



## **Feste feiern wie sie fallen...** Merkblatt für gelungene Veranstaltungen

Vereins- und ähnliche Feste sind fester Bestandteil des öffentlichen Lebens. Zum Gelingen eines Festes gehört auch der sichere Umgang mit Lebensmitteln.

Hygienefehler können sehr schnell zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können, führen.

Dieser Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- u. strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt.

### **Die wichtigsten Punkte aus lebensmittelrechtlicher Sicht**

#### **Anforderungen an das Personal:**

##### Personen, die Lebensmittel behandeln:

- Dürfen an keinen ansteckenden oder „Ekelerregenden“ Krankheiten leiden, keine infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüre aufweisen; kleinere, nicht infizierte Verletzungen müssen hygienisch einwandfrei versorgt sein.
- Müssen saubere Kleidung und – insbesondere das Küchenpersonal – saubere Schutzkleidung tragen sowie ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten.

Bei vorübergehenden Festen mit ehrenamtlich tätigen Helfern ist keine Erstbelehrung im Sinne der §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz erforderlich.

Alle Helfer/innen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln in Berührung kommen sind über den Inhalt des „*Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen*“ zu belehren.

## Bauliche Anforderungen:

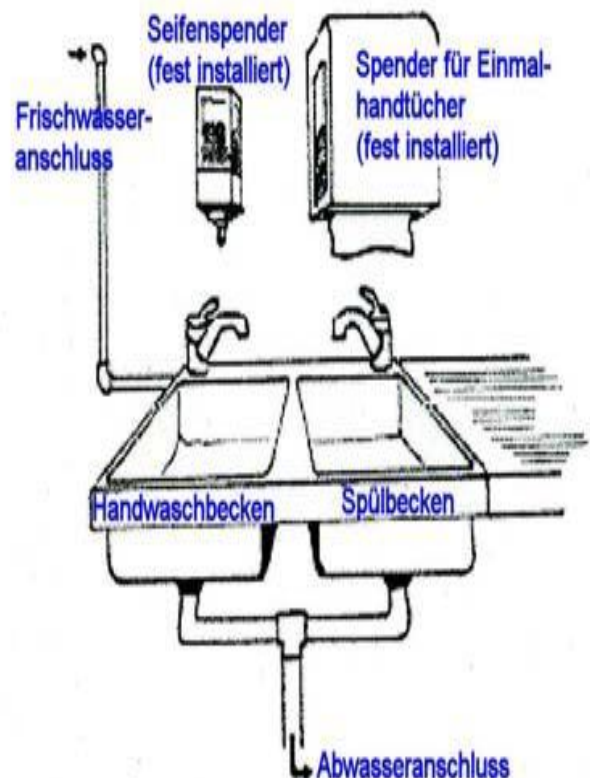
### Lebensmittelverkaufsstände und deren Anbauten müssen:

- So aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird.
- So beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können
- Der Untergrund muss befestigt, sauber und leicht zu reinigen sein. (z.B. Asphalt oder Holzboden)



### Werden leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Wurst, Fischwaren hergestellt oder verkauft gelten zudem folgende Anforderungen:

- Der Verkaufstand muss überdacht (vorne überstehend) und von drei Seiten umschlossen sein. Er muss mit einem Handwaschbecken sowie Flüssigseife und eine hygienischen Möglichkeit zur Trocknung der Hände (Einmalhandtücher) ausgestattet sein.
- Die Wände müssen sauber, glatt und leicht zu reinigen sein.
- Es muss fließend Warm- und Kaltwasser vorhanden sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen, d.h. es müssen Trinkwasserschläuche und Kupplungen verwendet werden, die dem DVGW Zertifikat oder der KTW Empfehlung oder dem DVGW Merkblatt 270 entsprechen.
- Gartenschläuche sind nicht zulässig.
- Schläuche für Trinkwasser müssen vor Gebrauch gründlich durchgespült und so verlegt werden, dass negative Einflüsse, Stauwasser und zu starke Hitzeeinstrahlung vermieden werden.



### Oberflächen und Gegenstände die mit Lebensmitteln in Berührung kommen müssen:

- Leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Rost und korrosionsfrei sein und sich in einwandfreiem sauberen Zustand befinden.

### Der Getränkeausschank:

- Die Getränkeschankanlage muss vor Inbetriebnahme gereinigt werden, die Dokumentation muss einsehbar sein.
- Die Trinkgefäße müssen vor der ersten Benützung gereinigt und nach jeder weiteren Benutzung gründlich gespült werden.
- Die Trinkgefäße müssen geeicht sein (Ausnahme Mischgetränke).
- Für die Zufuhr von Wasser gelten dieselben Anforderungen wie bei „leicht verderblichen Lebensmitteln“ (siehe auch im Merkblatt „Trinkwasser“).

### Lagerung von Lebensmitteln:

- Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend Kühlmöglichkeiten bereitzustellen. Dabei ist zu beachten, dass offene Lebensmittel nicht zusammen mit Getränken und „unreinen“ Lebensmitteln (z.B. ungewaschenem Gemüse) gelagert werden dürfen.
- Kühleinrichtungen müssen mit einem Temperaturmessgerät (Thermometer) ausgerüstet sein. Die Temperatur ist regelmäßig zu prüfen.

Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel:		
Art des Erzeugnisses	Max. Temp [°C]	Messpunkt P= im Produkt U= Umgebung
Lose, unverpackte Lebensmittel:		
Fleisch, frisch: (Schwein, Rind, Schaf)	+7	P
Geflügel, Hase, Kaninchen	+4	P
Hackfleisch/Faschiertes	+2	P
Fleischzubereitungen	+4	P
Fleischerzeugnisse, leicht verderblich	+7	P
Fisch, Fischereierzeugnisse	Schmelzendes Eis oder +2°C	U
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	+7	
Allgemein gilt: Temperaturangabe des Herstellers auf der Verpackung ist bindend		
Tiefgekühlte Lebensmittel: -18°C ; beim Be- und Entladen kurzfristig – 15°C		

### **Allgemeine Anforderungen:**

- Offene Lebensmittel an den Ausgabetheken/tischen müssen durch einen Warenschutz vor negativen Einflüssen (Anhusten...) geschützt werden.
- Für die Gäste und das Personal sind hygienisch einwandfreie Toiletten in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Sie müssen über ein Handwaschbecken mit Einmalhandtüchern und Flüssigseife verfügen.

### **Kennzeichnung/ Preisangaben:**

- Zusatzstoffe in Lebensmitteln müssen gekennzeichnet sein (orientieren sie sich am Merkblatt für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen).
- Allergene müssen bei Festen, die nicht regelmäßig stattfinden und bei Lebensmitteln die von ehrenamtlich Mitarbeitern hergestellt werden nicht gekennzeichnet werden.
- Sämtliche Preise müssen gut sichtbar für die Kunden ausgeschrieben werden.
- Es muss mindestens ein alkoholfreies Getränk angeboten werden, das nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge ist.

**Vergessen Sie bitte nicht, Ihre Veranstaltung bei Ihrer  
Stadt oder Gemeinde anzumelden.**

*Für Ihre Veranstaltung  
wünschen wir Ihnen*



*viel Erfolg !*

Weiteres detailliertere kostenloses Infomaterial für Veranstalter finden sie auf der Homepage des Bundeszentrums für Ernährung im Bereich „Medienservice“

<https://www.ble-medianservice.de/ernaehrung/lebensmittelsicherheit-und-hygiene/?p=1>