

Leitfaden über den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

Stand: November 2023

(basierend auf den gesetzlichen Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 u. Nr. 852/2004, dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, der Lebensmittelhygiene-Verordnung, des Infektionsschutzgesetzes und Gaststättengesetzes)

Ausstattung der Räumlichkeiten

Verkaufsstände müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instandgehalten werden können und eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (Staub, Schmutz, Witterungseinflüsse, Temperaturen, Abfälle etc.) gewährleistet ist.

Die Verkaufsstände müssen überdacht und bis auf die Verkaufsöffnung allseits umschlossen sein. Die Verwendung von z.B. Sonnenschirmen anstelle von Pavillons als Stand ist nicht statthaft. Die Wände sind mit einem abwaschbaren hellen Anstrich oder Belag zu versehen. Ein fester Boden ist Voraussetzung (kein Sand). Der Bodenbelag ist sauber zu halten.

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind abwaschbare und helle Materialien zu verwenden (z.B. Kunststoff, Edelstahl).

Unverpackte Lebensmittel müssen durch Schutzvorrichtungen (z.B. Plexiglas-Scheibe, Abdeckungen) auf den Verkaufstischen vor nachteiligen Beeinflussungen (z.B. Anhusten, Anfassen) geschützt werden. Bei Fehlen dieser Voraussetzungen sind die Lebensmittel in einem ausreichenden Abstand (z.B. Rückseite des Standes) zum Kunden zu lagern/ zu verarbeiten.

Betriebe, in denen Lebensmittel (z. B. Fleisch, Wurst, Fisch, Molkereiprodukte, fertige Speisen, Torten, Salate etc.) hergestellt, verarbeitet oder abgegeben werden, müssen mit einem separaten Handwaschbecken (**Warm- und Kaltwasserzufuhr**) ausgestattet sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen. Flüssigseife sowie Einweghandtücher sind für eine hygienische Handreinigung und Trocknung bereit zu halten.

Für die Zuleitung von Trinkwasser dürfen nur Wasserschläuche verwendet werden, die trinkwassergeeignet sind (Zulassung nach KTW/ DVGW-W 270). Handelsübliche Gartenschläuche dürfen nicht verwendet werden.

Die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ sind zwei Spülbecken notwendig. Eines mit heißem Wasser und Spülmittel, eines mit sauberem warmen Nachspülwasser. Um eine hygienische Reinigung der Gläser in kaltem Wasser zu gewährleisten, ist ein spezielles Spülmittel für kaltes Wasser zu verwenden.

Für alle kühlpflichtigen Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen. Diese sind mit einem Thermometer auszustatten.

Leitfaden über den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

Stand: November 2023

Der hygienische Umgang mit Lebensmitteln

Der Transport kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel darf nur unter Einhaltung der entsprechenden Kühltemperatur in dafür geeigneten Transportfahrzeugen und/ oder Vorrichtungen (Kühlbox mit Akku) erfolgen.

Folgende Temperaturen bei Transport und Lagerung müssen beachtet werden:

Hackfleisch/ Hackfleischprodukte	max. + 4°C
Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Feinkost	max. + 7°C
Frischfisch, auf schmelzendem Eis	max. + 2°C
Frischgeflügel	max. + 4°C
Milchprodukte	max. + 10°C
Tiefkühlprodukte	min. – 18°C

Lebensmittel (z. B. Eier, Gemüse), die einen Verschmutzungsgrad (z.B. durch Bakterien, Erdanhaftungen) aufweisen, dürfen nur sauber umhüllt / verpackt mit rohen tierischen Lebensmittel und fertig gegarten Speisen in einem Kühlsystem gelagert werden.

Ähnlich bedeutsam wie das Kühlen von **leicht verderblichen Lebensmitteln** ist die ausreichende 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 3 Stunden begrenzt sein.

Die Abgabe von verzehrfertigen Speisen sollte nicht mit der bloßen Hand erfolgen (Einweghandschuhe oder Besteck verwenden).

Erzeugnisse aus Hackfleisch (Bratwürste, Frikadellen, Cevapcici, Geschnetzeltes) sollten auf Festen nicht hergestellt, sondern nur von einem Fachbetrieb (Metzgerei) in durcherhitztem Zustand bezogen werden. Wer rohes Hackfleisch/ Hackfleischprodukte lagert oder/ und zubereitet, **muss** darauf achten, dass die Kühlkette eingehalten wird und eine Temperatur von **2- 4 ° C** gewährleistet ist.

Auf die Abgabe von Speisen, die rohe Eier (ohne nachfolgender Erhitzung) enthalten sowie anderer risikobehafteter Speisen (Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung, Feinkostsalate) sollte verzichtet werden.

Bei der Herstellung von Speisen in Privathaushalten ist darauf zu achten, dass eine durchgehende Kühlung eingehalten, und auf die **Verwendung von Rohei verzichtet wird**.

Eigenkontrollmaßnahmen wie Wareneingangskontrolle, Temperaturkontrolle von gekühlten und warm gehaltenen Lebensmitteln, Kontrolle der Mindesthaltbarkeitsdaten sowie das Sammeln von Lieferscheinen und Quittungen (zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit) müssen erfolgen und dokumentiert werden.

Leitfaden über den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

Stand: November 2023

Personalhygiene

Das Infektionsschutzgesetz enthält u. a. Regelungen zu Tätigkeitsverboten, wenn Personal im Lebensmittelbereich an bestimmten Erkrankungen leidet bzw. Symptome zeigt (z.B. Durchfall, Fieber, Erbrechen, offene Wunden). Weiter haben auf Grundlage des §43 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 Gesundheitsamt Ludwigshafen empfohlen (Tel.: 0621- 5909-0).

Beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmitteln ist geeignete, saubere Arbeitskleidung zu tragen (Achseln bedeckt). Die Fingernägel müssen kurz geschnitten, sauber und sollten ohne Nagellack sein. Längere Haare müssen zusammengebunden werden.

Alle Mitarbeiter/innen müssen in der Händereinigung und Händedesinfektion geschult sein. Eine Händereinigung muss erfolgen: vor Arbeitsbeginn, nach allen Pausen, vor dem Wechsel von nicht reinen Arbeitsschritten, nach dem Gang zur Toilette, nach dem Niesen, Husten und Naseputzen, nach der Entsorgung von Lebensmitteln oder Unrat, vor und nach der Verarbeitung von rohem Fleisch, Geflügel, Fisch oder Ei, vor und nach der Vorbereitung von Gemüse, frischen Kräutern und Früchten, nach Reinigungsarbeiten und vor der Speisenausgabe.

Eine leicht erreichbare Toilette (mit Wasserspülung) sowie ein Handwaschbecken mit, wenn möglich, **Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspender und Einweghandtüchern** müssen vorhanden sein.

Getränkeschankanlagen

Bei mobilen Getränkeschankanlagen sind stets das Betriebsbuch oder die entsprechenden Formblätter über die Bescheinigung des Sachkundigen sowie der **Reinigungsnachweis** mitzuführen. Die Schankanlage ist vor Inbetriebnahme zu reinigen und von einem Sachkundigen abzunehmen. Teile die mit Luft in Berührung kommen (Zapfhahn) sind täglich zu reinigen. Angeschlossene Kohlensäureflaschen müssen aufrecht stehen und befestigt sein.

Für die hygienischen sowie technischen Anforderungen der Getränkeschankanlage ist der Betreiber der Anlage allein verantwortlich. **Weitere Infos finden Sie unter: www.brauer-bund.de**

Ausschank von alkoholischen Getränken

Bei der Auszeichnung von offenen Weinen müssen angegeben sein:
Herkunft (Land, Anbaugebiet), Qualitätsangabe (Qualitätswein, Landwein, Tafelwein), Menge, Preis.

Leitfaden über den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

Stand: November 2023

Speisen- und Getränkekarte

Speisen- bzw. Getränkekarten sind an gut sichtbarer Stelle aufzuhängen oder auf den jeweiligen Tischen auszulegen. Bei der Abgabe von Getränken ist die Menge anzugeben; bei Kaffee und Tee- Tasse oder Könnchen.

Speisen sind mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben. Fantasiebezeichnungen müssen grundsätzlich erläutert werden.

Beachten sie die Kenntlichmachung der 14 Allergenen Stoffe gemäß der Lebensmittel-Information-Verordnung.

- **Gluten** haltiges Getreide (die Getreideart ist anzugeben, also Weizen, Roggen etc.)
- **Eier** und daraus hergestellt Erzeugnisse
- **Fische** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Erdnüsse** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Sojabohnen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Milch** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Schalenfrüchte** (namentlich aufführen, also Haselnuss, Walnuss...etc.)
- **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Sesamsamen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentration von mehr als 10mg/kg
- **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse

...sowie die **Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen** (z.B.: Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Antioxidationsmittel, Phosphat, gentechnisch veränderte Lebensmittel) bei Lebensmitteln. Bei Getränken ist ggf. Koffein, Chinin, Farbstoff oder ein Süßstoff (bei Aspartam- enthält eine Phenylalaninquelle) auszuweisen

Die Allergeninformation und Zusatzstoffinformation kann schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen. Im Falle der mündlichen Information **muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein.**

An der Verkaufsstätte (vorzugsweise an den Preistafeln) muss es darauf einen deutlichen Hinweis geben (z. B. „Eine Liste über in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffe kann eingesehen werden“).

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an untenstehende Kontaktdaten.