestehen (ggf. mit Kunststoffolie abhängen).
- Der Boden des Verkaufsstandes muss fest, sauber und leicht zu reinigen sein (z. B. Verbundpflasterboden, PVC-Beläge und andere).
- Lebensmittel, wie z. B. luftgetrocknete Bratwurst, Kuchen, belegte Brötchen, sonstige Back- und Süßwaren, sind zum Schutz mit einer Abdeckung (z.B. Glocke, Vitrine, Spuckschutz etc.) vor Husten oder Anfassen zu schützen.
- Für kühlbedürftige Produkte sind saubere, mit einem Thermometer ausgestattete Kühlschränke aufzustellen.

3. Herstellen, Behandeln und Verkaufen/Anbieten von Lebensmitteln

- Lebensmittel, die von Natur aus einen gewissen Verschmutzungsgrad aufweisen (z. B. Gemüse, Kartoffeln) dürfen nicht mit anderen offenen Lebensmitteln in den selben Räumen gelagert werden.
Das gilt auch für die Lagerung in Kühlmöbeln.
- Zum Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln dürfen nur saubere Gegenstände benutzt werden. Sie dürfen keine die menschliche Gesundheit gefährdenden Stoffe an die Lebensmittel abgeben. Sie dürfen nicht für andere Zwecke benutzt werden.
- Der Transport kühl-/bzw. tiefkühlpflichtiger Lebensmittel darf nur unter Einhaltung der Kühlkette (also ohne Unterbrechung der Kühlung) in geeigneten Fahrzeugen bzw. Vorrichtungen (Kühlboxen) erfolgen.

4. Temperaturempfehlungen

- | | |
|--|---------------------|
| • Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, | max. + 7 °C |
| • Käse, Feinkost, Salat | max. + 7 °C |
| • Desserts, Cremes, Sahne/Cremetorten | max. + 7 °C |
| • Frischgeflügel, Wild | max. + 4 °C |
| • Frischfisch (bei Schmelzeistemperatur) | +/- 0 °C bis + 2 °C |
| • Tiefkühlware | -18 °C oder kälter |

Ähnlich bedeutsam wie das Kühlen ist auch das Heißhalten von heißen Speisen (z.B. Suppe, Hackfleischsoße). Hierbei soll +65 °C nicht unterschritten werden, die Dauer der Heißhaltung sollte auf etwa drei Stunden begrenzt werden.

5. Spülmaschine/Spülwagen

Zur Reinigung von Gläsern und Geschirr wird die Nutzung einer Spülmaschine oder eines zentralen Spülwagens empfohlen. Die Temperatur des Spülwassers soll mind. +65°C betragen.

6. Personalhygiene

- Zur Gewährleistung der Personalhygiene müssen geeignete Vorrichtungen zur Verfügung stehen, insbesondere hygienische Toiletten und eine Handwaschgelegenheit mit kaltem und warmem Wasser.
- Die Kleidung des Personals, das die Speisen herrichtet oder abgibt, muss sauber sein.
- Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände zu waschen.
- Im Küchenbereich darf nicht geraucht werden.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden.

7. Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen

Bei der Anforderung, Allergene und Zusatzstoffe von Speisen und Getränken kenntlich zu machen, kommt es vielleicht vor, dass Sie als Veranstalter Nachfragen oder auch Kritik zu hören bekommen. Als Argumentationshilfe möchten wir Ihnen an die Hand geben: Sicher haben alle im Bekanntenkreis Personen, die die eine oder die andere Allergie oder eine Unverträglichkeit haben. Für diese Personen ist es essenziell, zu wissen, welche Zutaten in einem Getränk oder einer Speise zu finden sind. Zum Beispiel kann ein Nussallergiker bei dem Genuss eines Schokokuchens, bei dem Nüsse (nicht offensichtlich) verbacken wurden, in ernsthafte gesundheitliche Gefahr geraten.

Bitte beachten Sie hier auch die verschiedenen Möglichkeiten der Kenntlichmachung. Es muss z.B. nicht an jeder Speise ein Schild stehen, aber die Informationen sollten schriftlich festgehalten werden und dann auf Nachfrage verfügbar sein.

Verschiedene Möglichkeiten der Kenntlichmachung:

Mündliche Auskunft

- durch den Lebensmittelunternehmer oder unterrichteten Mitarbeitern gegenüber dem Kunden in Verbindung mit einer schriftlichen Aufzeichnung
(Hinweis hierauf beim Lebensmittel oder in der Verkaufsstätte, gut sichtbar, leicht lesbar!)

Beispiel:

„Allergenkennzeichnung erfolgt mündlich, schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich“

Schriftliche Auskunft

- Speise- und Getränkekarte mit leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten,
- Schild an der Ware,
- Ordner, Metzgerkalender, Verzeichnis

Allergene

Alle Allergene, die bei der Herstellung oder Zubereitung (z.B. Brat-/Frittierfett, Panade...) eines Lebensmittels verwendet werden und im Enderzeugnis (auch in veränderter Form) vorhanden sind, sind schriftlich zu erfassen.

Allergene

Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fische	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose
Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulfite	in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

sind aufzuführen. Hierbei handelt es sich z.B. um:

- Phosphat – enthalten in z.B. Brühwürsten (Wiener, Frankfurter, Rinds- oder Schweinewurstchen)
- Konservierungsstoffe – enthalten in z.B. Mayonnaise, Ketchup, Fischerzeugnissen
- Farbstoff – enthalten in verschiedenen Getränken und Spirituosen, aber auch in z.B. Lachsersatz, Limonade

Da diese Aufzählung nicht abschließend ist, bitten wir Sie, die in den Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffen, den Etiketten der eingekauften Waren, bei unverpackter Ware den Lieferscheinen zu entnehmen.

9. Abstimmung mit der Lebensmittelüberwachung

Wir, die Lebensmittelüberwachung der Kreisverwaltung Donnersbergkreis, unterstützen Sie gerne bei der Vorbereitung Ihres Fests und empfehlen, dass Sie sich direkt bei Beginn der Planung Ihres Festes mit uns in Verbindung setzen, um Unklarheiten zu besprechen und um Ihre Maßnahmen für die Lebensmittelhygiene abzustimmen.

III. Hinweise zu Trinkwasser und Infektionsschutz (Gesundheitsamt)

1. Trinkwasserversorgung

Bei Veranstaltungen im Freien erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise über Hydranten und Schlauchleitungen. Durch eine geeignete Installation bzw. geeignete Materialien und mit sachgemäßer Betriebsweise können Sie Verschmutzungen und die Vermehrung von Krankheitserregern verhindern und somit für die Gesundheit Ihrer Gäste sorgen.

Nicht ortsfeste Trinkwasseranlagen (mobile und zeitweilige Trinkwasseranlagen) unterliegen den Bestimmungen der Trinkwasserverordnung. Das Wasser, das Sie verwenden

- zur Herstellung, Behandlung oder zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln
- für die Reinigung von Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- für die Reinigung von Hand- und Spültüchern
- für die Körperpflege und Reinigung

muss Trinkwasserqualität besitzen.

Für den Veranstalter bzw. den Standbetreiber empfiehlt es sich, ein formloses Betriebstagebuch zu führen. Dieses Betriebstagebuch kann beispielsweise ein Ordner sein, in dem wichtige Dokumente, wie z.B. die Kaufquittungen der lebensmittelechten Materialien, die Anmeldebestätigung vom Veranstalter und der Nachweis über Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz gesammelt werden. Es dient somit auch als Nachweis der richtigen Handhabung der Trinkwasserinstallation.

Bitte beachten Sie die folgenden Punkte, um eine einwandfreie Trinkwasserversorgung sicherzustellen:

1.1. Materialauswahl

Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus trinkwassergeeignetem, undurchsichtigem Material bestehen und dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Geeignete Materialien sind Schläuche mit KTW Kategorie A– und DVGW –W 270 Prüfzeichen (siehe ①) und Bauteile (Systemtrenner und

Rückflussverhinderer) mit DVGW-W 270 (siehe ②) Kennzeichnung. Die entsprechenden Zertifikate oder Bestätigungen erhalten Sie beim Hersteller/Händler. Sie müssen den Nachweis bei Bedarf vorzeigen (siehe Betriebstagebuch).

① Bewertungsgrundlage für Kunststoffe und andere organische Materialien im Kontakt mit Trinkwasser

② Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.

1.2. Betrieb

- Spülen Sie Verbrauchsleitungen vor Inbetriebnahme ab Hydrantenstandrohr mit hoher Fließgeschwindigkeit mindestens 5 Minuten, um das gesamte Stagnationswasser aus der Schlauchleitung zu entfernen.
- Vermeiden Sie eine kettenartige Wasserversorgung von Betrieben/Ständen. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass so Keime von einem Betrieb/Stand zu anderen übertragen werden. Stellen Sie daher möglichst kurze und unmittelbare Verbindungen vom Standrohr/Verteiler zum Betrieb/Stand her.
- Legen Sie die Kupplungen nicht unmittelbar auf dem Erdboden ab.
- Verwenden Sie zum Schutz der öffentlichen Versorgungsleitung an jeder Abnahmestelle eine Sicherungseinrichtung (Rückflussverhinderer).
- Spülen Sie nach dem Verlegen und vor Betriebsbeginn eines jeden Tages die Wasserleitungen mindesten 5 Minuten.
- Halten Sie Schläuche, Anschlusskupplungen und Armaturen sauber und überprüfen Sie diese täglich auf Beschädigungen oder undichte Stellen.
- Schützen Sie Schläuche gegen starke Sonneneinstrahlung.

1.3. Lagerung

- Die für die Trinkwasserversorgung verwendeten Schläuche müssen in sauberer Umgebung und trocken gelagert werden.
- Entleeren Sie Rohrleitungen und Armaturen im Betrieb/Stand sowie die Schläuche zum Anschluss an das Trinkwassernetz vor der Einlagerung vollständig, damit sie austrocknen können.
- Sichern Sie die Schlauchenden nach dem Trocknen gegen eindringenden Schmutz (z.B. passende Endkappen).

1.4 Überwachung

Das Gesundheitsamt ist für die Überwachung der Trinkwasserversorgungsanlagen zuständig.

Das Gesundheitsamt kann vor und während der Veranstaltung in Einzelfällen stichprobenartig Wasserproben entnehmen.

2. Belehrungen gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Alle Personen, die gewerbsmäßig Tätigkeiten mit Lebensmitteln ausüben, haben einen Nachweis über eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz zu erbringen. Definition „gewerbsmäßig“: Zum Zweck der Gewinnerzielung und eine dauerhafte Tätigkeit.

Für Vereinsveranstaltungen, Schulveranstaltungen, Nachbarschaftsfeste, Straßenfeste, Sommerfeste, Ferienlager etc. benötigen Personen, die mit der Herstellung, Zubereitung und Verteilung von Lebensmitteln beschäftigt sind, keine Belehrung im Sinne des Infektionsschutzgesetzes, da diese Veranstaltungen in der Regel nicht gewerbsmäßig sind.

Die allgemeinen Regeln der Küchenhygiene sollen beachtet werden. *Siehe die Empfehlungen zur Lebensmittelhygiene (oben).*

Wir empfehlen gleichwohl, dass zumindest eine Person bei den oben genannten Veranstaltungen eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz hat und mithelfende Personen einweist. Die Belehrungen sind online und in Präsenz möglich. Bitte wenden Sie sich bezüglich Belehrungsterminen an das Gesundheitsamt.

Die Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz umfasst Informationen zu:

1. Hygieneregeln im Lebensmittelbereich
2. Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können
3. den Pflichten der Arbeitnehmer, z.B. die Meldepflicht gegenüber dem Arbeitgeber bei verdächtigen Krankheitssymptomen

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass die Tätigkeiten **nicht** ausgeübt werden dürfen, wenn Krankheitserscheinungen auftreten,

die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt festgestellt hat.

Tätigkeitsverbote bestehen bei:

- Akuter infektiöser Gastroenteritis (Magen-Darm-Erkrankung mit plötzlich auftretendem Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber)
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit

08.04.2024