

Hinweise Ihrer Lebensmittelüberwachung für Feste und Veranstaltungen

Damit Sie Ihre Feste und Veranstaltungen hinsichtlich der Lebensmittelhygiene möglichst sicher durchführen können, geben die nachfolgenden Hinweise hilfreiche Tipps bei der Planung und Durchführung.

1. Allgemeines:

- Der Ort von Lebensmittelständen sollte sorgsam ausgewählt werden. Eine nachteilige Beeinflussung z. B. durch Stäube, starke Gerüche oder andere Umwelteinflüsse ist zu vermeiden. Stände müssen ein festes Dach haben und an mindestens zwei Seiten verschließbar sein, damit ein wirksamer Schutz vor Witterungseinflüssen gewährleistet werden kann. Der Fußboden muss befestigt und sauber sein.
- Wasser, welches für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln, für die Händereinigung und für die Reinigung von Geschirr und Geräten verwendet wird, muss Trinkwasserqualität haben. Abwässer müssen hygienisch abgeleitet werden. Trinkwasserschläuche müssen das Zertifikat „*Lebensmittelecht*“ tragen.
Achtung: Gartenschläuche entsprechen diesem Erfordernis nicht.
- Zur Händereinigung sind warmes Wasser sowie Seife aus einem Spender und Einmalhandtücher oder Küchenrolle zu verwenden.
- Müllsammelbehälter müssen in ausreichender Zahl aufgestellt werden.
- Toiletten sollten in ausreichender Zahl vorhanden und mit Handwaschgelegenheiten ausgestattet sein (inkl. Flüssigseife und Einmalhandtüchern).
- Offene Lebensmittel müssen vor Staub und Schmutz sowie auch vor Husten und Niesen von Besuchern der Veranstaltung geschützt sein.

2. Ehrenamtliche Helfer/ bereitgestelltes Personal:

- Bereiten Sie nur dann Lebensmittel zu, wenn Sie keine ansteckende Krankheit haben. Auch Durchfall und Erkältungen sind eine Gefahr; Speisen für andere dürfen dann nicht zubereitet werden. Wunden und Ekzeme sollten abgedeckt werden.
- Alle Helfer sollten auf eine angemessene Körperhygiene achten. Hierzu gehört beispielsweise, dass lange Haare zusammengebunden, Bärte ausreichend gepflegt, Fingernägel sauber, kurz und ohne Nagellack gehalten werden.
- Während der Küchenarbeit sollte eine Kopfbedeckung getragen werden.
- Schmuck sollte abgelegt werden (inkl. aller Ringe und Armbanduhr).
- Im Bereich der Küche und bei der Ausgabe darf seitens des Küchenpersonals nicht gegessen und getrunken werden.
- Das Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und Speisenabgabe verboten.
- Die Lebensmittel/Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.
- Fertige Speisen sind grundsätzlich nicht mit bloßen Händen anzufassen.
- Vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Naseputzen und zwischen den einzelnen Arbeitsvorgängen sollten die Hände gründlich gewaschen werden.

3. Anforderung an die Herstellung von Lebensmitteln:

- Grundsätzlich sollte für jede Veranstaltung eine Liste geführt werden, in der festgehalten wird, wer welche Speise mitgebracht oder hergestellt hat. So können im Falle einer Erkrankung durch Nachfragen und ggf. Probenahmen bei dem „Hersteller“ die Ursachen ermittelt werden. Im Nachhinein ist es häufig schwierig herauszufinden, wer welche Speisen mitgebracht hat.

- In den (Privat-)Küchen, in denen die Herstellung der Speisen stattfindet, sollte ein guter hygienischer Zustand herrschen. Tiere müssen vom Küchenbereich ferngehalten werden.
- Fahrzeuge, die für den Transport von Lebensmitteln genutzt werden, sollten sauber sein. Die Lebensmittel sollten nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Behälter und Verpackungsmaterialien müssen ebenfalls sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Rohware und fertige Speisen müssen immer getrennt gelagert werden.
- Geräte, Geschirr, Besteck und Arbeitsflächen müssen sauber sein und regelmäßig zwischengereinigt werden. Angeschlagenes Geschirr sollte aussortiert werden. Sauberes Geschirr ist immer getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern.
- Zu garende Speisen dürfen nur durcherhitzt abgegeben werden (ggf. Einstichthermometer nutzen, mindestens 70 ° C Kerntemperatur).
- Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden (> 65 °C).
- Speisereste und andere Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen.
- Einzelheiten zu Gebrauch und Reinigung von Getränkeschankanlagen sind beim Vermieter der Anlage zu erfragen.

4. Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln:

Grundsätzlich sollten Lebensmittel mit hohem mikrobiologischem Risiko wie z.B. Lebensmittel, die unter Verwendung von rohen Eiern oder von rohem Hackfleisch hergestellt sind, auf privaten Festen und Veranstaltungen möglichst nicht angeboten werden. Gleiches gilt für Rohmilchkäse, Sushi und Geflügelerzeugnisse.

Sollten Sie solche Lebensmittel dennoch anbieten wollen, ist folgendes zu beachten:

- Für leicht verderbliche Lebensmittel müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein.
- Kühlpflichtige Lebensmittel (vgl. z. B. Herstellerangaben auf dem Etikett) müssen grundsätzlich gekühlt transportiert und gelagert werden (max. 7° C). Für einige dieser Lebensmittel gelten gesonderte Vorschriften:
 - rohe Geflügel- und Hackfleischerzeugnisse: max. 4° C
 - rohe Frischfleisch und Fleischerzeugnisse: max. 7° C
 - Frischfisch muss in Eis oder einem separaten Kühlbehälter bei 2° C aufbewahrt werden.
 - Gerichte mit rohem Ei (z. B. Tiramisu und Majonäse): max. 7° C
 - Milch und Milchprodukte (z. B. Schlagsahne, Buttercreme- und Sahnetorten): max. 8° C
- Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur zum Verkauf kurzzeitig ohne Kühlung dargereicht werden, noch vorhandene Reste bei Verkaufsende sollten am nächsten Tag nicht mehr angeboten werden.

6. Zusatzstoffe, die kenntlich gemacht werden sollten:

Zusatzstoffe sind auf einem Schild neben der Ware oder auf dem Preisverzeichnis kenntlich zu machen.

Hinweis: Die einschlägigen Rechtsvorschriften bleiben unberührt. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das für Sie zuständige Lebensmittelüberwachungsamt. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Rechtsquellen: VO (EG) 178/2004, VO (EG) 852/2004, Lebensmittelhygiene Verordnung, Infektionsschutzgesetz, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, Leitlinien