



Management Service

**Mehr Sicherheit.  
Mehr Wert.**

Grundsätze zum Thema Lebensmittelsicherheit

## Für ehrenamtliche Helfer: Zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten

### 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/Vorstände und ehrenamtliche 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 Richtlinien beim Umgang mit Lebensmitteln zu berücksichtigen. Gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) benötigen alle Personen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, vor Arbeitsantritt eine Erstbelehrung vom Gesundheitsamt und anschließend regelmäßige Folgebelehrungen. Für Helfer und Helferinnen, die bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen lediglich ehrenamtlich tätig sind, ist diese infektionshygienische Belehrung seit 2005 nicht mehr nötig.

Auf der anderen Seite legen aber die seit dem **1.1.2006** geltenden EU-Verordnungen 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. Auch diese Vorgaben beinhalten die Verpflichtung zur Durchführung von Schulungen zur Lebensmittelhygiene. Die Organisatoren/Vorstände der Vereine und deren ehrenamtliche 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. Landratsämter/Gesundheitsämter unterstützen dabei, in dem sie kostenlose Informationsveranstaltungen durchführen und weiteres Informationsmaterial vorhalten.

Die nachfolgende Checkliste hilft Festorganisatoren und ehrenamtlichen Helfern, verantwortungsvoll mit Lebensmitteln um zu gehen und Fehler in der veranstaltungsinternen Planung, Durchführung und Kontrolle zu vermeiden.

Die wichtigsten Richtlinien 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**. Für die Information ehrenamtlicher Helfer (Eltern und Elternbeiräte) bei besonderen (sporadischen) Veranstaltungen in Kinderbetreuungseinrichtungen können die hier vorliegenden Checklisten genutzt werden. Hingegen ist die Belehrung für in Gemeinschaftseinrichtungen regelmäßig tätige Personen gesetzlich vorgeschrieben und muß auch dokumentiert werden. Um die Checkliste praktikabel und verständlich zu machen, wurde auf die Wiedergabe von Gesetzestexten verzichtet. Einen Hinweis auf die wichtigsten Gesetze und Vorschriften finden Sie unter Punkt 3.

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** (Kopfhaut, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit dem Lebensmittel.
  - **Husten oder Niesen Sie nicht auf Lebensmittel**.
  - Decken Sie kleinere Wunden an Händen und Armen mit **sauberen, wasserundurchlässigen Pflastern ab**.
- 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.
  - Die Küche darf nicht zeitgleich privat genutzt werden (z. B. Zubereitung Mittagessen).
  - Es dürfen sich keine Tiere oder Kranke in der Küche aufhalten.
  - Persönliche Körperhygiene ist Voraussetzung.
- Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Speisen**
- Beachten Sie die **gesonderten Vorsichtsmaßnahmen** unter Punkt 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 Getränkeauschank die **Hygieneregeln** genau.



### 3. Leicht verderbliche und risikoreiche Lebensmittel

Dazu zählen:

- Fleisch- und Wurstwaren
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durcherhitzter oder durchgebackener Füllung (z. B. Sahnetorten)
- Fertig belegte Brötchen
- Fische, Krebse, Weichtiere
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Majonäsen und Saucen

#### **Kühlung**

Die genannten Lebensmittel müssen gekühlt transportiert und gelagert werden (max. 7° C). Fleisch und Fleischerzeugnisse werden bei max. 4° C transportiert und bei max. 7° C im Kühlschrank oder der Kühlbox gelagert. Frischfisch muss in Eis oder einem separaten Kühlbehälter aufbewahrt werden. Für Gerichte mit rohem Ei (z. B. Tiramisu und Majonäse) muss ebenso 7° C gewährleistet sein, für Milch und Milchprodukte (z. B. Schlagsahne und Sahnetorten) maximal 8° C.

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig ohne Kühlung angeboten werden. Bei Verkaufsende vorhandene Reste sollten am nächsten Tag nicht mehr angeboten werden.

#### **Hackfleisch- verordnung**

Erzeugnisse, die unter die Hackfleischverordnung fallen: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Fleischküchle, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab, geklopfte Steaks und Schnitzel usw. dürfen auf Festen nicht selbst hergestellt werden. Sie dürfen roh von einem Fachbetrieb (Metzgerei!) gekauft und auf Festen nur absolut durcherhitzt abgegeben werden.

#### **Geflügel**

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](http://www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit)

## Hygiene- verordnungen

### Wichtige Grundlagenvorordnungen zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über spezifische Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Getränkeschankanlagenverordnung
- Infektionsschutzgesetz

Als weitergehende Hilfestellung für alle, die Vereins- und Straßenfeste planen, wird der „Leitfaden zur Hygienesicherung bei der Herstellung und Ausgabe von Lebensmitteln und Speisen bei öffentlichen Veranstaltungen“ (Juli 2004) von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (Hrsg.) empfohlen.

Weiterführende Informationen:

- Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz:  
Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln. Merkblatt zu bestellen bei:  
[www.stmugv.bayern.de](http://www.stmugv.bayern.de) oder Rosenkavalierplatz 2, 81925 München
- aid infodienst e.V. (Hrsg.): Infektionsschutz im Lebensmittelbereich.  
Broschüre zu bestellen bei: aid infodienst e.V., Friedrich-Ebert-Str. 3, 53177 Bonn
- aid infodienst e.V. (Hrsg.): Infektionsschutz in Kindertagesstätte und Schule.  
Broschüre zu bestellen bei: aid infodienst e.V., Friedrich-Ebert-Str. 3, 53177 Bonn

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](mailto:lebensmittelsicherheit@tuev-sued.de)